

FOCUS SUR

LES ATELIERS « CUISINONS LES RESTES » DE L'ASSOCIATION TERDEV (17)

UN DÉVELOPPEMENT AU SERVICE DE LA TERRE

TERDEV est une association créée en 2008 face au constat d'un modèle de croissance non viable sur le long terme. Elle souhaite un DEVeloppement au service de la TERre - d'où le nom de TERDEV - et non la terre, au service du développement. Inspirée de sa riche expérience en Amérique Latine, l'association propose une série de méthodes, outils et dispositifs conçus sur la base d'une démarche « projet » et issue des principes de pédagogie active et de développement local.



L'association sensibilise au développement durable, éduque aux valeurs et pratiques éco-citoyennes et accompagne les porteurs de projets éco-responsables.

Parmi ses actions de sensibilisation à l'éco-citoyenneté, l'association TERDEV anime des ateliers « Cuisinons les restes » et forme à l'animation de ces derniers. Ce ne sont pas des cours de cuisine mais des espaces de discussion autour des trucs et astuces simples et accessibles à tous sur l'art d'accommoder les restes.

ABORDER LA QUESTION DES RESTES ALIMENTAIRES

Les ateliers « Cuisinons les restes » sont nés en 2012 à l'initiative du syndicat mixte CYCLAD, puis en 2016 a eu lieu une première formation multi-acteurs avec l'agglomération de La Rochelle.

AVEC LE SOUTIEN DE :



On parle souvent de gestion des stocks, de gestion des flux ou de gestion des risques, l'association a choisi d'aborder la gestion des restes (alimentaires) ! L'idée étant d'appréhender l'ingrédient, non pas comme un déchet/reste, mais bel et bien comme une matière première, autrement dit, d'allonger sa vie, ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire.



LE CONCEPT DE L'ATELIER EST DE PROPOSER DES « RECETTES » À PARTIR DE RESTES

Dans la réutilisation ou le recyclage, ATTENTION À CE QUE L'ON ENTEND PAR « RESTE » !

- Tout n'est pas comestible (épluchures)
- Tout n'est pas consommable (DLUO...). La sécurité alimentaire doit rester une priorité : un aliment douteux n'est pas cuisiné sous prétexte d'éviter un déchet.
- Ne pas tout mélanger pour se débarrasser de la plupart des restes dans la même marmite. Tout ne va pas avec tout : les restes deviennent des ingrédients de choix. Cuisiner les restes peut devenir un jeu : Quelle recette est possible avec tel reste ?
- Il s'agit souvent d'une question de présentation : ré-enchanter nos assiettes = REVISITER DES RECETTES
- Ce sont en général des recettes connues mais différentes, inspirées d'ailleurs et d'antan, parfois même combinées avec 3 recettes.

FORMER DES ACTEURS RELAIS SUR LE TERRITOIRE

Animer des ateliers, c'est intéressant pour une occasion ponctuelle de sensibilisation mais former à l'animation de ces ateliers est beaucoup plus profitable pour la structure ou le territoire sur le long terme... des animateurs peuvent alors se saisir des techniques et concepts sur une série d'ateliers à l'année, au fil des fruits et légumes de saisons....

Les objectifs de ces formations pour les intervenants sont : identifier les enjeux et les principes de la lutte contre le gaspillage alimentaire ; repérer les leviers mobilisateurs et fédérateurs et les ressources pour impulser et mener à bien un projet participatif de prévention du gaspillage alimentaire ; expérimenter et échanger sur les conditions de mise en œuvre d'un atelier pratique « Cuisinons avec les restes » ; s'interpeller sur les enjeux du cycle de vie du produit (du champ à l'assiette). A ce jour l'association a réalisé une cinquantaine d'ateliers « cuisinons les restes » et une formation d'intervenants.

