Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Communauté d'Agglomération d'Angers
Loire Métropole
Bp 80 011
www.angersloiremetropole.fr

JANIN
Marc
Outre Mer
marc.janin@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé CONSOMMATEURS, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Angers Loire Métropole est engagée dans une politique de réduction des déchets depuis 2005. Une des actions phares de son programme est la lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis 2012, plusieurs sensibilisations sont régulièrement réalisées auprès du grand public.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire

- Sensibiliser à la bonne conservation des aliments

- Sensibiliser à la réutilisation des fruits et légumes abîmés

- Limiter le gaspillage et donc réduire la production d'OMR (ordures ménagères résiduelles)

Résultats quantitatifs:

2012 :

- 1 animation réalisée lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, 210 participants au jeu concours

2013 :

- 8 agents de la collectivité formés au gaspillage alimentaire

2014 :

- 6 animations effectuées sur les marchés et 350 personnes rencontrées, à l'occasion de la Semaine du développement durable

- 3 animations réalisées en galerie marchande et plus de 300 personnes rencontrées, à l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, 350 fiches recettes "zéro gaspi" remises

Résultats qualitatifs :

- cuisinier satisfait des animations et des échanges avec le public : démarche intéressante

- public des marchés déjà bien sensibilisés

MISE EN OEUVRE

Planning:

2012 :

- 2ème semestre : élaboration d'outils de communication (campagne, flyer, ...) et d'une animation (coaching frigo)

- mise en oeuvre de l'animation à l'occasion de la SERD (concours, recettes, ...)

- mise en ligne de trucs et astuces sur le site internet

- recettes zéro déchets sur Facebook

2013 :

- 1er semestre 2013 : recherche d'un prestataire pour former les ambassadeurs au gaspillage alimentaire

- décembre 2013 : formation des ambassadeurs du tri et de la prévention au gaspillage alimentaire

- création d'animations de sensibilisation à destination des scolaires (primaire, collège et lycée) et du grand public

2014 :

- 2ème semestre 2013 : recherche d'un prestataire pour les animations

- 1er trimestre 2014 : élaboration d'outils de communication complémentaires (expo, carnet de courses, ...) + préparation des animations sur les marchés (réservation des emplacements, logistique, glanage sur les marchés, ...)

- mars 2014 : conférence sur le gaspillage alimentaire

- Semaine du développement durable (1er au 7 avril 2014) : 6 animations sur les marchés avec un chef cuisinier pour montrer comment accommoder les restes

- Semaine de la réduction des déchets : animation en galerie marchande avec le chef cuisinier (cuisiner les restes)

Année principale de réalisation:

2013

Moyens humains :

- étudiante apprentie (une en 2012/2013 et une en 2013/2014) : mise en oeuvre et suivi

- chargée de prévention des déchets (encadrement)

- coordinatrice de l'équipe d'ADT

- ADT

- direction de la communication

Moyens financiers :

- communication (campagnes d'affichages, outils, flyers, expo, ...) : 10 500 €

- impression de 2 000 carnets de courses : 5 000 €

- ateliers de cuisine : 2 500 €

- conférence : 720 €

- formation sur le gaspillage alimentaire : budget service formation

- petit matériel et divers (lots, ...) : 200 €

Moyens techniques :

- outils de communication (affiches, flyers, site internet, ...)

- fruits et légumes (comparaison durée de conservation des fruits et légumes locaux et ceux importés) + petit frigo de récupération (animation "coaching frigo") lors de l'animation SERD 2012

- petit matériel pour les animations sur les marchés (jerricanes d'eau et bassines, rallonges électriques, ...) en 2014

- branchement électrique nécessaire pour l'animation du chef cuisinier

Partenaires moblisés :

- Bruno Couderc, chef cuisinier

- direction de la communication

- direction environnement déchets et propreté

- direction des ressources humaines, service formation

- Institut Municipal d'Angers + intervenant (G.Virlouvet)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette opération est facilement reproductible sur d'autres territoires.

Difficultés rencontrées :

Intervention d'un chef cuisinier.

Recommandations éventuelles:

- Etre bien situé sur les marchés.

- Présence indispensable d'un chef cuisinier (sans lui, l'animation perd de son sens).

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

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.