# Concours "sauvons les restes"

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

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

**Sigidurs**
1, Rue des Tissonvilliers
www.sigidurs.fr

JOUVIN
Valérie
Ile-de-France
mohamedou.ba@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé MENAGE, , CONSOMMATEURS,

## CONTEXTE

### Description du contexte de l'action:

Depuis 2011, le SIGIDURS s'est engagé dans un Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD) dont l'objectif est de réduire de 24 kg par habitant la production d'ordures ménagères et assimilées sur son territoire d'ici à fin 2015.

Rappelons qu'en moyenne, chaque habitant jette 20 kg de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits encore emballés. Face à ce constat, le Syndicat a décidé de faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire une de ses priorités et lance une opération inédite : le concours "sauvons les restes". Ce jeu concours consiste à réaliser une recette à base de restes alimentaires en respectant les critères suivants : utilisation de restes de repas et / ou de produits abîmés (prise en compte du critère anti-gaspillage), facilité de réalisation de la recette, durée de préparation et aspect esthétique de la recette. Les participants pouvaient présenter au choix une entrée, un plat principal ou un dessert.

Destiné aux établissements scolaires (primaires, collèges et lycées) ainsi qu'au grand public, ce jeu concours a débuté le lundi 5 janvier 2015 et pris fin le vendredi 6 février 2015. Deux versions de règlement ont été établies.

## OBJECTIFS ET RÉSULTATS

### Objectifs généraux:

- Réduire la quantité de déchets produits
- Sensibiliser le grand public ainsi que les enfants au problème du gaspillage alimentaire

### Résultats quantitatifs:

Le SIGIDURS a enregistré la participation de 4 personnes à ce concours "sauvons les restes". Aucun établissement scolaire n'a pu participer.

### Résultats qualitatifs :

Les participants ont proposé des recettes réalisées à partir de restes qui pourront être mises en avant lors de prochains événements sur le thème du gaspillage alimentaire.

Les participants ont apprécié participer à cette opération.

## MISE EN OEUVRE

### Planning:

Lancement du projet : le 16 octobre 2015 (à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire).

Inscription des participants : les administrés se sont rendus sur le site internet du SIGIDURS à partir du 5 janvier 2015 et ont remplit le formulaire en ligne. La date limite d'inscription était fixée au 6 février inclus.

Du 9 au 13 février 2015, 3 lauréats ont été présélectionnés par le jury selon les critères suivants :

- utilisation de restes de repas et/ou de produits abîmés (prise en compte du critère anti-gaspillage) ;
- facilité de la réalisation de la recette ;
- temps de préparation ;
- aspect esthétique de la recette.

Le samedi 7 mars, de 11 à 12h, les 3 lauréats préselectionnés étaient invités au SIGIDURS afin de faire goûter leur réalisation au jury. Les lots ont été attribués le même jour en fonction de la qualité gustative des recettes.

Les résultats ont été communiqués sur le site internet du Syndicat à partir du 9 mars.

### Année principale de réalisation:

2014

### Moyens humains :

Pilotage de l'opération : la chargée de prévention des déchets du SIGIDURS

Organisation de l'événement : l'assistante communication du SIGIDURS

Création de l'affiche : l'infographiste du SIGIDURS

Ce concours s'adressait aux habitants des communes dont le SIGIDURS a la compétence collecte, soit 36 communes (pour connaître ces communes, se rendre sur le site www.sigidurs.fr).

Le jury était composé d'un élu et de 2 agents du SIGIDURS.

Lors de la remise des prix, un journaliste du Parisien était présent pour interviewer les participants en vue de la réalisation d'un article.

### Moyens financiers :

Les gagnants du concours se sont vu offrir les lots suivants :

- Pour le premier prix : un abonnement à des paniers de légumes biologiques sur une période de trois mois (avril, mai et juin) avec l'association Plaine de Vie (Ezanville). (http://www.plainedevie.org/). Valeur pour trois mois de paniers : 112.80€ TTC.

- Pour le deuxième prix : un cours de cuisine pour une personne, d'une durée de 2h, « avec les restes et les épluchures » animé par les ateliers Guest Cooking, à l'adresse suivante - 6 rue Ernest et Henri Rousselles, 75013 Paris. Valeur du lot : 68€ TTC.

- Pour le troisième prix : le livre « Global gâchis, révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire » de l'auteur Tristram Stuart. Valeur du lot : 25€ TTC

### Moyens techniques :

Communication :

- Article dans les journaux municipaux et sites internet ;
- Communiqué de presse envoyé au journal Le Parisien ;
- Site internet du SIGIDURS ;
- Panneaux lumineux des communes
- Affiches envoyées aux 36 communes du territoire où le SIGIDURS exerce la compétence collecte.
- Communication établissements scolaires :
- Courriel envoyé à tous les directeurs des établissements scolaires des 36 communes du territoire ou le SIGIDURS exerce la compétence collecte. Joint à ce courriel : l'affiche, le règlement, le formulaire d'inscription et le document 'droit à l'image'.

### Partenaires moblisés :

- L'élue en charge de la prévention des déchets (membre du jury)
- L'association Plaine de vie pour le 1er prix
- Les ateliers Guest Cooking pour le deuxième prix
- Un huissier de justice pour le dépôt du règlement du jeu concours
- Le journal Le Parisien

## VALORISATION

### Facteurs de réussite :

Cet événement est facilement reproductible.

### Difficultés rencontrées :

Il s'agissait de la première fois que le SIGIDURS organisait un jeu concours sur le thème du gaspillage alimentaire.

**Recommandations éventuelles:**

Les établissements scolaires ne se sont pas inscrits à ce jeu concours car la réglementation des cantines limite fortement les possibilités de cuisiner les restes. Le SIGIDURS proposera donc de nouveau un jeu concours, mais uniquement à destination du grand public.

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.