Disco-compote

Grand Orly - Val de Bièvre - Seine Amont

Auteur :

2, Avenue Youri-gagarine
94400 Vitry sur Seine
Voir le site internet
Hélène Akkouche
hakkouche@portesessonne.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Au printemps, a été organisée une journée grand public de sensibilisation au développement durable centrée sur une brocante de puériculture. Il a été décidé de profiter de cet événement pour proposer une animation pour les grands et les petits sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nous avons confectionné des compotes à partir de fruits invendus destinés à être jetés avec la participation du public venu principalement pour la brocante.

Nous avons choisi de proposer des compotes plutôt que des smoothies pour des raisons sanitaires. La compote étant cuite, cela nous permettait de réduire les risques. Ce choix s'est d'autant plus avéré pertinent du fait du mauvais temps qui a sévi le jour de la brocante.

Nous avons utilisé de la vaisselle réutilisable pour servir les compotes. Cela a été facilité par la présence de la recyclerie pour la fourniture des ramequins et du fait qu'elle soit équipée d'un lave-vaisselle professionnel.

hhhjjjjjjkocnis*kuyfky*

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif principal de l'action était de sensibiliser les participants à la possibilité et aux façons de consommer des fruits abîmés et/ou défraichis.

L'objectif secondaire était de toucher un public a priori peu intéressé à la question en profitant d'un événement général.

Résultats quantitatifs

Pour cette action, 130 kg de fruits invendus ont été collectés et détournés des ordures ménagères.

La moitié a été transformée en compote (4 fournées de compote) et l'autre moitié distribuée au public.

15 personnes sont venues bénévolement éplucher et aider à confectionner les compotes.

Résultats qualitatifs

Les exposants et les visiteurs de la brocante ont tous pu déguster nos délicieuses compotes.

Les bénévoles ont échangé au sujet du gaspillage alimentaire et ont partagé leurs petites recettes familiales et idées anti-gaspi.

Nous nous sommes attachés au cours de la distribution à préciser la provenance des fruits afin que même les simples consommateurs soient sensibilisés au sujet.

L'utilisation de vaisselle réutilisable a aussi permis de sensibiliser le public à la réduction des déchets.

MISE EN OEUVRE

Planning

3 mois avant la date : décision d'organiser une disco-compote lors de la brocante et conception des outils de communication de l'événement

2 mois avant la date : rencontre avec une association culinaire de réinsertion chargée d'emmener le matériel de cuisine et d'encadrer la fabrication des compotes (émission d'un devis).

1 mois avant la date : démarchage auprès de grossistes et de commerçants de fruits et légumes pour les rallier à la cause et leur proposer de nous fournir des fruits invendus. Emission d'un bon de commande pour la prestation de l'association culinaire.

2 semaines avant la date :

- Organisation en interne pour prévoir l'installation du stand (point d'eau, tables…) et le matériel à notre charge ;
- Rencontre avec l'association culinaire pour préciser le matériel de cuisine nécessaire et régler les détails de l'organisation ;
- Rencontre avec l'équipe de la recyclerie pour prévoir la vaisselle à emprunter et l'utilisation de leur lave-vaisselle.

1 semaine avant la date : piqure de rappel auprès des commerçants et grossistes pour qu'ils pensent à mettre de côté des invendus.

Le jour même :

- Récupérer les invendus le matin très tôt ;
- Récupérer les ramequins ;
- Installer le stand avec le point d'eau ;
- Passer des annonces régulières au micro pour recruter des bénévoles pour la fabrication des compotes ;
- Lavage régulier des ramequins.

Moyens humains

2 personnes de l'association pour encadrer ;

1 personne de l'agglo à mi-temps sur l'animation ;

15 bénévoles pour éplucher et découper les fruits.

Moyens financiers

565,81 euros pour la prestation de l'association culinaire + environ 40 euros pour l'achat de cuillers en plastique, de gants, de savon, de vinaigre blanc, et d'éponges.

Moyens techniques

Une équipe de la CALPE a installé un point d'eau au stand de la disco-compote (tuyau d'arrosage branché sur le réseau) ainsi qu'une sono pour diffuser de la musique tout au long de l'animation.

L'association a fourni :

- Un réchaud à gaz avec la bouteille de gaz
- Une marmite de 20 litres
- Des couteaux pour éplucher
- Des planches à découper
- Des épices (cannelles, vanille…)
- Du sucre
- Une louche
- Une bassine en plastique

Le vinaigre blanc a été utilisé pour laver et décontaminer les fruits. Le savon a servi pour se laver les mains. Les bénévoles portaient des gants.

Partenaires mobilisés

La recyclerie pour la fourniture de ramequins et l'utilisation du lave-vaisselle

Deux commerçants qui ont fourni des fruits invendus : un grossiste de Rungis et un hypermarché présent sur le territoire de l'agglomération.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action reproductible sur tous les territoires.

Difficultés rencontrées

Le choix de fabriquer des compotes est original.

Recommandations éventuelles

Bien prévoir en amont de l'action la fourniture en fruits invendus auprès de partenaires du territoire ;

Se munir d'au moins deux réchauds car la fabrication de compotes est longue ;

Prévoir un point d'eau accessible et fonctionnel pour que les bénévoles se lavent facilement les mains et pour laver les fruits dans de bonnes conditions (prévoir plusieurs bassines posées sur une table si absence de lavabo).

Prévoir des gants alimentaires.

Mots clés

Dernière actualisation

Novembre 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

ADEME Ile de France Pole
Economie Circulaire
economiecirculaire.idf@ademe.fr
Direction régionale Ile-de-France