

# Le climat dans notre assiette

Créée le 19 mai 2015  
par CEDER

Fiche 2a



## → Objectifs

- Sensibiliser les citoyens à l'impact climat sur nos repas
- Faire un défi ludique, pédagogique, convivial, original
- Mobiliser les citoyens et les professionnels autour de la cuisine
- Toucher de nouveaux publics
- Créer de nouveaux partenariats

## → Cible

- Quel est le public ciblé : non averti non réfractaire.

Le but est de passer par des partenaires comme les MJC, centres sociaux ou structure d'insertion pour monter des équipes et éventuellement faire un suivi de cette thématique dans la durée.

## ➔ Contenu

- En quoi consiste l'outil : Le défi se déroule sur plusieurs mois avec des étapes de :
  - o Recrutement
  - o Information et sensibilisation des équipes
  - o Motivation et mobilisation des participants
  - o Logistique : salle, matériel, communication...
  - o Événement le Jour J
- La thématique tourne autour de l'alimentation

## ➔ Le déroulé et retro-planning

- **En amont J-6 mois**
  - o Lieu
  - o Logistique
  - o Communication : affiches, Communiqué de presse, site, Facebook, réseaux
  - o Recrutement
- **J-4 mois**
  - o Matériel et vaisselle
  - o Intervenants : animateur micro, animation autre (roue, quiz...)
  - o Equipe jour J
  - o Formation ou rencontre avec les équipes
  - o Recrutement jury
  - o Recherche de sponsors pour les lots (ou achat)
- **J-2 mois**
  - o Brief sur le calculateur (outil de calcul de l'émission des gaz à effet de serre dans la préparation des plats)
  - o Outils de com du jour J : signalétique, diplôme, trophées...
  - o Visite lieux
- **J-1 mois**
  - o Communiqué de Presse + invitation presse
  - o Rencontre des équipes (?)
  - o Test des recettes
  - o Retro-planning du Jour J
  - o Bulletin de vote jury
  - o Préparation du tri des déchets
  - o Achat ou récupération vaisselle
  - o Vérification des calculateurs avec les participants pour les évaluations du jury et les tableaux Veleda du jour J
- **Jour J**
  - o Accueil des participants
  - o Vérification des produits
  - o Installation de salle pour dégustation
  - o Reportage photos
  - o Encadrement du jury + équipes

- Accueil presse
- Accueil public
- Dépouillement des vote jury et public
- Remise des prix
- Rangement
- **Jour J+1**
  - Remerciements
  - Repas entre participants (?)
  - Bilan

## ➔ Outils de communication

- **INTERNE**  
Informar l'équipe de la date, du déroulé, le l'objectif ou autre pour qu'ils puissent relayer l'info ou mettre en relation certains partenaires, faire un stand le jour J ou alimenter l'événement.
- **EXTERNE**  
Affiches, flyer, diplômes, banderole, kakemonos, communiqués de presse, dossier de presse, invitations presse...

## ➔ Partenaires possibles

- Pour le montage des équipes : Centres sociaux, MJC, Jardins de Cocagne, structures d'insertion, MFR, Office du Tourisme  
Pour les restaurateurs : CCI, CMA, syndicats de restaurateurs  
autre : animateurs  
Selon les formats du défi -> partenaires logistique : MFR, Mairie, Office de Tourisme...

### Les références du réseau

L'outil a été créé en 2011 par ALE69 et HESPUL.

Il a été repris en 2014 par l'ensemble du réseau à la demande de l'ADEME.

Coordonnées de(s) la personne(s) IERA référente(s)

Yvan BIDALET ALE69

Audrey GICQUEL HESPUL

## ➔ Budget

- Environ 20 jours de travail et 2 500 euros de frais.
- Demander aux partenaires de financer : la salle, les lots, paiement de l'animateur, remboursement des équipes.

## ➔ Liens & annexes

- On peut facilement faire le lien avec le monde des circuits courts en organisant un marché de producteurs par exemple.  
On peut introduire la pesée des déchets alimentaires dans le concours afin d'intégrer la thématique du gaspillage alimentaire.  
Sur cette thématique, on peut aller voir le site très documenté de greencook : <http://green-cook.org/>