

Stand sensibilisation au gaspillage alimentaire - 2014



La cuisine anti gaspi

Cette cuisine permet d'aborder les différents thèmes touchant à la prévention des déchets et notamment le gaspillage alimentaire.

En effet, nous pouvons aborder les différents stades de la consommation ainsi que le compostage, le réemploi, les gobelets réutilisables... :

- Les courses avec les caddies malins (comparaison de deux caddies en privilégiant les gros conditionnements, les produits concentrés, les éco recharges, les produits en vrac...);
- Le rangement du réfrigérateur avec mise en avant des différentes températures et catégorie d'aliments correspondante de façon à ce qu'il n'y ait pas de gaspillage et que la conservation soit optimale ;
- La « bache cuisine » (bâche récupérée) représente les différents rangements de la cuisine et donne des astuces anti gaspillage comme vérifier le contenu des placards et du réfrigérateur avant de faire les courses (récupéré en déchèterie), faire une liste, mieux conserver, réaccommoder... ;
- Une partie « jardin » pour aborder le compostage ainsi que les différentes méthodes de jardinage au naturel ;
- Une partie tri avec les différentes poubelles existantes ;
- Une partie sur les produits durables (réemploi avec le frigo récupéré, gobelets réutilisables)



Ce stand a été mis en œuvre tout l'été 2014 lors de 6 animations : « café tri » dans différents immeubles de Tarbes (Animation sur le tri (basket, roue), cuisine anti gaspi, caddies malins avec un jeu concours pour gagner les caddies en question) soit environ 450 personnes sensibilisées.

Il a également été proposé à la fête du sport (700 visites sur le stand).