



Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Communauté d'Agglomération du Pays de Dreux

4 Rue de Châteaudun
Bp 20159
<https://www.dreux-agglomeration.fr>

BARTHELEMY
Julie
Outre Mer
julie.barthelemy@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le 16 octobre dernier était la première journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est une thématique qui prend une place importante dans le cadre de notre PLPD. Aussi, nous menons régulièrement des actions avec l'Hôpital de Dreux et son Unité de Prévention et d'Education, mais bien souvent à destination de public en difficultés. Aussi, nous avons décidé de changer de cible à l'occasion de cette première. Nous avons donc contacté le Restaurant-Inter-Entreprises (RIE) pour y mener une action de sensibilisation.

En effet, dans ce cadre on retrouve beaucoup de personnes appartenant aux Catégories Sociaux Professionnelles supérieures (CSP+) qui sont habituellement difficiles à toucher.

Le partenariat entre le restaurateur, la diététicienne (de l'hôpital) et l'agglomération avait pour but de pouvoir répondre aux questions des convives mais aussi de faire des suggestions aux équipes pour limiter le gaspillage et évoquer les aspects nutritionnels.

Commentaires sur la partie Contexte :

- "Nous avons donc contacté le Restaurant-Inter-Entreprises où ce sont davantage de Catégories Sociaux Professionnelles + qui viennent se restaurer." A réécrire svp , je ne comprends toujours pas la dernière phrase...

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Toucher une nouvelle cible sur cette thématique

Surfer sur la communication nationale

Evaluer leur pratique par le biais d'un questionnaire

Leur donner quelques clés permettant de réduire leur gaspillage

Résultats quantitatifs:

180 personnes sensibilisées

Résultats qualitatifs :

De bons échanges avec le personnel de service de restauration et avec les convives. Parmi eux, plusieurs personnes travaillant dans le domaine agroalimentaire sont venus échanger avec nous et apporter leur vision de la chose.

La campagne médiatique à joué son rôle, nous permettant d'avoir une oreille plus attentive. Nous avons eu beaucoup de "ah oui, je l'ai entendu ce matin à la radio..."

MISE EN OEUVRE

Planning:

Deux semaines avant, prise de contact avec l'Hôpital pour monter une action de sensibilisation. Echanges durant trois jours pour structurer l'animation. Prise de contact avec le gestionnaire du Restaurant Inter Entreprise (RIE) une semaine et demi avant l'opération.

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

2 personnes (dont 1 partenaire) durant 3 heures le jour J (préparation des lieux, sensibilisation, remise des questionnaires...)

Moyens financiers :

Impression de deux cents exemplaires du questionnaire et des réponses (en recto-verso).

Moyens techniques :

Outils de communication du ministère de l'agriculture

Questionnaires

Tables et chaises

Partenaires mobilisés :

L'Unité de Prévention et d'Education de l'Hôpital de Dreux et le restaurant inter entreprises.

Commentaires sur la partie Mise en oeuvre:

- Si possible mettre une photo ou un logo

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Peut être réalisée partout à conditions d'avoir des partenaires sensibles à la cause.

Difficultés rencontrées :

Collaboration inédite entre une diététicienne (de l'hôpital), un technicien du PLPD et un gestionnaire de RIE

Recommandations éventuelles:

Ne pas hésiter à aller au devant des convives, notamment au moment de l'entrée, de sortie, de l'encaissement et durant la pause café.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **novembre 2020**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.