



Campagne départementale anti gaspi

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Trifyl

Les Courtials - Route de Sieurac

www.trifyl.fr

OPTIGEDE

Administrateur

ADEME

administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé MENAGE, , ADMINISTRATION PUBLIQUE, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Depuis octobre 2011, Trifyl s'est engagé dans un Programme Local de Prévention des Déchets avec l'Ademe. Ce programme pluriannuel vise à réduire de 7 % en 5 ans la production d'ordures ménagères et assimilées sur le territoire de Trifyl (126 254 habitants). Afin d'atteindre cet objectif fixé par le Grenelle de l'environnement, Trifyl a élaboré un plan d'actions pluriannuel au travers de 14 grandes actions.

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des actions prioritaires du plan d'action, car ce gaspillage représente plus de 20 kg /hab. /an de déchets produits et touche les citoyens tant dans leur vie quotidienne, l'économie familiale, la préservation des ressources et leur comportement éco-citoyen.

C'est dans ce cadre qu'une opération départementale a été développée pour sensibiliser la population du territoire au gaspillage alimentaire. La campagne départementale "Anti Gaspi" de Trifyl s'inscrit dans une approche multi-cibles, avec plusieurs actions organisées dans le temps et auprès de différentes cibles.

L'opération départementale Anti Gaspi répond avant tout aux enjeux d'un service public au service du développement durable. Sur le thème de la prévention et du gaspillage alimentaire en particulier, il s'agit d'apporter un message citoyen sur un sujet du quotidien associant économie familiale, productions et ressources locales, lien social et générations futures dans les foyers. L'enjeu est donc de taille !

Commentaires sur la partie Contexte :

Préciser la population couverte en nombre d'habitants (fait)

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Les déchets principaux de Trifyl

- Positionner Trifyl comme acteur local de la réduction des déchets
- Réaliser une campagne sur un large territoire sur la thématique du gaspillage alimentaire
- Organiser une communication cohérente sur le thème du gaspillage alimentaire dans la durée et destiné à un large public; les familles, les élus comme les scolaires
- Participer à l'initiative de nouvelles actions éco-citoyennes en vue de développer la conscience collective et le partage d'expériences sur le sujet

Résultats quantitatifs:

1. La soirée ciné-débat

50 personnes ont assisté à la projection et au débat sur le thème du gaspillage alimentaire.

2. Le concours trucs et astuces "anti gaspi" à destination du grand public

• 50 participants répartis de manière homogène sur le territoire

• 10 bureaux

Acteurs mobilisés :

- 1 chef étoilé
- 6 membres du jury

3. Le stand itinérant "Cuisine anti gaspi"

Acteurs mobilisés:

• Intermarché de Rubatsiers et Courmaux

• Lactec de Blandy du Plat de 14km

• Super U de Sully et Bligny les Mirois

A l'occasion de la Semaine Départementale de Réduction des Déchets (SERR) 2015, Trifyl a créé un partenariat avec 5 enseignes de moyennes surfaces.

Le stand a été tenu pendant 1 semaine à Cap d'Orléans à l'occasion de l'événement départemental "Vote de la Ncap et du réemploi". Au total, 313 personnes ont été sensibilisées lors de la SERR.

4. L'étude pilote

• 12 agents de cuisine et enseignants rencontrés

Acteurs mobilisés

- 2 élus locaux
- 1 chargée de mission de la DRAAF
- 1 chargée de mission des Pays de l'Albigeois et des bastides
- 2 parents d'élèves et la cuisinière
- Une commission cantine avec enseignants, élèves, personnel de cantine, élus etc. (environ 30 personnes).

Bilan

- 14 à 20 % des produits livrés jetés
- 9kg de restes de repas jetés/ enfant/an

5. Le concours Inddigo et une dynamique interne

- un service de 10 personnes
- l'achat de produits
- l'organisation d'un diner anti gaspi (préparation, dégustation et prise de photos)
- la sélection des recettes
- la constitution du dossier
- 150 agents et 8 élus présents lors de la cérémonie des vœux

Résultats qualitatifs :

Le concours **trucs et astuces "anti gaspi"** a permis de mobiliser la population par voie postale (Trifyl Infos), par Internet et les réseaux sociaux. Il a été l'occasion d'un partenariat d'un nouveau genre avec un chef étoilé.

L'Albi public - le maître en règle d'un service public de restauration collective

En janvier 2014, cette étude a été restituée au réseau des établissements pilotes de la restauration collective en partenariat avec le Pays de l'Albigeois et des Bastides. Un guide méthodologique sera édité pour réduire le gaspillage alimentaire au sein des établissements de restauration collective à destination des collectivités locales.

Le concours Inddigo a permis de créer une dynamique interne avec l'organisation d'un diner anti gaspi avec l'ensemble du service communication (10 personnes) et a été l'occasion d'une reconnaissance à l'échelle nationale.

5 partenariats ont été créés avec des producteurs locaux avec la cérémonie des vœux aux agents.

Les médias (nov. 2012 à déc. 2013)

- 3 communiqués de presse
- 12 articles de presse
- 6 interviews radios locales
- 6 actualités sur le site Internet de Trifyl

- 1 actualité sur le site internet du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
- 2 articles dans le Trifyl Infos Infos (distribué à 145 000 exemplaires dans les boîtes aux lettres du territoire)
- 2 articles dans "le Fyl" (journal interne de Trifyl pour ses 220 agents)
- relais sur les réseaux sociaux.
- mise en ligne des astuces lauréates du concours le site Internet www .trifyl.fr (63 800 visiteurs annuels).

MISE EN OEUVRE

Planning:

C'est ainsi

Novembre 2012 : pendant la semaine Européenne de réduction des déchets, en partenariat avec le Département, une soirée ciné-débat a été organisée sur la commune des Cabannes avec la diffusion du documentaire "Le scandale du gaspillage alimentaire". Cette soirée a été suivie d'un échange avec les habitants et d'un buffet autour de l'accommodation des restes. La "formule" ciné débat pourra être reconduite à la demande des collectivités.

Concours "trucs et astuces anti-gasp"

En décembre 2012, Trifyl a organisé un concours "trucs et astuces anti-gasp" à destination du grand public, en partenariat avec un chef étoilé bordelais, Guillaume SALVANI. Les participants à ce concours se sont vus proposer la description d'un truc ou d'une astuce du quotidien visant à éviter les restes alimentaires.

Un jury pluridisciplinaire (élus, cuisiniers, enseignants dans le domaine de la restauration, associations environnementales) est alors constitué pour sélectionner les lauréats. Une remise des prix a été organisée en public lors de la Semaine du développement durable. Un repêchage est prévu chez le gagnant du 1er prix : un atelier cuisine à domicile avec le chef étoilé. Suite au concours, une des lauréates a intégré dans son blog culinaire une nouvelle rubrique "le plus plus". Les astuces lauréates ont été mises en ligne sur le site Internet de Trifyl pendant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2013.

Stand pédagogique, interactif et innovant sous forme de cuisine "anti-gasp"...

Dans le cadre de la semaine Européenne de Réduction des Déchets du 16 au 24 novembre 2013, Trifyl a souhaité concevoir un outil interactif dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la consommation durable et plus globalement aux comportements écologiques. Pour cela, a été imaginé un tout nouveau stand sous la forme d'une cuisine virtuelle, inspiré de l'aspect "anti-gasp" afin de sensibiliser un large public.

A l'aide de démonstrations, d'exemples concrets et de jeux, petits et grands ont appris comment rationaliser les achats, mieux ranger dans son réfrigérateur comment accommoder les restes, faire la différence entre DLUO et DLC... et bien d'autres trucs et astuces pour ne plus gaspiller.

Un équipement dédié a été conçu pour récompenser les visiteurs les plus astucieux.

Pour aller à la rencontre du grand public, Trifyl s'est associé à un lieu de consommation spécifique des produits locaux, les moyennes surfaces.

Les animateurs de Trifyl étaient présents dans les grandes surfaces de 5 enseignes pendant 7 jours. L'initiative s'est terminée le dimanche 22 novembre à Cap Découverte, à la suite de la récolte et du rangement organisé par le Conseil Général et tous les programmes de prévention du département. Au total, 313 visiteurs ont pu découvrir le stand interactif.

De plus, la cuisine envisage continue de valoriser le territoire départemental. Prochaines étapes, les marchés fermes pour permettre aux familles sur un lieu d'achat décentralisé tourné vers la distribution de toucher du doigt leur acte de consommation.

Certaines collectivités de notre territoire ont sollicité Trifol pour le piloté et la reproduction de cet outil. Ces sollicitations ont donné lieu à la mise en place de convention de piloté à destination des associations et collectivités du territoire et de convention de reproduction pour les collectivités sœurs à Trifol.

L'étude pilote

Suite à la sollicitation de la Communauté de Communes Vire et Cologny (suffisamment à Trifol), Trifol a lancé une étude pilote pour réaliser un état des lieux du fonctionnement d'une cuisine centrale et des 6 cantines scolaires desservies par celle-ci, en appui du bureau d'études Hodgep. Cette étude avait pour objectif d'identifier les acteurs de cette activité et de cibler les points de diffusion en vue de favoriser les économies en termes de produits achetés et de déchets générés lors des repas pris dans les cantines.

Cette étude s'est déroulée de novembre 2012 à avril 2013.

Elle a conduit à une identification des sources de gaspillage alimentaire et à une communication organisée entre les acteurs du dispositif (élus et services communaux et intercommunaux, personnels de la cuisine et des cantines, parents d'élèves et enfants des écoles) et au maintien en règle d'un service de restauration collective.

Fait de cette expérience et pour enrichir la démarche, Trifol réalise actuellement un guide méthodologique à destination des collectivités sur le thème du gaspillage alimentaire en restauration collective.

Un concours national "sans déchets" pour une dynamique interne

En fin d'année 2010, l'ensemble des agents du service communication de Trifol a participé au concours recettes "sans déchets" lancé par le bureau d'études Hodgep en fin d'année 2010. Le Principe du concours est simple : réaliser deux recettes, la deuxième à partir des restes ou ingrédients de la première. Cette participation a été récompensée par le premier prix à ce concours national.

Cette action a pu être réalisée à été suivie d'effets, puisqu'elle a inspiré la traditionnelle célébration des vœux au personnel. A cette occasion, le buffet de clôture a été dédié aux produits locaux et a intégré des dégustations en présence des producteurs locaux.

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

L'équipe chargée de l'opération est celle du service Communication de Trifol, responsable du Programme Local de Prévention (PLP). L'animation du PLP a piloté l'opération en collaboration avec le chef du service et la chargée de communication. Les animations de la cuisine et l'organisation des vœux ont nécessité le soutien de l'équipe de communication de proximité (3 ambassadeurs du V1 et leur chef d'équipe). Les relations médias, quant à elles, ont été gérées par l'attachée de presse relevant du même service Communication.

Chaque phase de l'opération a mobilisé des acteurs différents sur un équivalent de 6 mois ETP.

Cette année (4 jours), Concours "vœux et salades sans gasp" (1 mois), Cuisine sans gasp (2 mois) et concours "recettes sans déchets" (2 jours) et l'étude pilote (2 mois).

Moyens financiers :

L'opération départementale a nécessité des engagements financiers raisonnables (26 000 euros environ) au regard de la population concernée.

Zéro sur la cuisine : 5100€.

Moyens techniques :

CNA 6800 : un ordinateur dédié.

Concours "Travaux et missions anti-gasp" : l'élaboration d'un règlement, la constitution d'un jury, une communication dédiée, les en lien avec la thématique (lire sur la cuisine des restes, parler gasp).

Stand pédagogique : un stand, un kit d'animation et des brochures.

L'Usine zéro : présentation du bureau d'études héberge et matériel de presse.

La cuisine des restes : présentation de tableaux et producteurs locaux.

Partenaires mobilisés :

Communauté de Communes du Corbiès et du Casse

Professeurs de "Restauration" de la Maison Familiale et Rurale de Pyrénées

Chef école Guillaume Salou

L'INET, association de protection de l'environnement

Restaurants "bellefère du Parc"

Communauté de Communes Villes Grésigues

Elus locaux

Famers d'Elvins

Personnel de cuisine

Représentants d'Elvins

Page de l'Abbaye et des Trappistes

CSAAF Villes Pyrénées

Chambre de Commerce et d'Industrie du Tarn

Commentaires sur la partie Mise en oeuvre:

Préciser dans la planification les suites données aux différents projets, reconduction, poursuite, one shot ? ciné débat : précision apportée concours : complétée (suites : reportage, mise en ligne, blog) étude pilote : essaimage par un guide.. stand : convention de prêt et reproduction concours interne et cérémonie : pas de visibilité sur la suite à donner En ce qui concerne la reproduction de la cuisine et la sollicitation des collectivités, préciser la réponse que vous leur avez faite et la suite donnée au projet. Précisions données.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Depuis sa création, l'établissement public Trifly a souhaité établir comme principe fondateur le **solidarité entre les hommes et les territoires**. L'opération Ani Gaggi porte cette même ambition, avec notamment, la cuisine itinérante qui a vocation à être présente dans les supermarchés, sur les marchés locaux ou sur les manifestations locales, sur les sites propres à l'établissement ou dans les lieux publics comme les médiathèques ou les écoles du territoire. Il s'agit donc de donner accès au message citoyen vers le plus grand nombre.

Avec l'étude pilote, un guide méthodologique sera diffusé aux collectivités locales sur le thème du partage alimentaire en restauration collective.

La campagne Ani Gaggi se veut **rigoureuse**, puisqu'elle s'appuie sur les actions du quotidien dans leur diversité et sur les supports classiques. Les nouvelles actions de communication réalisées ont été soignées, modernes et adaptées à la fois, avec un budget maîtrisé, une recherche d'innovation en matière de communication pour le déploiement des messages écocitoyens.

Le circuit pédagogique au cœur du territoire (Lubassolle-Candelle) et le programme pédagogique poursuivent le même objectif.

Difficultés rencontrées :

Communiquer sur un sujet du quotidien tel que le partage alimentaire revient à **parler avec les gens d'expérience**. Il s'agit de la rendre simple : toucher le plus large public en touchant à évoluer dans son comportement, à prendre conscience.

Les actions de l'opération AniGaggi visent pour cibler de manière plus précise par les médias traditionnels (Trifly/Info, media locaux) tout en surfant sur des media plus innovants (stand animé, réseaux sociaux...) et sur les nouvelles tendances (retour du vintage).

Recommandations éventuelles:

Pour une opération d'échelle, il s'agit de pérenniser l'opération et le message. Ainsi, chaque action doit être poursuivie ou démultipliée.

- le concours : les réseaux sociaux et le blog d'un des lauréats
- l'étude : diffusion du guide méthodologique
- le stand : prêt et reproduction
- le concours "recette zéro déchets" : cérémonie des vœux

Cette logique de partage permet de faire vivre plus longtemps une telle opération et d'en faire bénéficier les populations.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

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

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