
Disco Soupe de Gujan-Mestras

Communaute d'Agglomeration Bassin d'Arcachon Sud - Pole Atla

2 Allée d'Espagne

Bp 147

33311 Arcachon

[Voir le site internet](#)

Elodie Decoudras

edecoudras@agglo-cobas.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :

CONTEXTE

Le territoire de la COBAS est composé de quatre collectivités adhérentes. La ville de Gujan-Mestras en fait partie. Elle a mis en place un Agenda 21 dans lequel s'inscrit un volet "Prévention et Développement Durable".

A l'occasion d'un évènement organisé le 18 avril 2015 dans le cadre du dispositif Eco-Defis avec les commerçants et les artisans de la commune, la ville de Gujan-Mestras a souhaité organiser une Disco-Soupe.

La COBAS est venue en appui de cette manifestation.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

La Disco-Soupe permet au delà de l'éducation à une alimentation saine et gastronomique et de la (re)découverte du plaisir de cuisiner ensemble, de sensibiliser les participants au gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

50 cagettes de fruits, légumes et herbes aromatiques ont été récupérées dans 3 supermarchés de la ville.

40 bioseaux ont été remplis avec une moyenne de 5 kg de biodéchets par bioseau ce qui représente un potentiel de 200 kg de déchets évités.

La manifestation a rassemblé 70 participants.

Résultats qualitatifs

Réalisation de recettes originales.

MISE EN OEUVRE

Planning

9 h : Récupération des invendus auprès des 3 supermarchés de la ville.

Installation des tables, bancs et matériel de cuisson pour permettre la mise en place des ateliers cuisine et de l'espace de dégustation.

La COBAS avait fourni une quarantaine de bioseaux afin de récupérer les biodéchets à valoriser sur l'aire de compostage de la COBAS.

Puis les bénévoles ont défini les recettes à réaliser au regard des fruits et légumes récupérés.

14h30 : préparation et réalisation des recettes.

18h : dégustation avec en parallèle un concert gratuit.

Moyens humains

Deux agents de la Ville

La Chargée de Mission Prévention des Déchets de la COBAS

2 membres du CREPAQ mandatés par le Conseil Départemental de la Gironde

Les bénévoles GM21

Moyens financiers

Non connus

Moyens techniques

Pour l'accompagnement de la COBAS :

40 bioseaux

Guides sur le gaspillage alimentaire

Livrets de recettes "Les Ecomatimes" intitulé : la cuisine avec les restes de repas

Modules du Département pour l'animation sur le gaspillage alimentaire et la cuisine avec les restes de repas menée par le CREPAQ

Partenaires mobilisés

COBAS

Conseil Départemental de la Gironde

Le CREPAQ

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Facilement reproductible pour accompagner un évènement.

Difficultés rencontrées

Cuisiner de manière conviviale.

Recommandations éventuelles

Prévoir des recettes faciles à réaliser.

Mots clés

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

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions