Gouter anti-gaspi

Syndicat Mixte pour la Valorisation des Déchets de Corse

Auteur :

5 B Rue du Colonel Ferracci

20250 Corte

Voir le site internet

Marie-emmanuelle Arrighi

marie-emmanuelle.arrighi@syvadec.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Après le succès rencontré en 2013 avec les animations compostage auprès des enfants, le SYVADEC a souhaité cette année axer son action à la source du gaspillage alimentaire : la conception des repas.

Pour inciter les enfants à adopter de nouveaux gestes comme la réutilisation des restes de repas, le syndicat a donc proposé aux écoles disposant d'une cantine, l'organisation de « goûters anti-gaspi », sous la forme d'ateliers de cuisine ludiques animés par un agent du syndicat.

L'objectif pour nos jeunes têtes blondes : mêler jeu et développement durable pour cuisiner malin !

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Réduire la quantité de déchets enfouis
- Favoriser le réemploi des restes alimentaires
- Sensibiliser les enfants à la prévention des déchets

Résultats quantitatifs

1 temps fort : La semaine du Développement Durable

3 écoles partenaires et un centre aéré impliqués dans le projet pour mettre à disposition des restes alimentaires, du personnel et surtout un lieu pour concevoir le goûter.

70 équipements de cuisinier remis aux enfants, composés d'une toque, d'un tablier, d'un livret recettes et d'un gobelet réutilisable pour consommer la boisson.

70 enfants sensibilisés

4 retombées médiatiques : Corse Matin, Corsentinfos, Dechet.com, et le Petit Bastiais.

Résultats qualitatifs

- Un public réjoui : l'ensemble des personnes touchées par cette opération (enseignants, enfants, personnels de cantine) a été séduit par le goûter anti gaspi. L'opération est facile à mettre en place et les outils parfaitement adaptés aux enfants.

- Un goûter "écolo" et équilibré. Prévenir les déchets en proposant des recettes réalisées à partir de restes alimentaires, c'est bien, mais c'est encore mieux en s'assurant que le tout corresponde aux besoins nutritionnels des enfants. Le SYVADEC a donc proposé un goûter composé de fruits, d'un produit laitier et d'une boisson.

En 2013, le SYVADEC avait réalisé un partenariat avec un cuisinier afin de concevoir un livret de recettes "anti-gaspi".

Le document avait été largement diffusé dans le cadre du salon du chocolat de Bastia, autour d'un stand de démonstration.

En 2014, la Direction Prévention et Valorisation a choisi de poursuivre cette démarche, en l'orientant vers le jeune public.

Les recettes ont été revues, simplifiées et mises à la portée des plus petits.

La confection de brochettes de fruits, à partir de fruits commençant à s'abîmer, a rencontré un grand succès : les enfants ont compris que dans ces cas là, le premier geste à avoir n'est pas forcément de jeter, mais bien de se régaler !

MISE EN OEUVRE

Planning

Conception et achat des outils	Février 2014
Présentation de l'opération aux élus, à l'éducation nationale et aux écoles	Mars 2014
Rédaction du communiqué de presse	Mars 2014
Animations dans les écoles	Avril 2014 (les 1er, 3 , 4 et 16)
Compte rendu des interventions et présentation	Avril 2014

Moyens humains

Personnel impliqué en interne :

- Responsable Communication Extérieure & Partenariats

- Chargée de projets communication

- Animateur.

Nombre d'heures globales en 2014 : 310 h.

Moyens financiers

Création des outils en interne : livret recettes, Communiqué de presse.

Recettes.

Achat des toques de cuisiniers : 500 € HT

Moyens techniques

- Véhicule pour le transport du matériel.

- Plaque électrique.

- Panneaux anti gaspi créés dans le cadre de l'opération « Consommez malin ».

Partenaires mobilisés

- Education nationale
- Ecoles
- Elus
- Presse

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible sur tous les territoires.

Difficultés rencontrées

Une action inattendue et originale pour un syndicat de traitement… s’introduire dans les cuisines scolaires !

Un coût réduit : seulement 500 euros pour cette opération !

Recommandations éventuelles

Afin d'assurer le succès de l'opération, il est primordial d’avoir le soutien du personnel de l’école et une salle de restauration pour préparer les recettes et nettoyer les ustensiles.

Mots clés

JEUNESSE | CONSOMMATION DURABLE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Pierre-Olivier FILIPPI
pierre-olivier.filippi@ademe.fr
Direction régionale Corse