



Lutte contre le gaspillage alimentaire



Objectifs

- Contribuer à réduire la faim et les difficultés d'accès aux denrées alimentaires,
- Promouvoir une alimentation saine et des pratiques durables,
- Eduquer et sensibiliser le public aux problèmes environnementaux et sociaux liés au gaspillage alimentaire,
- Réduire le gaspillage alimentaire domestique, dans la restauration et dans la grande distribution.



Publics cibles

- Toutes les personnes en situation de précarité
- Publics accueillis lors des distributions alimentaires,
- Publics accueillis en centres d'accueil, d'hébergement, d'orientation, ou au SAMU social (CADA, CHU, CHUS, CAO, etc.)
- Bénévoles et membres de la communauté locale
- Restaurateurs/commerçants



Durée | préparation, une demie-journée - action, une demie-journée à une journée



Budget prévisionnel | Entre 0 et 500 euros en fonction du type de projet

Introduction

Chaque année, des tonnes de nourriture sont jetées, alors que des millions de personnes à travers le monde souffrent de la faim. Ce projet clés en mains a pour objectif de sensibiliser, éduquer et agir contre le gaspillage alimentaire. En travaillant ensemble, nous pouvons réduire le gaspillage alimentaire, préserver notre planète et améliorer la qualité de vie de nombreuses personnes.

Comment procéder ?

En amont :

- **Fixer la date idéale** pour la structure d'accueil : cela dépendra de la disponibilité des bénévoles et du matériel nécessaire. Anticiper les délais (viser un mois avant),
- **Réfléchir au contenu des actions de sensibilisation** que vous souhaitez mettre en place et lister les ressources nécessaires en conséquence,
- **Définissez le lieu** le plus adéquat pour mener votre action (place publique, école primaire, centre social),
- Si vous souhaitez organiser une collecte de denrées, **contacter en amont les partenaires sollicités**, et rassemblez tout le matériel nécessaire pour la collecte (cartons, glacières, etc.),
- Si vous organisez une redistribution/restaurant éphémère, **communiquer sur l'action**, notamment auprès des publics accompagnés par la Croix-Rouge
- Faire les **démarches nécessaires auprès de la Mairie** si votre action se tient sur la voie publique.

Le jour J :

- **Accueillir** les participants avec bienveillance et créer un climat de confiance entre tous les participants à l'action de sensibilisation.
- Si vous organisez une **collecte** : **prévoir un temps de transport/rangement** des produits assez flexible car vous ne savez pas à l'avance à quel point votre collecte sera fructueuse !
- Si vous organisez des **ateliers cuisine** : **préparer les aliments** (éplucher, découper etc.) et cuisiner ce qui doit l'être. N'oubliez pas de **créer les conditions de sécurité optimales**, notamment s'il s'agit d'enfants (faire attention aux ustensiles tranchants par exemple),
- Faire signer à chaque participant une **autorisation de prise de vue** (si une vidéo ou des photos sont prévues),
- **Immortalisez la journée** : prenez des belles photos de la journée pour pouvoir valoriser votre projet,
- **Créez du dynamisme dans le groupe** et permettez à chacun de passer un agréable moment !

Après :

- Réalisez le **bilan de l'action en équipe** : Il vous permettra d'identifier les points positifs et négatifs de votre projet, les compétences mises en œuvre, etc.
- Pensez à **valoriser le projet auprès des partenaires** : Cela vous permettra de mettre en avant ce que le partenariat vous a apporté et peut-être de pouvoir le renouveler sur d'autres projets.
- Réalisez le **bilan de l'événement avec les participants** : cela vous permettra d'avoir des retours sur votre projet et de prévoir de nouvelles rencontres en adéquation avec les envies de chacun..
- **Collectez les photos** prises par les participants et les organisateurs,

Les moyens nécessaires

Moyens matériels et dépenses éventuelles I

- Toute la documentation nécessaire pour réaliser vos activités de sensibilisation auprès du public visé,
- Dans le cas d'une collecte : des contenants adaptés aux types de denrées récupérées (boîtes, glacières, etc.), ainsi que les moyens de transport adapté (camion réfrigéré si besoin),
- Dans le cas d'ateliers cuisine : tous les ustensiles de cuisine adaptés à la préparation de vos plats,
- Dans le cas d'une redistribution : des assiettes, verres, couverts, etc.
- De quoi gérer les déchets à la fin de toutes les actions.

Moyens humains I

- Bénévoles et/ou salariés de la CRf pour animer les ateliers de sensibilisation, professeur OCR,
- Dans le cas d'une collecte : bénévoles pour se déplacer vers les points de récupération,
- Dans le cas d'ateliers cuisine : un chef cuisinier pour guider les participants.

L'ASTUCE

Pour cette action, n'hésitez pas à nouer des partenariats avec des entreprises locales du secteur de l'alimentation ou de la restauration. Vous pouvez les impliquer dans vos actions pour les sensibiliser également !

Déclinaisons possibles

Collecte d'aliments excédentaires

Vous pouvez vous rapprocher des supermarchés, des restaurants, des entreprises d'événementiel locales, etc. pour mettre en place un programme de récupération des denrées excédentaires et en assurer la redistribution auprès des publics qui en ont besoin.

Restaurant éphémère

Pour aller encore plus loin et engager toute la communauté locale, pourquoi ne pas organiser un restaurant éphémère dans un lieu public pour permettre à tous d'apprendre à cuisiner ensemble les produits alimentaires sauvés du gaspillage ?

Les objectifs du développement durable auxquels ce projet peut contribuer :

