Bar à soupe : Projet expérimental de sensibilisation à l'alimentation de plusieurs publics

Sytevom de Haute Saone

Auteur :

Centre de Valorisation
les Fougères
70130 Noidans-le-Ferroux
Voir le site internet
Maxime Pulh
mpulh@sytevom.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le projet régional, mis en oeuvre par le CPIE de la vallée de l'Ognon, proposé par l'URCPIE et validé par la DRAAF Franche-Comté, a été porté sur le territoire grâce au soutien du SYTEVOM qui a marqué une orientation toute particulière sur la thématique du gaspillage alimentaire.

Les différents ateliers de l'animation abordent les grandes thématiques de l'alimentation et mettent l'accent sur le gaspillage alimentaire.

L'animation s'adresse à un public jeune allant de 18 à 25 ans.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire

Favoriser le développement d'une production respectueuse de la santé de l'Homme et soucieuse de préserver l'environnement

Mettre l'accent sur l'importance de la consommation des fruits et légumes de saison
Participer au développement de filières locales permettant à la population d'accéder à une alimentation de qualité tout en permettant un développement économique et en préservant le patrimoine agricole et culinaire local
Contribuer à une bonne information des personnes quant à l'origine et aux modes de production des produits de consommation courante

Résultats quantitatifs

Au total, **141 personnes** ont participé aux animations.

Résultats qualitatifs

La majorité des jeunes sensibilisés ont très bien accueillis l'animation proposée.

L'accroche dégustation a beaucoup de succès notamment avec les comparaisons entre différents goûts et modes de fabrication de confitures (maison ou industrielles). Suite aux retours des jeunes, les ateliers qui semblent les

plus pertinents sont sur les thématiques suivantes : les oeufs, le sucre, la saisonalité des fruits /légumes et leur provenance.

MISE EN OEUVRE

Planning

3 animations ont été réalisées dans diverses structures de Haute Saône :

1.Lycée Pontarcher - filière hôtellerie et restauration (Jeudi 13 novembre 2014 - 9h à 12h - stand et animation dans le hall de la vie scolaire)
2.Echo System - nouvelle salle de concert Nord Franche-Comté (Samedi 22 novembre 2014 - 20h30 à 0h00 - soirée concert)

3.Point Habitat Jeunes de Frotey-lès-Vesoul : activités, hébergement et restauration dédiés aux jeunes et jeunes adultes (Jeudi 27 novembre 2014 - 18h à 21h - animation dans l'espace détente)

Deux animations ont ainsi pu se dérouler pendant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD).

L'animation dure en moyenne 3 h et s'articule autour de plusieurs ateliers :

Atelier 1 : C'est la ouaille dans ton frigo !

Atelier 2 : Candy trash !

Atelier 3 : Adopter la poule attitude !

Atelier 4 : Prêt pour une logotomie ?

Atelier 5 : Tu t'es cru dans Masterchef ?

Atelier 6 : Des fraises en hiver? T'es givré du bocal ?

Atelier 7 : La malbouffe n'est pas une histoire de porte monnaie

Atelier 8 : Locavore toi même !

Atelier 9 : De la confiture aux cochons

Atelier Cuisine

Quizz Antigaspi

Moyens humains

1 encadrant pour les animations, voire 1 personne de plus pour le transport du matériel

Moyens financiers

Coût pour la création et la réalisation des 3 animations : **4550 €**

Moyens techniques

Matériel utilisé variable selon les ateliers :

Atelier 1 : Paperboard ou tout autre support vertical (exemple du chevalet)
Image en 3 x A3 de l'intérieur d'un frigo vide
Magnets aliments ou vignettes repositionnables
Panneau de l'exposition « déchets : gaspillage, emballages & Co » (si possible)

Atelier 2 : Pots de confiture
Paquets de sucre blanc en morceaux

Etiquettes
Images d'aliments courants

Atelier 3 : Au moins 1 oeuf représentant chaque catégorie de fabrication (code 0, 1, 2 et 3)
1 boîte d'oeufs (emballage) en carton et une en plastique

1 oeuf factice

Atelier 4 : Pinces et corde à linge
Images des logos des principaux labels
Vignettes avec descriptif succinct de chaque label

Atelier 5 : 1 boîte (grand format et résistante)
Légumes frais (plus ou moins moches)ou restes / pain rassis

Autocollant « Masterchef »
Paniers (un pour les feuilles mises à disposition et un pour déposer lesidées recettes antigaspi ou propositions de menus)

Feuilles A5 et pot à stylos
Images d'aliments courants

Atelier 6 : Paniers (un par saison)
Images de chaque saison (dessous de coupelle de chaque panier)
Fruits et légumes artificiels

Atelier 7 : Emballage de plats tout préparés (spaghetti bolognaise, hachis parmentier, hamburger, pizzas...)
Panneau de l'exposition « un festin à quatre sous »
Ardoise pour les calculs et stylos (si besoin)

Atelier 8 : 1 planisphère (ou un globe terrestre)
Vignettes représentant les aliments proposés

Atelier 9 : 2 produits à déguster (ou plus), avec pour chacun une version
« maison » et industrielle (exemple de la confiture)
4 bols ou ramequins
Cuillères
Torchons
Identifier le coût de revient moyen par produit (étiquettes)
Pain bio (si besoin)

Atelier Cuisine : Tout le nécessaire de cuisine (tablier, couteau, econome, casserole/mixeur/réchaud, cuillère(s), récipient, éponge, nappe, table, point d'eau,...). 1 panier de légumes (ou fruit) invendus du jour.

Communication :

Des affiches ont été réalisées pour chaque animation afin de diffuser en amont et sur place la tenue d'une animation expérimentale sur l'alimentation et le gaspillage alimentaire.

Les animations effectuées lors de la SERD ont pu être diffusées plus simplement par la presse.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Difficultés rencontrées

Un projet original a été mis en place en complément de cette animation : des spots vidéo-ludiques sur le thème du gaspillage alimentaire. Projet piloté par l'Ascomade et soutenu par la DRAAF et l'ADEME dans lequel s'est engagé le SYTEVOM ainsi que 6 collectivités Franc-Comtoises en charge de la prévention des déchets.

www.trailleugaine.fr

Recommandations éventuelles

Mettre l'accent sur l'accroche visuelle. L'information par des titres dans un langage « jeune » associés à des illustrations de type bande dessinée, permet de cibler d'amblée la thématique de l'atelier et invite le public à en savoir plus et participer.

Les allusions à des jeux vidéos ou à des émissions télévisuelles est également important.

La dynamique d'animation, parfois « théâtrale », accompagne bien les outils créés, accentue la mobilisation des personnes présentes et correspond au public jeune ciblé.

Les jeunes intègrent des tranches d'âges très variées, il serait intéressant de pouvoir scinder les animations en deux : animations type scolaire et animation type grand public/événementiel. La différence entre les publics ciblés lors du projet global peut être un frein à la compréhension globale du ou des messages transmis, leurs attentes étant très éloignées, de même que l'approche de l'animateur.

La diversité des outils proposés est un atout mais aussi un frein à leur appropriation par une autre structure. Leur modularité peut s'avérer être compliquée dans certains cas et nécessite donc une certaine expérience pour sa mise en oeuvre. Il est donc nécessaire de pouvoir proposer des formations d'une journée aux animateurs et aux différents acteurs du territoire intéressés par cette thématique, afin de pouvoir leur présenter son contenu et comment animer ses outils.

Une charte graphique commune à tous les outils réalisées seraient également un avantage et permettrait une meilleure visibilité auprès des acteurs locaux/régionaux et des publics ciblés. Sa présentation sous forme de mallette pédagogique ou kit d'animation (physique ou
dématérialisé) augmenterait également sa visibilité et faciliterait sa diffusion.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | JEUNESSE | CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Emilie ALBISSER
emilie.albisser@ademe.fr
Direction régionale Grand Est