



Projet « Associations Caritatives » Artois Comm.

Sensibilisation des bénéficiaires

Journée d'information relative au Gaspillage Alimentaire
DRAAF Auvergne – 19 juin 2014



Présentation d'Artois Comm.

Communauté d'Agglomération de Béthune, Bruay, Noeux et Environs – Artois Comm.

65 communes – 225 000 habitants

Compétences exercées en matière de protection et de mise en valeur de l'environnement et du cadre de vie

Politique de prévention des déchets, Plan climat territorial



Le projet dans son contexte

- Le gaspillage alimentaire au cœur de la politique de réduction des déchets d'Artois Comm.
 - > Enjeu clé du PLPD
 - > Partenaire du projet GreenCook autour de 3 cibles :
 - A la maison
 - Au restaurant ou au restaurant d'entreprise
 - Au restaurant scolaire

- Plusieurs publics cibles ont été identifiés par Artois Comm. pour une sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **Les ménages**

Fournir aux ménages du territoire des pistes afin de réduire le gaspillage à la maison au cours de l'acte d'achat, du stockage, de la conception du repas à la gestion des restes.

- **Les associations caritatives**

Fournir des pistes afin d'utiliser au mieux les aliments distribués.

Sensibiliser au gaspillage alimentaire (maîtriser les DLC et les quantités nécessaires à l'élaboration des repas, la gestion des stocks et la conservation des aliments, ...).

Sensibiliser à l'importance d'une diversification des aliments et des modes de préparation.





Projet « Associations Caritatives » Artois Comm.



Les enquêtes

- Réalisées au printemps 2012 auprès de 156 bénéficiaires dans les centres pilotes
 - Restos du Cœur de Béthune et de Bruay-la-Buissière
 - Secours Populaire d'Auchy-les-Mines et de Lapugnoy
- Enquêtes prenant la forme d'entretien individuel avec les bénéficiaires enquêtés
- **Les objectifs :**
 - Connaître les « comportements alimentaires » des bénéficiaires
 - Orienter les actions de sensibilisation en fonction des besoins des bénéficiaires
 - Obtenir le ressenti de ce public par rapport aux thématiques du gaspillage alimentaire et sur les projets à menés



Rappel des objectifs

- ◆ Lancer une opération pilote afin de sensibiliser les bénéficiaires des associations caritatives
- ◆ Démontrer que les associations caritatives sont des structures capables d'entrer dans une démarche d'alimentation durable
- ◆ Permettre aux bénévoles d'adopter les bons gestes afin de sensibiliser à leur tour les bénéficiaires – Constituer des relais d'information
- ◆ Permettre à ce public plus fragilisé d'avoir accès au même niveau d'information que le reste de la population



Rappel des étapes du projet



- ◆ *Choix des centres de distribution pilotes*
- ◆ *Echéancier d'entrée de ces centres dans le projet*
- ◆ *Constitution d'un Comité de pilotage*
- ◆ *Enquête « Comportements Alimentaires » réalisée au printemps 2012*
- ◆ *Présentation des résultats lors d'un Premier comité de pilotage*
- ◆ *Proposition de pistes de travail en fonction des résultats de l'enquête et validation de ces pistes par le Comité de pilotage*
- ◆ *Démarrage des ateliers cuisine et des démonstrations culinaires*





Constats et Recommandations



Constats et recommandations

CONSTAT :

61% des bénéficiaires souhaiteraient que des ateliers cuisine soient organisés dans les associations caritatives

Les bénéficiaires apprécieraient avoir des recettes à disposition dans les associations

Les recettes qui intéressent le plus les bénéficiaires, sont les recettes pour accommoder les restes

Les bénéficiaires ont régulièrement des légumes qu'ils ne savent pas cuisiner

Les dates limites de consommation ne sont pas souvent comprises par les bénéficiaires

RECOMMANDATION :

Animation d'ateliers cuisine (si locaux disponibles) et/ ou de démonstrations culinaires pendant le créneau de distribution et sur le lieu de distribution

Mise à disposition des recettes préparées lors des démonstrations culinaires et des ateliers cuisine avec les bénéficiaires

Recettes sous formes de pictogrammes et de textes pour un public pouvant avoir des problèmes d'illettrisme

Adaptation des recettes en fonction des aliments donnés par les associations

Mise en place d'ateliers de sensibilisation avec les bénéficiaires animés par des associations locales (EPSITEME sur Artois Comm.). Dates limites de consommation, règles de conservation et de gestion des aliments



Animation d'ateliers cuisine et de démonstrations culinaires



Les démonstrations culinaires

- ❖ Préparation et dégustation de recettes simples (denrées des colis) avec les bénéficiaires, lors de la distribution
- ❖ Liste des denrées transmise par les associations, au minimum, une semaine avant l'animation
- ❖ Denrées nécessaires aux démonstrations fournies par les associations



L'atelier cuisine

- Groupe de 12 personnes maximum
- Ateliers en lien avec la lutte contre le gaspillage : accommoder les denrées reçues, cuisiner les restes, cuisiner des aliments méconnus des bénéficiaires
- Recettes adaptées aux aliments donnés par les associations
- Liste des denrées transmise par les associations, au minimum, une semaine avant l'animation
- Denrées nécessaires à la confection des menus fournies par les associations



L'accompagnement des bénéficiaires

- Au-delà de l'aide alimentaire, les associations caritatives aident les bénéficiaires sur différentes thématiques comme : l'accompagnement des scolaires, l'accès aux activités culturelles, l'illettrisme, le retour à l'autonomie ...

⇒ **La mise en place de démonstrations culinaires et d'ateliers cuisine contribue à cet accompagnement des bénéficiaires et à une meilleure gestion des dons alimentaires par les bénéficiaires.**

- Les bénéficiaires apprécient particulièrement de « **mettre la main à la pâte** » lors des démonstrations culinaires et des ateliers cuisine ainsi que l'aspect convivial de ce type d'atelier

⇒ **Les animations culinaires développées participent également au renforcement des liens sociaux entre les bénéficiaires**

⇒ **Cela contribue à sortir de l'isolement ce public très souvent en situation d'exclusion**

⇒ **Ces ateliers permettent également à certains bénéficiaires « ayant perdu confiance » de recommencer à cuisiner**

Le partenariat avec l'association EPISTEME



Le partenariat avec l'association EPISTEME

- ◆ Depuis Janvier 2013, l'association EPISTEME, avec le soutien d'Artois Comm., anime des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire avec les Restaurants du Cœur d'Houdain et le Secours Populaire d'Auchy-les-Mines, pilotes du projet GreenCook.
- ◆ Un atelier par mois dans les deux structures
- ◆ L'objectif de ces ateliers est de créer des outils pédagogiques en lien avec la problématique du gaspillage alimentaire, en considérant les besoins des bénéficiaires.
- ◆ Ces outils pourront être reproduits à l'ensemble des associations pilotes du projet GreenCook

- ✓ Fiches recettes
- ✓ Quizz
- ✓ Affiches de sensibilisation



L'essaimage du projet



Essaimage du projet

- ◆ Essaimage à l'ensemble des centres de distribution Restos du Cœur et Secours Populaire du territoire Artois Comm. pour une diffusion des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. → **26 associations caritatives**
- ◆ Essaimage en 2014 aux associations Croix Rouge, Secours Catholique ...
- ◆ Animation de démonstrations culinaires et d'ateliers cuisine

Limites rencontrées :

- ✓ Toucher un public fragilisé et avec des préoccupations plus essentielles
- ✓ Faire admettre à ce public particulier l'existence du gaspillage
- ✓ Difficulté de mise en œuvre des actions de sensibilisation en fonction des locaux disponibles et du ressenti des bénévoles : associations ne disposant pas de locaux permettant la mise en place de démonstrations culinaires et/ou d'ateliers cuisine, nombre de bénévoles disponibles
- ✓ Volonté des responsables de Centre et sensibilité à la problématique du gaspillage alimentaire



Merci pour votre attention !

