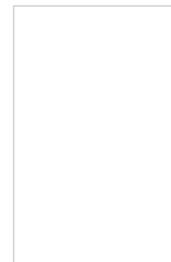

Concours de recettes anti-gaspi

Cc de Gorges Causses Cévennes

Mairie
48400 Florac Trois Rivières
[Voir le site internet](#)
Auteur : Marion Pouget
mp-meyrueis@orange.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

2014, année Européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. A cette occasion les Programmes de prévention des déchets du département ont lancé un appel à projet "Concours de recettes zéro déchets zéro gaspi".

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est de mobiliser le plus grand nombre de foyer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et de partager l'ensemble des recettes enregistrées au niveau du département.

Bien que cela soit sous la forme d'un concours, il est important de remercier tous les participants au travers d'un lot.

Résultats quantitatifs

Sur le Programme Local de Prévention des Déchets Sud, 4 foyers ont participé à l'opération en proposant une recette.

Les 10 membres du comité de suivi du Programmes ont voté via un ensemble de critères à savoir :

- la recette utilise des restes
- les restes utilisés sont variés
- la recette produit peu ou pas de déchets
- la recette est facile à réaliser
- la recette est attractive
- la recette utilise des produits locaux

Un bulletin de participation et un règlement a été transmis a chacun des participants.

Parmi les participants nous avons :

- Verrine de pomme en 3 textures et crumble de coco
- La galette revisitée

- Risotto à la truffe
- Beignet à la tomate verte et à la tome de brebis

Résultats qualitatifs

Le premier lot, un repas pour deux dans un restaurant gastronomique du département a été attribué à la galette revisitée.

L'ensemble des communes ont pu recevoir un livret dématérialisé des 4 recettes.

MISE EN OEUVRE

Planning

- Mars = Rédaction des outils de communication et nécessaire à l'appel à projet : bulletin d'inscription, article, affiches, règlement, rédaction de la grille de notification
- Avril à Septembre = Réception des inscriptions et achat des lots
- Septembre = Notation et distribution des lots

Moyens humains

Les collectivités ont participé à la diffusion de l'information et l'animatrice du Programme a rédigée les pièces constitutives, enregistré les participants et distribué les lots.

Moyens financiers

Une enveloppe est affectée à l'achat des lots :

- Lot 1 = Repas pour deux personnes dans un restaurant gastronomique = 144 €
- Lot 2 = Yaourtière = 80 €
- Lot 3 = Panier de produits locaux du département = 70 €
- Lot 4 = Livre de recettes "Cuisiner mieux en jetant moins" = 15 €

Moyens techniques

Aucun

Partenaires mobilisés

Les partenaires mobilisés sont essentiellement les collectivités

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est tout à fait reproductible sur d'autres territoires.

Difficultés rencontrées

Les membres du jury sont les membres du comité de suivi du Programme de prévention. Cette action de participation fait qu'ils se sentent impliqués dans la démarche ce qui la rend encore plus concrète pour eux.

Recommandations éventuelles

Plus la communication et l'implication des communes sera importante, plus le nombre d'inscrit sera intéressant.

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

Christiane CHARTIER

christiane.chartier@ademe.fr

Direction régionale Occitanie