Cuisinons les fruits et légumes moches !

Trigone

Auteur :

Rue Jacqueline Auriol
Zone de Lamothe - Cs 40509
32021 Auch
Voir le site internet
Sébastien Lannes
sebastien.lannes@trigone-gers.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Trigone est engagé dans un programme local de prévention des déchets depuis décembre 2009 . L'année 2014 est placée sous le signe de la lutte contre le gaspillage alimentaire et c'est précisément dans ce contexte que cet atelier a été réalisé. t En moyenne nous jetons près de 20 kg d'aliments à la poubelle. L'objectif est de montrer qu'avec 3 carottes fanées, quelques patates oubliées, un reste de choux et un peu d'idée, on peut sortir une soupe ou une belle purée. En deux tours de mixeur on réalise un délicieux smoothie avec des bananes un peu trop mûres…

La transformation des fruits et légumes se fait en direct, selon les ingrédients à disposition et l'humeur du chef cuisinier.

Enfin cet atelier est également l'occasion de parler des fruits et légumes de saisons, qui sont souvent issus de producteurs locaux.

Au final des principes de bon sens qui ravirons nos papilles et allégerons nos poubelles.

Donnons une deuxième chance pour nos fruits et légumes moches !

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- sensibiliser le grand public à la cuisine des restes alimentaires

- évoquer les erreurs qui conduisent au gaspillage alimentaire et proposer des astuces pour les éviter

- réduire localement et ponctuellement le gaspillage alimentaire des vendeurs de fruits et légumes

Résultats quantitatifs

- en moyenne **22 kg de fruits et légumes** on été transformés par atelier

- en moyenne **150 personnes** sensibilisées par atelier

Résultats qualitatifs

- très bon accueil du public

- les usagers prennent le temps de discuter : moment propice à la sensibilisation

- très bon retour dans la presse (initiative inédite)

- approche ludique : "goûtez cette purée de restes de légumes" ou "testez ce smoothie de banane moches"

- on sort du contexte moralisateur : évitez de, triez ceci, économisez cela...

MISE EN OEUVRE

Planning

J- 2mois

Présentation de l'opération

Choix du lieu de l'atelier

Définition des besoins : techniques, humains , financiers

J-1mois

Location d'outils

Choix du cuisinier

Repérage sur site des contraintes techniques

J-15 jours

Communication de l'opération

J

Déroulement de l'atelier

J+1

Compte rendu dans la presse

Moyens humains

- 1 chef cuisinier

- 2 animateurs

Moyens financiers

- 200-400 euros selon la durée de la prestation du chef cuisinier . On peut aussi faire appel à des chefs cuisiniers d'établissements publics.

- location de table de cuisson : 100 euros pour deux postes

- fruits et légumes moches ou abîmés mis à disposition gratuitement par le primeur

- communication média et affichage = 100 euros

soit environ de 400 à 600 euros par jour d'atelier

Moyens techniques

- point électrique indispensable

- point d'eau recommandé à proximité

- lieu abrité

Partenaires mobilisés

- primeurs

- cuisinier : 1 personne / atelier .

Il est indispensable de faire appel à des cuisiniers professionnels qu'ils soient du privé ou du public. Les chefs cuisiniers de collèges, d'écoles primaires sont de très bons partenaires et ils sont souvent très intéressés de pouvoir participer à ce type d'initiatives..)

- syndicat de collecte + TRIGONE : 2 animateurs

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Difficultés rencontrées

Cet atelier de sensibilisation au gaspillage est une première pour le département.

On utilise la cuisine et le gôut comme porte d'entrée à la sensibilisation.

Recommandations éventuelles

- dans la conception des recettes, il est préférable de préparer de petites quantités mais en variant les recettes

- prévoir plusieurs postes de cuisson pour lancer plusieurs préparations (sucré et salé)

- communiquer en amont via les médias et sur le lieu lui même

---

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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