Animation sur le Gaspillage Alimentaire

Obc

Auteur :

Parc d'Activités de Tirpen - la Paviotaie
Cs 80055
56140 Malestroit
Voir le site internet
Floriane Danet
animenvi@cc-payslagacilly.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La Communauté de Communes du Pays de La Gacilly est un territoire rural de 10 821 habitants répartis sur 9 communes.

En France, le gaspillage alimentaire représente 20 kg/hab/an dont 7 kg de produits non déballés.

Ce gaspillage alimentaire n'est pas acceptable tant au point de vue :

- environnemental : il représente 10 % de l'impact des Gaz à Effets de Serre et il nécessite une consommation d'eau pour produire la nourriture,

- économique : la nourriture a un prix, la jeter signifie donc gaspiller de l'argent,

- social : 1 français sur 10 est en précarité alors que la production agricole est parfois trop importante pour être absorbée par le marché. La production est alors laissée à pourrir dans les champs.

Le gaspillage a lieu à tous les maillons de la chaîne alimentaire, chaque acteur en est responsable (producteur, distributeur, consommateur) et peut agir pour modifier ce comportement.

A la maison, le gaspillage alimentaire se compose des restes de repas, des produits dont la date de consommation est dépassée, des fruits et légumes abîmés... Pourtant la mise en oeuvre de gestes simples et pratiques peut permettre de diminuer fortement ce gaspillage (être vigilant au DLC, faire des listes de courses, bien ranger son frigo, apprendre à cuisiner les restes, bien doser ses aliments...).

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Lors de temps forts, telle que l'évènement "Faites de La soupe" qui a lieu tous les ans à La Gacilly lors de la SERD, la Communauté de communes participent en tant que soupier afin de sensibiliser le grand public. La soupe des moches est réalisé grâce aux invendus du supermarché. L'animation a pour objectif :

- Interpeller d'une manière ludique et gourmande

- Interroger les ménages sur nos modes de consommation sans les culpabiliser

- Donner des solutions concrètes pour agir contre le gaspillage alimentaire (cuisine anti-gaspi)

Résultats quantitatifs

Nombre de personnes sensibilisées : 1 666

Nb de supports de communication distribués : 62

Résultats qualitatifs

Des échanges facilités par la convivialité, et des gens très intéressés par le principe de la **Soupe des Moches**.

Les ménages ont souvent conscience du gâchis réalisé par les grandes surfaces et minimisent le leur.

Cet évènement est l'occasion de leur donner des conseils notamment sur la cuisine des restes du frigo puisque la soupe est réalisée en fonction du don du supermarché et les associations de legumes sont parfois improbables et originales (mélange de salade, butternuts, tomates cerises dans la même soupe).

MISE EN OEUVRE

Planning

Septembre :

Inscription auprès de l'organisateur "Faïtes de La Soupe"

Octobre :

Mise en relation avec le supermarché pour récupérer les invendus de légumes

Réservation de la cuisine anti gaspi et des supports de communication MIAM du CD 56

Novembre :

Jour J-1:

Récupération des légumes invendus auprès de la grande surface

Création de la recette en fonction des légumes récupérés

Préparation de la soupe

Jour J

Mise en place du stand, affichage de la recette, dégustation de la soupe

Échange avec le public autour du gaspillage alimentaire

Moyens humains

- Bénévoles de l'association organisatrice

- Chargée de prévention pour le partenariat avec le supermarché, la réalisation de la soupe et l'animation du stand

- Responsable du service environnement pour l'élaboration de la soupe et la tenue du stand

Moyens financiers

budget agents

Moyens techniques

- Supports de communication MIAM du CD 56

- Cuisine anti-gaspi en carton du CD 56

- Légumes fournis par le supermarché CASINO de La Gacilly

- Marmites et matériel de cuisine prêtés par les agents

- Tables et réchaud fournis par l'association

Partenaires mobilisés

- CD 56

- Supermarché CASINO

- Association Faïtes de La Soupe

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est facilement reproductible.

Difficultés rencontrées

L'échange autour d'une dégustation est plus convivial et permet de rentrer plus facilement dans le sujet. Les associations de légumes parfois un peu cavalières intriguent mais le bon goût de la Soupe des Moches fait l'unanimité, l'habit ne fait pas le moine !

Mots clés

MENAGE | CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE
administrateur.optigede@ademe.fr
Direction régionale toutes les régions