
Atelier culinaire en GMS - lutter contre le gaspillage alimentaire

Communauté d'Agglomération de Bar-le-Duc Sud Meuse

10, Rue Lapique
Bp 719
55000 Bar-le-Duc

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Mélanie Fagot

tri.selectif@meusegrandsud.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire en France représente près de 20 kg des biodéchets dont 7 kg d'aliments non entamés par habitant.

Il convient donc d'agir et de faire prendre conscience du gaspillage au quotidien.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

A travers l'atelier culinaire, l'objectif est d'abord de faire prendre conscience que des aliments non entamés sont jetés. Ensuite, l'atelier permet de donner quelques solutions comme des recettes ou astuces pour mieux conserver.

Résultats quantitatifs

200 personnes environ ont dégusté les recettes.

80 livrets de recettes distribués.

Globalement entre 5 et 10 min de présentation de l'action et discussion par personne.

Résultats qualitatifs

Bon retour de la part du grand public :

- dégustation appréciée,
- intérêt manifeste pour le livret de recettes offert.

Bon retour de la part du magasin avec une demande d'un prochain atelier plus en hiver pour valoriser d'autres légumes et des plats chauds.

Atelier attendu par certains clients du magasin qui avaient aperçu les affiches largement diffusées dans le rayon frais et le magasin.

MISE EN OEUVRE

Planning

1 mois avant :

- prise de contact avec la GMS (déjà sensible à ce type de projet).

1 semaine avant :

- création des recettes qui seront cuisinées sur places et du livret offert,
- publicité dans la GMS et listes de diffusions + article dans la presse (intégré au programme de la SEDD).

Le jour même :

- installation de l'atelier + affiches,
- déroulement de l'atelier de 14h à 19h.

Moyens humains

3 personnes pour l'atelier culinaire :

- la chargée de prévention (à la dégustation et sensibilisation)
- une personne en stage prévention (à la préparation recette)
- une représentante d'association Meuse Nature Environnement - à la préparation également)

Le personnel de la GMS qui était à notre disposition.

Moyens financiers

Dons des fruits et légumes pour la GMS.

Temps de travail pour la chargée de prévention (15 heures env.)

Moyens techniques

Création du coin cuisine (table, point eau, point cuisson, point électricité), électroménager et vaisselle de dégustation.

Grilles et affiches.

Partenaires mobilisés

GMS (hôte).

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Très facilement reproductible, il suffit simplement de créer un point cuisine et avoir de la matière première.

La GMS a déjà demandé une autre intervention pour l'hiver (soupe, wok...).

Difficultés rencontrées

Le public habitué aux dégustations en magasin est curieux de voir cet atelier avec une préparation en direct.

Recommandations éventuelles

Bien choisir les recettes. Les adapter à la saison, par exemple nos smoothies pendant la forte chaleur étaient très appréciés et attiraient le public.

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

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions