
Atelier "Halte au gaspillage alimentaire"

Communauté de Communes de Haute Cornouaille

6, Rue de Morlaix
Bp 14
29520 Châteauneuf-du-Faou

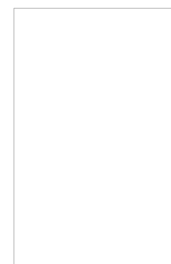
[Voir le site internet](#)

Alexandra Rannou

dechets@haute-cornouaille.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

Lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, la CCHC a souhaité mettre en place un atelier sur le gaspillage alimentaire en collaboration avec la CLCV. Lors de cet atelier, les participants se rendront compte qu'à travers des gestes simples, il est possible de réduire sensiblement le gaspillage alimentaire: acheter malin, mieux conserver ses aliments, cuisiner astucieux et accomoder les restes.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif de cet atelier est de sensibiliser les convives sur le gaspillage alimentaire en les faisant participer activement à travers un diaporama. A la fin de l'atelier chacun participe à l'élaboration d'une recette à base de restes de repas: recettes de chips avec les pelures de pomme de terre, recettes de samoussa...

Ensuite, un livre de recette ainsi qu'un carnet de courses sont remis à chaque participant.

Résultats quantitatifs

15 personnes se sont inscrites à l'atelier, soit le maximum possible pour un tel atelier.

15 livres de recettes distribués

15 carnets de courses distribués

Résultats qualitatifs

Très bonne participation des personnes présentes:de nombreux échanges sur les différentes façons de consommer

MISE EN OEUVRE

Planning

Fin juin 2012: prise de contact avec la CLCV

Septembre 2012: signature d'engagement avec la CLCV

Début novembre 2012: mise en place des affiches pour annoncer l'atelier

Du 5 au 10 novembre 2012: communication presse et dans le bulletin communautaire

Jeudi 22 novembre 2012: atelier CLCV

Les 24 et 26 novembre 2012: retour presse sur l'atelier

Moyens humains

- Animatrice CCHC
- Animatrice CLCV
- Chargée de communication

Moyens financiers

Prestation CLCV: 260Euros

Communication, affiches: 250Euros

Moyens techniques

- Une salle
- 8 tables/18 chaises
- Un vidéo-projecteur
- Un ordinateur portable
- Une rallonge
- Une plaque chauffante
- Un micro-ondes
- Des livres de recettes
- Des carnets de course (Symeed)

Partenaires mobilisés

CLCV

Presse

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Atelier facilement reproductible

Difficultés rencontrées

C'était un des premiers ateliers sur le thème du gaspillage alimentaire réalisé par la Clcv

Recommandations éventuelles

Ne pas avoir plus de 15 personnes inscrites , sinon tout le monde ne pourra pas cuisiner.

Mots clés

CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Contact ADEME

Octobre 2019

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

Patrick EVEN

patrick.even@ademe.fr
Direction régionale Grand Est