

---

## Festival des soupes

---

### Valodea - Syndicat Mixte de Traitement des DÉchets Ardennais

14 Rue Camille Didier  
8000 Charleville-Mézières

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Virginie Druart  
[virginie.druart@valodea.fr](mailto:virginie.druart@valodea.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

**Il y a 2 ans, 2 amis créent l'association "Soupes et culture". Laurent FORZINETTI et Frédéric GILLET, l'un jardinier et l'autre passionné de cuisine ont une idée : créer un bar à soupes sur toutes les manifestations où la cuisine peut être mise à l'honneur.**

**Un seul mot d'ordre : que du naturel !**

- Légumes de leurs jardins ou des maraîchers du fond de Givonne (à 5 Km de Sedan)
- Gobelets, cuillères et serviettes compostables
- Produits cuisinés directement sur place

Depuis la création de l'association, Frédéric et Laurent ont déplacé le bar sur les festivals "Cabaret Vert" et "Nuit Blanche" à Charleville-Mézières, mais aussi au Festival des Légendes de Monthermé et pour d'autres manifestations publiques ou privées.

En 2013, la ville de Charleville-Mézières organise lors de la semaine de la solidarité internationale, un forum des associations en lien avec l'international. Cette manifestation a lieu dans le centre-ville de Charleville-Mézières, salle Nevers, à des dates qui coïncident avec celles de la SERD.

**L'association organise un concours de soupes, baptisé « Festival des soupes », sur la place Nevers, en partenariat notamment avec la ville de Charleville-Mézières et VALODEA.**

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- Passer un moment convivial autour de la soupe et partager gratuitement toutes les soupes avec le public présent
- Transmettre les valeurs de l'association : qualité des produits, partage, création de lien social et respect de l'environnement

### Résultats quantitatifs

- 10 participants (refus de 2/3 inscriptions par manque de place)
  - 2 centres sociaux
  - 2 particuliers seuls
- 6 équipes
- 50 L de soupe confectionnés et distribués

### Résultats qualitatifs

- Public conquis
- Ambiance chaleureuse
- Echanges des recettes et d'astuces entre les cuisiniers amateurs et le public

## MISE EN OEUVRE

### Moyens humains

10 personnes environ

- 2 bénévoles pour l'espace enfant
- 1 graphiste
- les 2 responsables de l'association
- 2 bénévoles pour décorer
- 1 photographe
- l'équipe technique de la ville pour l'installation et la communication
- accompagnement de VALODEA (animation et récupération des biodéchets)

### Moyens financiers

- Achat de la vaisselle compostable
- Achat des ingrédients de la recette pour l'espace enfant
- Achat sur les brocantes des objets pour fabriquer les trophées

### Moyens techniques

- 1 atelier « soupe des enfants »
- 1 espace « soupe à la grimace »
- 1 jeu sur le gaspillage alimentaire et le compostage
- 14 abris installés par la ville

- 1 camion podium mis à disposition par la ville
- 12 arrivées électriques (pour les participants et l'éclairage)
- 2 points d'eau (un robinet extérieur et dans la salle)
- Une quarantaine de tables (pour les participants et pour la dégustation)
- 3 trophées fabriqués par Laurent
- 200 gobelets compostables (système de caution pour les récupérer)
- Compostage des biodéchets des participants

### **Partenaires mobilisés**

- Ville de Charleville-Mézières
- Bénévoles de l'association Soupes et culture
- Membres du jury :
  - Cédric Lesieur, chef du restaurant Aux Plaisirs Gourmands
  - le chef de cuisine de l'IME de Boutancourt
  - 1 personnalité locale : Jean-Claude MAHY
- Communauté d'Agglomération Coeur d'Ardenne
- VALODEA

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Action facilement transposable et peu onéreuse

- Concours de soupes gratuit
- Communication via les réseaux sociaux, le site internet de l'association et le service communication de la ville
- Ouverture à toute personne seule ou en groupe hors professionnels (associations, retraités, étudiants...)
- Chaque participant apporte son matériel (ustensiles de cuisine, réchauds électriques 1 500 W maxi, tabliers, légumes frais et consommables)
- Préparation d'au minimum 3 litres de soupes en 3h (de 14h à 17h)
- Donner un nom à la soupe confectionnée et transmettre sa recette
- Passage devant un jury pour l'élection de la meilleure soupe
- Dégustation gratuite des soupes par le public présent
- Utilisation de vaisselle compostable

### **Difficultés rencontrées**

Action concrète, tout public et de saison (novembre), permettant de véhiculer différents messages de prévention.

- Consommation locale avec mise en avant de produits de saison
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Eco-consommation via l'utilisation de gobelets compostables ou réutilisables
- Compostage des biodéchets

### **Recommandations éventuelles**

- Il est indispensable d'organiser cet événement sur un lieu de passage (en centre-ville ici), ou de se greffer à une manifestation existante.

- La météo est un facteur important : s'il pleut, le public ne sera peut-être pas au rendez-vous...
- S'appuyer sur un partenariat avec la ville est important, cela permet de gérer au mieux la logistique (réservation de l'espace, installation des abris, des arrivées électriques et des points d'eau).
- Trouver un système pour comptabiliser le nombre de personnes qui participent afin d'évaluer l'action. Faire voter les personnes (mais cela est difficile car il faut pour cela que toutes les soupes soient goûtées...).

---

## Mots clés

CONTENEUR | ASSOCIATIONS | CONSOMMATION DURABLE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

## Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Antoine CHIRON

[antoine.chiron@ademe.fr](mailto:antoine.chiron@ademe.fr)

Direction régionale Grand Est