Animation cuisine : Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire - 16 octobre 2014

Conseil Général de Saône et Loire

Auteur :

Rue de Lingendes
71000 Mâcon
Voir le site internet
Véronique Badet
v.badet@cg71.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

En France, plus de 7 millions de tonnes de déchets alimentaires sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire : cette journée est l'occasion de réunir et de mobiliser tous les acteurs et initiatives pour lutter ensemble et atteindre l'objectif fixé : réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025.

Au niveau des ménages, chacun gaspille en moyenne 20 kg de nourriture/an et par personne dont 7 kg de nourriture encore emballée !

Cette journée nationale a été instaurée en 2013 dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui défini 11 engagements en vue de réduire ce gaspillage. Elle a été fixée au16 octobre, qui est aussi la journée mondiale de l'alimentation soutenue par la FAO.

En 2014, pour marquer ce nouveau temps fort et la sortie de ses nouveaux outils de communication sur le gaspillage alimentaire, le Département s'est associé, entre autres, à la Communauté de communes du Tournugeois, au centre social de Tournus et à l'épicerie solidaire de l'association Economie Solidarité Partage pour proposer une animation culinaire avec des bénéficiaires de l'aide sociale.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Dès 2010, le Département a inscrit dans son plan d'actions une volonté forte de lutter contre le gaspillage alimentaire auprès de différentes cibles et en différents lieux de production de ce gaspillage : à la maison, dans la cuisine, au restaurant, en restauration collective, au supermarché.

Pour ce faire, il travaille avec de nombreux partenaires : collectivités locales, associations (association de consommateurs, épiceries solidaires), chambre de commerces et d'industries, travailleurs sociaux, cuisiniers, banque alimentaire…

Depuis 2012, de nombreuses actions ont déjà été menées en direction des publics scolaires et des cuisiniers des établissements de restauration scolaire, et auprès du grand public.

En 2015, il sera prévu de travailler en direction des restaurants de type commercial privés pour le déploiement de l'utilisation de « gourmets bag », et en direction des grandes surfaces pour favoriser les dons alimentaires.

L'action rapportée dans cette fiche est une animation cuisine ayant pour but de sensibiliser un public précaire et défavorisé, bénéficiaire de l'aide alimentaire et/ou de l'épicerie solidaire.

L’objectif est de sensibiliser ce public au gaspillage alimentaire et aux moyens de le réduire, en l'accompagnant dans la réalisation de recettes avec des produits du quotidien.

Résultats quantitatifs

= Valorisation d’un panier de produits invendus donnés par des grandes surfaces

L’épicerie solidaire de Tournus « économie solidarité partage » est alimentée en produits par des achats réalisés auprès de la banque alimentaire de Bourgogne, et par des dons d’invendus effectués par 3 supermarchés (à Tournus et Sennecey-le-Grand), une entreprise agro-alimentaire (à Cuisery), des particuliers ou encore les organisateurs des Francos gourmandes.

Les bénéficiaires de l’épicerie doivent obligatoirement s'adresser à un travailleur social pour pouvoir bénéficier d’un colis, dont la valeur dépend du nombre de personnes dans le foyer.

L’épicerie emploie 2 personnes et travaille avec 25 bénévoles.

Près de 25 tonnes de nourriture ont ainsi été récupérées en 2013 pour être redistribuées, réduisant d’autant le gaspillage alimentaire.

En 4 ans, malgré les nombreuses animations et actions d’accompagnement réalisées sur tout le territoire, les sondés déclarent gaspiller plus qu’avant.

On peut nuancer ces résultats par 2 explications :

en 2011, au lancement des politiques de prévention des déchets, les sondés ont fait des sur déclarations de « gestes vertueux »
en 2015, une certaine « éco-lassitude » marque cette période de « crise ». Les sondés ont donc peut-être déclaré leurs gestes tels qu'ils les pratiquent sans chercher à paraître plus vertueux.

Résultats qualitatifs

Une forte mobilisation des partenaires, la présence des élus

Retours presse écrite et reportage radio de 30 minutes sur ce thème.

MISE EN OEUVRE

Planning

En 2013, le Département a imaginé une exposition pour informer et sensibiliser le public au thème du gaspillage alimentaire. Cette exposition met en scène 5 personnages expliquant cette problématique et donnant des conseils pratiques pour réduire le gaspillage au quotidien.

Pour aborder le gaspillage alimentaire de façon ludique, un concours de recettes « des trésors dans le frigo : les restes, on en fait tout un plat » a été organisé, et a recueilli plus de 120 recettes du quotidien, imaginées par les citoyens de Saône et Loire.

En 2014, année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Département propose des outils complémentaires à ceux déjà imaginés l’année précédente :

un livret de cuisine maline, recueil des recettes inventées par les Saône et Loiriens
des fiches outils complétant l’exposition.

Enfin, un carnet de courses a été réalisé et diffusé, afin de mettre en œuvre le premier geste permettant de réduire le gaspillage alimentaire : « faire sa liste de courses ».

Afin de marquer la sortie de ces nouveaux supports de sensibilisation, et pour marquer d’un temps fort la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, un atelier de cuisine a été réalisé à Tournus avec de nombreux partenaires.

« Simple comme un coup de fil », cette animation a été organisée rapidement grâce au réseau de partenaires toujours mobilisables et partants pour de nouvelles idées d'action.

Moyens humains

Les partenaires de l'animation :

- Communauté de communes du Tournugeois

- Maison des solidarités de Tournus

- Centre social de Tournus

- Epicerie solidaire « économie solidarité partage » à Tournus

- Valéry Meulien, chef et propriétaire du restaurant Meulien à Tournus, parrain du concours « des trésors dans le frigo » et de l'animation du jour

- Radio Bresse

Moyens financiers

Les produits cuisinés sont issus de la « ramasse » réalisée quotidiennement par l'épicerie solidaire de Tournus auprès des grandes surfaces de la ville.

Un petit panier avaient été composé avec des ingrédients de base pour compléter les produits : œufs, lait, crème, gruyère râpé, farine, beurre, pour une trentaine d'euros.

En plus des outils développés par le Département (livret de cuisine, carnet de courses), les participants ont reçu un tablier de cuisine pour l'occasion

Moyens techniques

La maison des solidarités et le centre social organisent déjà régulièrement des ateliers cuisine avec leur public. A cette occasion, un groupe d'une dizaine de personnes invitées par les travailleurs sociaux a été constitué et s'est réunit à l'espace Chanay qui dispose d'un lieu d'accueil et de cuisine suffisant.

Le panier de produits était inconnu au départ puisqu'il s'agit de produits issus du don alimentaire, récupérés dans les grandes surfaces. Ces produits sont ceux vendus à l'épicerie solidaire à ce même public.

Inspirés par les recettes du livret de cuisine maline, et avec les conseils et l'imagination du chef Valéry Meulien qui a accompagné le groupe tout l'après midi, de nombreuses recettes ont pu être réalisées. Aussi bien salées que sucrées, il y en avait pour tous les goûts !

Boulettes de riz ; salade composée ; tarte aux champignons, fromage et jambon ; fromage fort, ensuite grillé sur des tartines ; velouté de champignons au bleu ; Petits farcis (tomates, poivrons, champignons) ; clafoutis ; gâteau de pain aux pommes ; smoothies de fruits frais ; pain perdu…

En fin d'après midi, tout le monde a pu déguster les recettes réalisées et les participants sont repartis avec des paniers remplis.

Présente durant tout l'atelier cuisine, Radio Bresse a recueilli les impressions des uns, les « trucs et astuces » des autres pour accommoder les restes avec imagination, originalité et gourmandise et se faire plaisir au quotidien. Une chronique de 30 minutes a ainsi pu être imaginée et diffusée au cours de l'émission spéciale « Libre antenne » et diffusée à deux reprises, mardi 21 et samedi 25 octobre 2014.

Au cours de ce reportage, les professionnels présents ont pu témoigner de leur travail d'accompagnement du public vers une meilleure consommation pour plus d'économies et moins de gaspillage. Les personnes participant à l'atelier cuisine ont pu faire part de la prise de conscience que cette animation « anti-gaspi » va avoir sur leurs habitudes de consommation quotidiennes.

Partenaires mobilisés

Communauté de communes du Tournugeois

Maison des solidarités de Tournus

Centre social de Tournus

Epicerie solidaire « économie solidarité partage » à Tournus

Valéry Meulien, chef et propriétaire du restaurant Meulien à Tournus

Radio Bresse

Focus sur radio bresse :

Radio Bresse est une radio associative de Bourgogne qui travaille en réseau avec plusieurs autres radios sur la Saône-et-Loire (Radio cactus, Tonic FM, Club altitude…), permettant ainsi de couvrir pour certains reportages l'ensemble du territoire.

Le Département travaille de longue date avec ce partenaire pour diffuser spots, chroniques, annonces d'évènements… En 2013, 3 chroniques radio de 2 min avaient été réalisées sur le gaspillage alimentaire, ainsi que 2 spots faisant la promotion du concours.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Avec un panier de produits achetés, issu du don alimentaire, ou sur la base d'un colis d'aide alimentaire distribué par un acteur social, cette animation est reproductible partout.

Difficultés rencontrées

Lorsqu'on envisage de faire venir du public, des élus, la presse, les travailleurs sociaux sont assez réticents à ouvrir l'animation, car ils pensent que leur public n'est pas près à affronter trop de monde et encore moins les regards. Ils ne souhaitent pas qu'on « montre du doigt » ce public, ou qu'il soit stigmatisé.

Au contraire, malgré la trentaine de personnes présentes pour assister à cette animation (la presse écrite et la radio, le président du Conseil Général et des élus locaux), les participants ont tous très apprécié cette animation. Ils ont été contents de donner leurs propres conseils, leurs idées, leurs trucs et astuces pour gaspiller moins, et ravis de partager ce moment en groupe, où chacun à mis la main à pâte : élus, travailleurs sociaux, public, animateurs prévention…

Mots clés

MENAGE | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Frédéric JAN

frederic.jan@ademe.fr

Direction régionale Bourgogne-Franche-Comté