
Organisation d'une Disco Soupe

Gmva

Pibs li - 30, Rue Alfred Kastler
Bp 70206
56006 Vannes

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Gilles Garancher

g.garancher@gmvagglo.bzh

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Notre façon de nous alimenter et notre rythme de vie ont évolué. Les bons usages de la conservation des aliments sont méconnus, les dates limites de consommation sont parfois mal interprétées, le réfrigérateur mal organisé et les courses réalisées ne pas correspondre à nos besoins.

C'est pourquoi, dans le cadre de son Agenda 21 et du Programme Local de Prévention des déchets (action n°16), Vannes agglomération a décidé d'organiser sur son territoire un événement marquant autour de cette problématique : une Disco Soupe ! L'événement permet de sensibiliser le grand public à la notion de gaspillage alimentaire en redonnant une seconde vie aux fruits et légumes disqualifiés et invendus, le tout dans une ambiance musicale et festive. Les repas ainsi confectionnés sont ensuite redistribués gratuitement.

- Selon la FAO, près de 30 % des aliments comestibles qui sont jetés, soit 1,3 milliards de tonnes de denrées alimentaires par an.
- En France, en intégrant le gâchis intervenant depuis la production (aléas climatiques : 93kg + production mal calibrée : 30kg), le transport (27kg), la distribution (17kg) puis la consommation (93kg), le gaspillage alimentaire représente 260 kg de nourriture par an et par personne.
- Chaque français gaspille chaque année 20 kg de déchets alimentaires : 7kg de produits alimentaires non consommés encore emballés (4 kg sur le territoire de Vannes agglomération) et 13 kg de restes de repas.
- Le gaspillage alimentaire constitue une cible nationale via le pacte antigaspi signé en juin 2013. L'année 2014 a par ailleurs été promulguée année de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle européenne.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser le grand public sur la notion de gaspillage alimentaire et aux problématiques qui en découlent ; ses origines, ses conséquences sociales, son impact sur la planète, son impact économique ainsi que les possibilités d'évitement du gaspillage.

Tenter de construire et animer une communauté collaborative d'individus engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

- 800 kilos de fruits et légumes récupérés
- 150 étudiants éplucheurs
- 240 étudiants présents à l'Echonova
- 150 disco-salades servies

- 50 salades de fruits
- 100 smoothies

Résultats qualitatifs

Evènement décalé qui plait à cette génération jeune parfois difficile à capter

MISE EN OEUVRE

Planning

1./ La collecte des fruits et légumes

Les fruits et légumes ont été récupérés auprès des grands et moyennes surfaces ainsi que sur les marchés précédents l'opération (Vannes et Arradon). Les étudiants eux-mêmes sont chargés de cette collecte. Un glanage s'est également organisé auprès de la ferme expérimentale de Kerplouz d'Auray (Chambre d'Agriculture).

2./ L'atelier d'épluche

L'atelier d'épluche s'est organisé directement sur le port de Vannes, dans le cadre de la journée des étudiant sous la forme d'un jeu/défi, de 14h à 16h. Tabliers et économes ont spécialement été conçus pour l'évènement.

3./ Disco salade à l'Echonova

Les salades ont ensuite été distribuées à partir de 18h30 sous un chapiteau installé sur le parvis de l'Echonova. Des produits locaux et issus de l'agriculture biologique accompagnaient les salades (pain aux céréales, fromages de chèvres, pain d'épices et jus de fruits). En dessert, un smoothie fraise/banane était proposé. Le tout servi dans des gobelets Vannes agglo.

**La Bulle d'Aide au Rayonnement de la Communauté des étudiants a pour but de promouvoir la solidarité au sein de la communauté étudiante*

Moyens humains

- 1 Animateur du PLP (25 heures)
- Une Equipe de 7 jeunes de l'AMISEP + 2 accompagnateurs
- 1 personne pour la logistique de la salle l'Echonova (technique et son)

Moyens financiers

- Conception de l'affiche et flyer : 1 800€
- Impression : 167€
- Achat de matériel : 25€
- Epluches légumes (500) et tabliers (210) personnalisés : 3 388€
- Buffet (fromage/pain/jus pomme): 250€

Moyens techniques

- Chapiteau
- Tables/chaïses
- Sonorisation
- Salle de spectacle
- Matériel de préparation (couteau, planche...etc)

Partenaires mobilisés

- L'AMISEP
- La Banque Alimentaire de Vannes
- Les associations d'étudiants de Vannes

- Quelques agents de Vannes aggro
- La Ville de Vannes
- L'Echonova
- Chambre d'agriculture et la ferme expérimentale de Kerplouze (Auray)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Logistique importante : attention à ne pas sous-estimer le temps de préparation
- S'assurer d'une bonne coordination entre le lavage, l'épluchage, la préparation et la distribution

Difficultés rencontrées

- L'évènement en soi est original et décalé.
- Avoir associé des jeunes en réinsertion de l'AMISEP et les associations d'étudiants de Vannes

Recommandations éventuelles

- Attention à respecter les règles d'hygiène
- Préférez préparer une soupe plutôt qu'une salade
- Se fournir en denrées auprès de la Banque alimentaire plutôt qu'auprès des distributeurs (gain de temps)
- Attention à bien estimer les quantités de fruits et légumes nécessaires
- Présenter le bilan de l'opération à l'ensemble des acteurs participants

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | MENAGE | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

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

Contact ADEME

Patrick EVEN
patrick.even@ademe.fr
Direction régionale Grand Est