Stand anti gaspi

Syndicat Mixte de l'Agglomération Tarbaise

Auteur :

115 Rue de l'Adour

65460 Bours

Voir le site internet

Nicolas Perez

prevention@symat.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de l'année Européenne de lutte contre le Gaspillage alimentaire, nous désirions développer notre sensibilisation et nos actions sur le sujet.

Nous avons donc décider de créer un stand qui aborde le gaspillage alimentaire : réalisation d'une bache cuisine abordant les principaux gestes pour limiter le gaspillage, installation d'un frigo avec des produits de façon à appréhender à "ranger correctement son frigo" puis réalisation de smoothies avec des fruits récupérés avec la Banque Alimentaire.

Selon les lieux, le public et les demandes, tout ou partie du stand et de l'animation seront utilisés.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser les usagers au gaspillage alimentaire en montrant ou démontrant les différentes solutions qui s'offrent à eux.

Faire constater et réagir la population à la réalité du gaspillage alimentaire.

Réaliser au moins 4 stands par an

Sensibiliser 2000 personnes / an

Résultats quantitatifs

Stand réalisé 12 fois cette année

Plus de 6000 personnes sensibilisées lors de ces différents stands.

Résultats qualitatifs

Très apprécié des visiteurs, qui se sentent concernés et sont sensibles à ce sujet. Les usagers sont également demandeurs de ce genre d''information.

Partenariat avec la Banque Alimentaire pour la récupération des denrées nécessaires pour la réalisation des smoothies.

Ce stand est utilisé lors de manifestations sportive, de sensibilisation en hypermarché, d'évènements divers et également lors de stands de sensibilisation en habitats collectifs.

MISE EN OEUVRE

Planning

Partie stand gaspillage:

Fabrication des supports du stand (bache, visuels) (3 jours en discontinu)

Récupération de matériel essentiel au stand (frigo, produits à ranger dans le frigo) (1 jour)

Partie Récup Smoothies:

Définition des besoins en quantité + essai de recettes (3 jours en discontinu)

Partenariat avec la Banque Alimentaire

Recherche de prêt d'une chambre froide (1/2 journée)

Recherche d'ustensiles de cuisine (centrifugeuse, mixeur) (1/2 journée)

Achat matériel annexe de cuisine (2 jours en discontinu)

Fabrication de gobelets sur ce thème (3 jours en discontinu pour le visuel + validations + livraison)

Moyens humains

Fabrication bache et visuels: 2 personnes (Plusieurs consultations de 2h)

Rendez vous logistique et achat: 2 personnes (2h pour chaque rendez vous avec la banque alimentaire ou lors des achats)

Tenue du stand: 4 personnes (installation: 1h ou 2h si smoothies en plus) (tenue du stand: de 5 à 10h) (Rangement 1h ou 2h selon le stand)

Pour les animateurs qui s'occupent des smoothies, prévoir régulièrement du temps pour laver le matériel.

Moyens financiers

Bache cuisine: récupération d'un ancien outil remis au goût du jour en interne

impression des visuels en interne

Gobelets*5000 : 2000€ (les gobelets sont récupérés dans la mesure du possible mais certain partent avec)

Fruits récupérés gratuitement

Chambre froide et matériel de cuisine prêtés gratuitement

Moyens techniques

Tables et support pour préparer les fruits et les smoothies

Ustensiles adaptés

Chambre froide suffisante à proximité

Point d'apport en électricité et en eau (très important, nécessité de l'avoir à proximité car lavage fréquent du matériel)

Partenaires mobilisés

Banque alimentaire

Commune adhérente (BOURS)

Comité des fêtes

Communauté d'Agglomération Tarbaise

CG65

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Facile à reproduire mais ne pas sous-estimer le besoin important de personnel.

En effet, Il faut 2 personnes dédiées à l'unique préparation et fabrication des smoothies et donc le reste pour sensibiliser les usagers.

Difficultés rencontrées

Distribution des smoothies gratuitement, et également confection de gobelets sur le thème du gaspillage alimentaire. Très apprécié des usagers.

Recommandations éventuelles

Le partenariat avec la Banque alimentaire nous a beaucoup aidé, peut également se réaliser avec un partenariat avec des grandes surfaces par exemple.

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

Marion FORGUE
marion.forgue@ademe.fr
Direction régionale Occitanie