Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Ca Sète Agglopôle Méditerranée
4 Avenue d'Aigues
Bp 600
http://www.agglopole.fr/

CHARTIER
Christiane
Occitanie
christiane.chartier@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé MENAGE, , JEUNESSE, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Thau agglo est engagée dans un PLPD mis en place en 2012. Le gaspillage alimentaire en est une des thématiques importantes. En complément des actions de fond menées auprès de la grande distribution et des professionnels de la restauration (privée et collective), un effort particulier est fait pour sensibiliser le grand public et les scolaires notamment à l'occasion des manifestations nationales (journée contre le gaspillage alimentaire et Semaine Européenne de la Réduction des Déchets).

C'est ainsi qu'à l'occasion de la journée nationale du 16.10.2015, une opération de communication a été mise sur pied avec différents volets :

- pour le grand public : des ateliers cuisine "anti gaspi" et des animations théâtralisées dans les deux centres commerciaux du territoire (10 h. d'animation en tout sur une semaine).

- pour les scolaires : des séances d'une heure prévues pour les classes du CP au CM2 permettant d'aborder les différentes formes de gaspillage alimentaire et les moyens de le réduire.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Proposer des animations susceptibles d'intéresser les publics visés.
- Faire prendre conscience des différents enjeux liés au gaspillage alimentaire.
- Diffuser une information claire et précise sur les mesures pouvant être adoptées (gestes "anti gaspi").
- Mettre à profit les partenariats existants avec l'Education nationale et la grande distribution.

- Valoriser l'engagement de la collectivité dans le domaine de la prévention.

Résultats quantitatifs:

- 180 foyers touchés directement lors des animations en grande surface.
- participation de 28 classes, soit 700 élèves, aux animations scolaires (soit 13% des effectifs).

Résultats qualitatifs :

- Echo positif dans la presse locale et sur les réseaux sociaux.
- Forte implication des partenaires.
- Intérêt réel manifesté par les élus du territoire (présentation d'une exposition lors d'un conseil communautaire).

MISE EN OEUVRE

Planning:

- Juin-Juillet : mise au point et validation du projet.
- 1ère quinzaine de septembre : sollicitation des écoles par mail et prise de contact avec les grandes surfaces.
- 2ème quinzaine de septembre : définition d'un cahier des charges, choix des intervenants et commande des supports.
- 1ère semaine d'octobre : communication auprès des médias locaux et en direction des communes.
- 12-17 octobre : réalisation de l'opération.
- Novembre : programmation d'animations supplémentaires dans les écoles suite à de nouvelles demandes.

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

- 1 animateur de prévention (temps de préparation estimé à 15h et participation directe à hauteur de 9h).
- 1 ambassadeur du tri chargé de la logistique et du suivi (présence ponctuelle lors des animations en classe) : 19h.
- des prestataires extérieurs pour la conduite des animations (CPIE pour les écoles et association spécialisée pour les ateliers cuisine et les animations théâtralisées en grande surface).

Moyens financiers :

- Achat de l'exposition "en faim de comptes..." : 1 300 €
- Commande de magnets "éco-frigo" pour le grand public et les scolaires : 1 100 €
- Prestation animations scolaires : 2 300 €
- Prestation ateliers cuisine+animations théâtre : 2 000 €

Montant total : 6 700 €

Moyens techniques :

- Aide matérielle fournie les grandes surfaces (alimentation électrique, matériel de cuisson, aliments,...).
- Logistique assurée par la collectivité.

Partenaires moblisés :

- Enseignes de la grande distribution.
- Education nationale (directeurs d'écoles et enseignants).
- DRAAF et ADEME (appui technique et médiatisation).

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette opération peut facilement s'organiser sur un autre territoire dès lors qu'on peut s'appuyer sur des partenaires impliqués et, si les ressources n'existent pas en interne, sur des prestataires compétents.

Difficultés rencontrées :

Le concept des ateliers cuisine a été emprunté à d'autres collectivités dont l'expérience a été très utile pour la préparation de l'opération.

L'originalité tient à la combinaison de différents types d'actions (ateliers cuisines, interventions en école, animations théâtralisées) et à l'implication des agents et des élus de la collectivité (installation d'une exposition sur le gaspillage alimentaire au siège de l'institution).

Recommandations éventuelles:

- Assurer un suivi des animations pour s'assurer du respect du cahier des charges (risque de dérapage possible).
- Définir de manière précise la contribution des grandes surfaces pour éviter les déconvenues de dernière minute.
- Communiquer de manière efficace en amont de l'opération.

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.