

Sensibilisation des bénéficiaires des associations caritatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE



**Artois Comm - Communauté
d'Agglomération de l'Artois**

100 avenue de Londres
CS 40548

<https://www.bethunebruay.fr/>



OPTIGEDE

Administrateur

ADEME

administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé ASSOCIATIONS, COOPERATION LOCALE, BIODECHET, INCINERATION

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

En 2011, l'agglomération, alors partenaire du projet européen INTERREG IV B "GreenCook" de lutte contre le gaspillage alimentaire, met en place une opération pilote qui vise à sensibiliser les bénéficiaires des associations caritatives à limiter leur gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Cette opération visait à démontrer que les associations caritatives sont des structures capables d'entrer dans une démarche d'alimentation durable par le biais d'animations, de sensibilisation et d'ateliers participatifs en vue d'un changement de comportement et, par conséquent, d'une diminution du gaspillage alimentaire.

Cette démarche allait provoquer une prise de conscience chez les bénéficiaires. A terme elle devait convaincre un maximum de centres de distribution à développer ce genre de pratique sur des exemples réels, concrets et chiffrés. Cette démarche permettrait également aux bénévoles d'adopter les bons gestes en sensibilisant à leur tour les bénéficiaires.

Pour ce faire, des ateliers cuisine ainsi que des démonstrations culinaires à destination des bénéficiaires des associations caritatives ont été mis en œuvre.

Résultats quantitatifs:

De 2013 à 2014, ce donc 10 ateliers cuisine et 6 démonstrations culinaires qui ont eu lieu dans les associations caritatives.

Cela représentant un total de 350 bénéficiaires sensibilisés.

Résultats qualitatifs :

Le ressenti des bénéficiaires concernant la mise en place des ateliers cuisine et des démonstrations culinaires a été globalement satisfaisant.

Les ateliers cuisine ont été très bien perçus par les bénéficiaires qui ont apprécié de « mettre la main à la pâte » et qui furent beaucoup plus à l'aise dans ces conditions où le nombre de participants était limité, cela permettant de favoriser les échanges.

La présence d'un ou plusieurs bénévoles est cependant indispensable pour le bon déroulement des ateliers cuisine.

MISE EN OEUVRE

Planning:

- Les principales étapes du projet avec les associations caritatives :
 - Définition et élaboration d'une méthodologie (2011)
 - Recrutement des associations pilotes (2011)
 - Constitution d'un comité de pilotage (2012)
 - Enquêtes « Comportements Alimentaires » dans 4 associations pilotes (2013)
 - Présentation des résultats de l'enquête lors de comité de pilotage (2013)
 - Choix des pistes d'actions pour sensibiliser les bénéficiaires des associations caritatives (2013-2014)

- **Le diagnostic (2012)**

Dans le cadre du projet avec les associations caritatives, la Communauté d'Agglomération a ciblé les deux grandes organisations caritatives nationales que sont les Restaurants du Cœur et le Secours Populaire.

8 centres de distribution ont été sélectionnés pour faire partie du projet GreenCook et ainsi mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Afin d'établir un état initial, des enquêtes ont été réalisées auprès des bénéficiaires de quatre associations caritatives pilotes afin de connaître d'avantage leurs comportements alimentaires.

Les résultats de ces enquêtes ont ensuite été présentés à chaque centre de distribution afin de déterminer les orientations majeures en matière de sensibilisation.

- **Les actions de sensibilisation : (2013-2014)**

L'enquête administrée auprès de 156 bénéficiaires des Restos du Cœur et du Secours Populaire a permis d'identifier un besoin d'ateliers et de démonstrations culinaires. Les recettes ont été élaborées à partir des attentes et comportements alimentaires du public ainsi que des denrées reçues.

- L'animation d'ateliers cuisine et démonstrations culinaires dont les objectifs sont les suivants :
 - Accommoder les aliments en plats savoureux, complets et économiques
 - Cuisiner les restes
 - Redonner le goût de cuisiner et de mieux préparer les denrées distribuées
 - Réapprendre à cuisiner les aliments de base
 - S'approprier les quantités nécessaires de denrées pour éviter le gaspillage alimentaire
 - Réaliser des recettes savoureuses avec des céréales et des légumineuses qui apportent des protéines végétales pouvant se substituer aux protéines animales
- Les démonstrations culinaires :

Préparation et dégustation avec les bénéficiaires lors de la distribution de recettes simples (denrées des colis)

Animations pendant le créneau de distribution (1/2 journée maximum) et sur le lieu de distribution

- Les ateliers cuisine :

Groupe de 12 personnes maximum

Elaboration d'un menu complet : entrée, plat principal, dessert

Ateliers en lien avec la lutte contre le gaspillage : accommoder les denrées, cuisiner les restes, cuisiner des aliments méconnus des bénéficiaires

- Le partenariat avec le Lycée Hôtelier :

Un projet d'ampleur a été élaboré avec les enseignants de la section BTS Économie Sociale et Familiale du lycée hôtelier de Beuvry : le projet GreenCook a été intégré aux actions professionnelles obligatoires de la classe de 1^{ère} année.

6 groupes d'étudiants ont été constitués pour travailler sur « la lutte contre le gaspillage alimentaire » avec les structures suivantes :

- Restos du Coeur de Haisnes les la Bassée
- Épicerie solidaire de Béthune
- Secours Populaire

Les actions des étudiants du BTS Economie Sociale et Familiale avec les partenaires locaux ont abouti à :

- la réalisation d'outils de communication,
- la mise en place d'ateliers cuisine,
- la réalisation de sondages ...

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

Moyens financiers :

Recrutement d'un prestataire en charge des animations culinaires

Partenaires mobilisés :

- Les fédérations départementales du Secours Populaire et des Restos du Cœurs
- Les centres de distribution d'aide alimentaire locaux et pilotes du projet
- Le Lycée Hôtelier de Beuvry

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Les animations culinaires mises en place peuvent être essaimées à l'ensemble des centres de distribution d'aide alimentaire pourvu que ceux-ci disposent de locaux adaptés techniquement.

Difficultés rencontrées :

Les animations culinaires se sont, hormis pour de rares exceptions, déroulées sur le lieu de distribution alimentaire et pendant la distribution alimentaire.

Recommandations éventuelles:

Il a été constaté que lors des démonstrations culinaires se déroulant pendant la distribution des colis, les bénéficiaires sont parfois pressés de récupérer leurs colis et ne souhaitent pas forcément s'attarder sur un stand de démonstration culinaire.

Il serait donc judicieux, pour certains centres de distribution, d'organiser les démonstrations culinaires à des créneaux autres que pendant la distribution.

La présence d'un ou plusieurs bénévoles est indispensable pour le bon déroulement des ateliers cuisine.

En effet, les associations caritatives ne sont pas toujours en mesure de fournir les ingrédients nécessaires et ceci même lorsque la liste des ingrédients est envoyée une semaine avant l'animation culinaire.

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.