



## Lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

### CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

---

#### **Cu le Havre Seine Métropole**

Hôtel d'Agglomération  
19 rue Georges Braque CS 70854  
<https://www.lehavreseinemetropole.fr/>

POSIADOL  
Dominique  
Normandie  
[dominique.posiadol@ademe.fr](mailto:dominique.posiadol@ademe.fr)

Mots-clés: Espace privé CONSOMMATEURS, , MENAGE, BIODECHET,

### CONTEXTE

---

#### **Description du contexte de l'action:**

En France, le gaspillage alimentaire représente 20 kg de déchets par personne et par an. Dans le cadre de son Programme Local de Prévention (PLP), la CODAH souhaite mener différentes actions en faveur des ménages sur cette thématique afin de modifier les comportements et diminuer le volume des déchets organiques dans les conteneurs Ordures Ménagères.

### OBJECTIFS ET RÉSULTATS

---

#### **Objectifs généraux:**

les objectifs de cette action sont multiples:

- ?la création d'une animation grand public avec un stand et des outils de sensibilisation;
- ?l'intégration de la notion de gaspillage alimentaire dans les ateliers cuisine proposés par les structures sociales et associatives;
- ?la sensibilisation du public bénéficiaire de l'aide sociale

#### **Résultats quantitatifs:**

Création d'un livre de cuisine "l'art d'accommoder les restes" diffusé à plus de 2000 exemplaires

Création d'un stand et d'outils de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire déjà utilisé dans une dizaine de manifestations

Sensibilisation de plus de 600 familles bénéficiant de l'aide sociale (les restos du coeur et le centre communal d'action sociale)

### Résultats qualitatifs :

Livre de recette très apprécié du grand public

## MISE EN OEUVRE

---

### Planning:

Cette action a démarré début 2014 avec un état des lieux des outils existants et des acteurs du territoire qui pourraient travailler sur cette thématique.

Suite à ce diagnostic, une consultation a été lancée afin de nous faire accompagner d'un prestataire pour :

- la réalisation du livre de recettes à destination du grand public permettant de cuisiner les restes
- la réalisation de formations pour les formateurs et animateurs d'ateliers cuisine ainsi que des bénévoles des structures sociales (aide alimentaire)

En parallèle, a été menée la création d'un stand sur le thème du gaspillage avec des animations sur le rangement du frigo (frigo magnétique), des gestes simples à réaliser avant, pendant et après ses courses, un rappel sur les dates limites de consommation. Le stand a ainsi été réalisé sur le modèle d'une cuisine.

Suite à la réalisation de ces outils, la collectivité a participé à différentes manifestations (fêtes de quartiers, semaine européenne du développement durable, interventions dans des collèges, fêtes organisées par des associations, etc.....

D'autre part, ces outils ont permis de sensibiliser les bénéficiaires des aides alimentaires avec une intervention lors des distributions de colis durant la période hivernale. l'objectif était d'informer sur les dates de péremption, dates souvent dépassées dans les dons alimentaires, et ainsi éviter le gaspillage alimentaire.

A ce jour plus de 600 familles ont ainsi été sensibilisées et se sont vues distribuer le livre de recettes.

En début 2015, après une rencontre de l'ensemble des acteurs travaillant avec le grand public sur des ateliers cuisine, trois demi journées de formation ont été proposées afin d'aborder la problématique du gaspillage et qu'ils puissent l'intégrer dans leurs ateliers de façon récurrente.

Ainsi en 2015, une vingtaine d'animateurs a bénéficié de cette formation. Par contre, pour le moment les bénévoles des associations n'ont pas participé à cette formation car ils sont déjà très sollicités sur d'autres missions.

### Année principale de réalisation:

2013

### Moyens humains :

Page

une conseillère en prévention des déchets ménagers

une association prestataire spécialiste de la formation sur le gaspillage alimentaire

une chargée de communication en charge de la création des outils de sensibilisation et du livre de recettes.

### **Moyens financiers :**

marché du prestataire (contenu livres de recettes et formation) : 8300 euros

+communication (maquette et impression du livre et création du stand) : 5000 euros

### **Moyens techniques :**

Création d'un support sur le site web de la collectivité afin de proposer une version pdf du livre de recettes.

création d'outils de sensibilisation et notamment d'un stand

organisation de sessions de formation

### **Partenaires mobilisés :**

Dans ce projet de nombreux partenaires ont été mobilisés :

-l'ensemble des structures sociales et associatives proposant des ateliers cuisine (animateurs)

-l'ensemble des structures proposant de l'aide alimentaire (épiceries sociales, les restos du coeur, la banque alimentaire, la croix rouge)

-association spécialisée dans l'alimentation pour la réalisation du livre de recettes et des formations

-la direction santé et développement durable de la collectivité

## **VALORISATION**

---

### **Difficultés rencontrées :**

plusieurs actions menées en parallèle notamment avec un gros travail avec les structures qui distribuent de l'aide alimentaire (problème de dates de péremption)

### **Recommandations éventuelles:**

s'accompagner de professionnels compétents dans le domaine notamment en terme de santé publique

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](http://www.optigede.ademe.fr)

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