



Disco Soupe, banquet festif à base d'invendus alimentaires

Organisme rédacteur de la fiche-intervention

CREPAQ

Maison de la Nature et de l'Environnement

3, rue TAUZIA - 33800 Bordeaux

Contact : Alyssa Daoud, alyssadaoud.crepaq@gmail.com, 05 35 54 26 97

Il s'agit : d'une intervention déjà réalisée

d'une intervention à expérimenter

Présentation de l'intervention

Il s'agit d'un **évènement collectif ouvert à tous autour de la valorisation de fruits et légumes rebuts ou invendus** dans une ambiance musicale et festive. On confectionne des soupes, smoothies, salades, jus de fruits, etc. qui seront distribués gratuitement (ou à prix libre).

Objectifs visés

Grâce à la distribution de soupes et smoothies gratuits réalisés à partir de fruits et légumes invendus, **sensibiliser le public aux problématiques liées au gaspillage alimentaire** :

- Ses origines
- Ses conséquences sociales
- Son impact sur la planète
- Son impact économique
- Les **possibilités d'évitement du gaspillage**

Publics cibles

Tout public

Evaluation des résultats

- Nombre de soupes et/ou smoothies distribués (en partant du postulat que chaque personne ayant pris un aliment aura été sensibilisée au moment de sa distribution).
- Mise en relation entre la quantité de fruits et légumes récupérés et la quantité d'aliments redistribués (exemple : 150 kg de légumes/fruits récupérés pour 90 kg préparés et 300 verres de 20 cl distribués)
- Nombre de publications dans la presse
- Nombre de personnes ayant participé à la préparation (épluchage, lavage...)

Description de la préparation et de la mise en œuvre de l'intervention.

Pour organiser une Disco Soupe dans sa ville, deux possibilités : si une Disco Soupe a déjà été organisée, il faut se rapprocher de la communauté qui s'est créée ; si c'est la première fois, vous êtes les précurseurs ! Dans les deux cas, avant de se lancer, il convient d'envoyer un mail à discosoupe@gmail.com afin de faire part de son projet et d'être mis en relation avec la communauté existante, le cas échéant.

Une fois les objectifs définis, l'intervention se prépare en plusieurs étapes :

1- Mise en relation avec la collectivité

- Dans un premier temps, il s'agit d'évaluer avec la collectivité les lieux et dates d'autres événements réalisés dans les environs, afin de ne pas souffrir de la concurrence le jour J.
- Il est alors possible de poser une date en fonction de ces informations et de remplir le dossier de demande d'autorisation qu'il faut retourner à la collectivité 15 à 30 jours avant l'évènement. Attention de bien considérer le cadre légal détaillé dans la demande d'autorisation (problèmes liés à l'utilisation de flammes vives, accès à l'eau et à l'électricité...).
- Enfin, il peut être intéressant de coupler l'action à un évènement ou une manifestation déjà existante : support pour la sécurité, gain en fréquentation, communication supplémentaire, possibilité de prêt de matériel et facilitation des démarches d'autorisations.

2- Recherche de financeurs : optionnel si le matériel de cuisine est prêté, nécessaire dans le cas contraire. Des sites de financement participatif peuvent être utilisés tels KissKissBankBank ou Ulule. Il est possible de faire un partenariat avec un restaurant scolaire, une cuisine centrale, etc. Il est aussi possible de laisser au public le choix de participer de manière libre à l'évènement.

Penser à contacter des associations de cuisine itinérante (en expliquant la démarche) pour qu'elles prêtent ponctuellement leur matériel (Association M. Latouche à Bordeaux, Les Tabliers Volants à Paris, etc.)

Voir auprès de restaurateurs (dans votre réseau) s'ils peuvent aider lors de l'évènement ou s'ils peuvent donner/prêter du matériel.

3- En parallèle, il faut établir **l'inventaire des lieux où trouver les aliments à récolter** (épiceries de quartier, primeurs, grandes surfaces ou encore marché d'intérêt national/régional), puis les contacter pour leur demander l'autorisation de venir récupérer les invendus quelques jours avant l'évènement. Deux options à ce niveau, soit la récupération de fruits et légumes invendus se fait à l'échelle d'un quartier et nécessitera plusieurs jours de collecte avec un lieu pour entreposer au fur et à mesure les fruits et légumes ; soit elle se fait en un coup, par exemple, le matin même de l'évènement en se rendant dans un marché d'intérêt national/régional. Éviter de récupérer des denrées dans les marchés locaux où se rendent déjà de nombreux glaneurs. Privilégier les magasins/marchés d'intérêt national/régional qui ne donneraient pas à des particuliers.

4- Chercher des cuisiniers et partenaires pertinents pour participer à l'évènement (étudiants d'un lycée agricole, bénévoles d'association de cuisiniers de collectivités territoriales, etc.), ainsi que des groupes de musique locaux pour l'animer et lui donner une ambiance plus chaleureuse (penser à faire appel au réseau et à ses bénévoles) ou prévoir un DJ ou sono. Possibilité également de faire appel à une troupe ou un crieur de rue. **Il est important de penser à réutiliser les épiluchures occasionnées pour l'évènement.** De nombreuses solutions sont envisageables : établir un « partenariat »

autour du compostage (jardins municipaux, jardins partagés, compostage collectif en pied d'immeuble : le plus simple est de trouver le lieu le plus proche de l'évènement). Il est aussi possible de donner les épluchures à une structure souhaitant faire des peintures/teintures naturelles. Il faudra donc prévoir un emplacement réservé au compost/teintures (bassines poubelles avec inscription « compost »). Prévoir des assaisonnements pour la préparation des fruits et légumes récupérés (soit les acheter, soit établir des partenariats avec des structures type Biocoop). Idées d'assaisonnements : crème liquide, épices de tout type, sucre, miel, plantes aromatiques, huile végétale, etc.

Important à savoir : la confection de soupe nécessitera plus de matériel que la confection de salades (fruits ou légumes) car il n'y a pas besoin de faire cuire les aliments.

En fonction des fruits et légumes récupérés, définir les recettes et prévoir la disposition de l'espace pour mieux gérer les flux de produits.

A noter : A Bordeaux, nous avons fait appel à une association de cuisiniers de collectivités Territoriales (ACCOT) et des étudiants d'un lycée hôtelier. Au final, ce sont 9 cuisiniers qui sont venus nous prêter main forte pour l'évènement. Ils sont venus avec des condiments (épices, diluants, etc.) et du matériel de cuisine en plus (mixeurs, spatules, petits et grands récipients etc.). L'association de sensibilisation aux éco-gestes Ekolo[geek], la Banque Alimentaire d'Aquitaine et l'épicerie solidaire (A.N.D.E.S.) se sont joints à nous pour l'évènement.

Important : bien réfléchir à ce que l'on va faire avec le restant de fruits et légumes.

- 5- Une fois tous les acteurs réunis et confirmés : **préparer et envoyer un dossier de presse, distribuer des flyers, coller des affiches et communiquer sur les réseaux sociaux** afin de rendre visible l'action. Il est important de donner un aspect participatif et convivial à cet évènement. Exemple : « venez nombreux équipés d'un économe et d'un tablier ! »

A noter : le dossier de presse doit comporter un résumé de l'évènement, une présentation de la structure, de l'évènement, du contexte autour du gaspillage alimentaire.

- 6- **Préparation du kit de communication** qui permettra de sensibiliser le public le jour J.

Le kit de communication peut être composé d'affiches et des livrets réalisés par FNE, d'un gâchis-mètre, de panneaux informatifs sur le cycle du gaspillage, etc.

- 7- **Organiser les ramassages de fruits et légumes** et leur stockage jusqu'au jour de l'évènement.

NB : ordre de grandeur (cf. *Toolkit* Disco Soupe), il faut compter 50kg de fruits/légumes pour 250 couverts, 100kg= 500 couverts, etc.

- 8- **Le jour J** : interpeller le public par la distribution des soupes et smoothies et les déguisements, et les amener à la réflexion grâce au kit de communication. Il est important de valoriser chacun (lavage, épluchage...).

Quelques règles d'hygiène à respecter : ne jamais poser les cageots de fruits et légumes par terre ; prévoir des gants pour chaque personne qui manipule les aliments ; disposer d'une solution hydro alcoolique ; respecter le principe de la « marche en avant » (les fruits et légumes ne doivent jamais revenir en arrière dans la chaîne) ; pour le lavage des fruits et légumes, les faire tremper dans un volume d'eau avec 1/10^{ème} de vinaigre blanc puis les rincer.

En cas de problème, n'hésitez pas à solliciter les restaurants voisins.

9- Effectuer un **bilan de l'évènement** et remercier financeurs et partenaires.

<p>Quand</p> <p>La période de l'année importe peu mais la mise en relation avec des évènements locaux ou nationaux (journée nationale « anti-gaspi », SERD, Semaine du développement durable) permet une plus grande visibilité et fournit un terrain d'approche du public plus favorable.</p>	<p>Où</p> <p>Sur un lieu de passage très fréquenté (une place, un marché...) disposant de l'électricité et ayant suffisamment d'espace pour permettre de cuisiner et d'accueillir le public autour du stand.</p>	<p>Durée du projet</p> <p>Temps d'animation : une matinée</p>
Partenaires impliqués		
<p>Collectivités Administrations</p> <p>Collectivités : Conseil Régional, Conseil Général, EPCI, mairie. Services de l'Etat, ADEME,...</p>	<p>Associations</p> <p>Associations (d'aide alimentaire, de consommateurs, environnementales, professionnelles) ou organismes travaillant sur des thématiques proches ou liées au gaspillage alimentaire. Bella Stock pour prêt de matériel, les Tabliers Volants...</p>	<p>Entreprises</p> <p>Partenariats avec des supermarchés, marchés ou restaurateurs envisageables afin de s'approvisionner en fruits et légumes invendus.</p>
Moyens Mobilisés		
<p>Moyens humains</p> <p>- Prévoir un minimum de 4 bénévoles pour l'organisation de l'évènement (avec une personne référente pour centraliser les informations, communiquer auprès des partenaires, etc.). Penser à bien se répartir les rôles (lieu, communication,</p>	<p>Moyens matériels</p> <p>Outils pédagogiques divers Pyramide alimentaire, calendrier des fruits et légumes de saison jeux, affiches, banderoles, flyers...</p> <p>Matériel de cuisson Marmites, poêles, si autorisation : bouteilles de gaz</p>	<p>Moyens financiers</p> <p>Subvention : la préparation d'un tel évènement est assez chronophage et demande plusieurs jours de travail pour l'organisation, et encore d'autres pour la récolte des fruits et légumes.</p> <p>Une à deux personnes sont en</p>

<p>approvisionnement, matériel, musique, etc.). Graphiste bénévole pour l’affiche et les flyers, si possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour le jour J, compter entre 5 et 10 animateurs afin de veiller à la bonne organisation de l’évènement mais aussi de sensibiliser le plus de personnes possible. - Un ou plusieurs cuisiniers. - D’éventuels groupes de musique, des crieurs de rue, une troupe d’acteurs. 	<p>et réchaud, sinon plaques électriques, etc.), accessoires de cuisine (planches à découper, couteaux, économiseurs, saladiers et bassines, etc.), matériel de dégustation (assiettes/verres compostables ou éco-cup si financement), matériel lié à l’hygiène (gants, charlottes, etc.)</p> <p>Rappel : préparer des salades est moins contraignant en termes de matériel que des soupes.</p>	<p>général mobilisées sur environ une semaine.</p> <p>Il faut également prévoir un budget pour la location de matériel de cuisine.</p>
<p>Outils existants</p> <p><i>Toolkit</i> Disco Soupe : à demander par mail à discosoupe@gmail.com</p> <p>Affiche FNE sur le gaspillage alimentaire</p> <p>Livret de recettes anti-gaspillage A vos tabliers ! de FNE</p> <p>Jeu de classification des différentes dates de péremption (DLC/DLUO) : outil créé par le CREPAQ</p> <p>Jeu de découverte de l’alimentation à travers les sens : outil créé par le CREPAQ</p>		
<p>Exemples de référence de mise en œuvre de cette intervention</p> <p>Association CREPAQ en Aquitaine : « La Faim du Monde n’aura pas lieu »</p> <p>Association PikPik Environnement en Île-de-France</p> <p>Association Le Pic Vert en Isère</p> <p>Association Vie et Paysage dans l’Aisne</p>		
<p>Principaux facteurs de réussite</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place un calendrier avec les échéances - Réunir un maximum de partenaires - Communiquer le plus possible et le plus longtemps possible avant l’évènement - Avoir le maximum de personnes le jour J pour sensibiliser le public - Adopter un discours pédagogique et audible par tous - Se positionner sur un lieu de fort passage et se rendre visible - Développer une approche originale de préparation des mets 	<p>Principaux obstacles à éviter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avoir un discours moralisateur - Ne pas avoir prévenu la collectivité de l’évènement et de son déroulé - Avoir du matériel en mauvais état de marche - Manquer d’aliments (risque de pénurie en cours d’évènement) 	