Mieux Cuisiner - Moins Jeter

Communaute d'Agglomeration de la Region Nazairienne et de l'

Auteur :

4, Av du Commandant l'Herminier
Bp 305
44605 Saint-Nazaire
Voir le site internet
Jerome Morichon
morichonj@agglo-carene.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire représente une part importante des déchets fermentescibles, il s'agit donc de sensibiliser et d'informer les ménages sur les comportements permettant ce gaspillage.

Par le biais d'ateliers de cuisine, nous essaierons d'atteindre plusieurs objectifs : mieux gérer ses achats (périodicité, inadéquation entre les quantités achetées et les besoins, programmation difficile des activités et des repas familiaux..., réapprendre les techniques de base de la cuisine et diffuser des recettes faciles et rapides pour éviter l'achat de trop de plats préparés, de recettes pour accommoder les restes, rechercher un meilleur équilibre alimentaire, encourager la consommation de fruits et légumes par des échanges intergénérationnels ou interculturels

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Objectif général :

- Sensibiliser le public à l'intérêt de réduire sa production de déchets alimentaires.

Objectifs opérationnels :

- Permettre au public d'identifier ce qui va favoriser la diminution des déchets alimentaires par :

  - le choix des denrées,
  - la conservation,
  - l'utilisation des restes,
  - mise en place d'un composteur

Résultats quantitatifs

Depuis Avril 2013, 2 ateliers ont lieu par mois avec un groupe de 8 à 10 participants. A ce jour, environ 250

personnes ont participé aux ateliers.

Nous avons également organisé des ateliers avec plusieurs maisons de quartiers ainsi que le CCAS de la ville de St Nazaire.

Résultats qualitatifs

la thématique du gaspillage est présentée de manière ludique et factuelle.

les recettes proposées aux particpants changent tous les mois en fonction des aliments proposés.

le format proposé de 3 heures n'est pas un frein à une forte participation du public. Au contraitre, cela permet de prendre le temps, d'échanger sur des cas pratiques et d'échanger sur les bonnes pratiques des une et des autres.

De nombreuses personnes viennent depuis le milieu de l'année 2014 suite au bouche à oreille.

MISE EN OEUVRE

Planning

1. Déterminer quel partenaire pour animer les ateliers cuisine
2. Convention avec le partenaire choisi
3. Trouver un local adapté pouvant recevoir du public
4. Convention d'occupation avec la structure propriétaire du local
5. Campagne et support de communication à créer
6. Rechercher l'agence de communication
7. Campagne et support de communication à créer
8. Diffuser l'information dans les différents supoorts (presse, presse gratuite, réseaux sociaux, journal de l'agglo
9. Gérer en interne les inscriptions par téléphone et mail.

Moyens humains

1 animatrice en cuisine bio et diététique mobilisé 8 h/mois minimum pour l'animation des ateliers et création des recettes

Moyens financiers

8930€ dédiés à l'animation des ateliers pour l'année 2014

800 € pour les insertions presse

610 € pour la réalisation des flyers recettes (mis à disposition des participants à l'issue de chaque atelier)

Moyens techniques

Mise à disposition d'une cuisine équipée à St Nazaire.

Achat d'un four et de 2 plaques à induction.

Partenaires mobilisés

CARENE

Agence de Communication Second Regard

Résidence des Jeunes (prêt de la cuisine équipée)

Fédération des Maisons de Quartier de St Nazaire

CCAS de St Nazaire

Cuisine BioVitalité

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible dans n'importe quelle commune dès lors que des locaux adpatés soient accessibles au public.

Difficultés rencontrées

Aborder le thème du gaspillage alimentaire de manière simple et ludique sans "donner de leçon de morale"

échanger sur les bonnes pratiques des participants

Recommandations éventuelles

Vigilance sur les plages horaires proposées afin de pouvoir toucher le plus grand nombre de personnes.

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Marc JANIN
marc.janin@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer