Repas zéro déchet

Seroc

Auteur :

1 Rue Marcel Fauvel
Bp 18118
14401 Bayeux cedex 01
Voir le site internet
Adèle Heuze
responsable-animation-territoriale@seroc14.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SEROC est engagé dans un Programme local de Prévention des déchets depuis décembre 2010 afin de remplir l'objectif prioritaire du Grenelle de l'environnement : réduire de 7% sa production de déchets en 5 ans. Le bilan de la caractérisation des ordures ménagères résiduelles montre que le gaspillage alimentaire représente 23 Kg/an/habitant sur le territoire. Cette donnée, supérieure à la moyenne nationale, a initié le choix de la thématique phare de communication pour l'année 2014. Thème de l'année au niveau national dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire mais également, au niveau régional avec la création d'un groupe de travail : le REGAL réunissant une cinquantaine d'acteurs, le SEROC met en place des projets relatifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le territoire.

Lors de la Semaine européenne de réduction des déchets, le SEROC a organisé un « repas zéro déchet ». L'enjeu était de proposer à 100 habitants du territoire un repas préparé à base de « déchets » ou restes de repas dans une salle des fêtes à Saint Martin des Entrées (près de Bayeux). Ce repas était accompagné d'une série de représentations théâtrales mises en scène par une élue et 4 agents de la collectivité.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif était double : sensibiliser massivement les habitants avec l'annonce de l'organisation d'un repas insolite : « Avez-vous déjà mangé vos déchets ? » mais également, préparer une soirée d'animations conviviales pour sensibiliser et proposer des astuces visant à limiter le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

100 convives présents.

Résultats qualitatifs

Bilan de la soirée et retours presse très positifs.

MISE EN OEUVRE

Planning

En amont de la soirée

Plan de communication spécifique :

Conférence de presse un mois avant pour annoncer l'évènement.

Mails d’information aux collectivités adhérentes.
Diffusion d’affiches et de flyers en mairie, déchèterie, marché…
Spots radio durant une semaine sur une radio locale.
Encart presse au sein de 2 journaux locaux.
Encart sur le site Internet du SEROC
Information diffusée sur les panneaux lumineux de 3 communes alentours.
Invitation de la presse le jour J

Représentations théâtrale :

Atelier théâtre avec une élue et 4 agents volontaires de la collectivité. Durant 9 séances de travail, réparties sur un mois, l’équipe a travaillé avec une association de théâtre pour créer et mettre en place des scénettes comiques sur le gaspillage alimentaire et préparer des costumes.

Préparation de la salle :

Décoration des tables : sets de tables, menus, coupe de fruits et légumes non calibrés…
Affichage du menu
Fléchage de la salle
Boite à idées

Déroulé de la soirée

Accueil : Mot du Président
Apéritif : smoothie aux fruits de saison, samossa aux fanes, cake aux fanes de radis, pizza du fond de frigo
Scénettes
Entrées : soupe de fanes
Scénettes
Plat : Poulet Vallée d’Auge & galette de pomme de terre et ses pelures
Scénettes
Fromage : Tartine de croûte de fromage & salade
Dessert
Café : Pudding au chocolat et son coulis de fruit de saison

Après la soirée

Proposition de doggy bag aux convives afin de supprimer les restes du repas.
Rangement et nettoyage

Moyens humains

6 agents pour assurer le bon déroulement de la soirée.

4 agents et une élue pour créer et réaliser les scénettes de théâtre

Moyens financiers

Prestation cuisine (cuisine + nourriture):2000€

Salle:300 €

Boisson:300 €

Vaisselle:200 €

Théâtre:3 000 €

Communication:Spots radio:1 382 € et Encart presse: 1 385 €

Total: 8 567 €

Une partie du coût a été répercutée sur le coût du repas pour les convives. Les adultes payaient 10€ et les enfants (-12ans), 6€.

Moyens techniques

Salle des fêtes avec cuisine et scène de représentation.

Remarque : Les convives ayant payés par chèque lors de leur inscription, il n'a pas été utile de mettre en place une régie.

Partenaires mobilisés

Le prestataire de cuisine d'un collège privé de Bayeux, Scolarest, avec lequel nous avons travaillé la thématique du gaspillage alimentaire au sein de l'établissement durant l'année scolaire 2013/2014.
L'atelier théâtre de Bayeux pour la création et la mise en scène de scénettes sur le gaspillage alimentaire.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

oui

Difficultés rencontrées

oui

Recommandations éventuelles

Moyens humains indispensables

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

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

Contact ADEME

Vincent DESGRANGES
vincent.desgranges@ademe.fr
Direction régionale Normandie