

---

## Discu'soup

---

### SMICTOM d'Ille et Rance

la Lande  
Bp 24  
35190 Tinténiac  
[Voir le site internet](#)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

Lors de la Semaine Européenne de Réduction des déchets, plusieurs animations ont été réalisées sur les marchés de Combourg, Hédé-Bazouges et Tinténiac. Un premier contact a été pris avec les producteurs locaux qui vendaient sur les marchés afin de récupérer les invendus et d'en faire des soupes. Les soupes ont été distribuées sur les différents marchés, en interpellant les passants sur le gaspillage alimentaire et d'engager la conversation sur leurs solutions pour lutter contre le gaspillage au quotidien.

Ces « discu'soup » ont sensibilisés 157 personnes, 106 verres de soupes distribués (51 personnes à Combourg, 46 personnes à Tinténiac et 60 personnes à Bazouges-Hédé)

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

sensibiliser les habitants au gaspillage alimentaire

### Résultats quantitatifs

157 personnes de sensibilisés

### Résultats qualitatifs

La soupe chaude était la bienvenue et a été appréciée des visiteurs et des professionnels tenant un stand.

Des échanges se créaient facilement en échangeant des recettes anti-gaspi en simplement des recettes de saison.

## MISE EN OEUVRE

### Planning

octobre 2013 : prise de contact avec les producteurs locaux pour expliquer le projet.

novembre 2013 : récupérer les légumes invendus sur le marché pour en faire une soupe.

novembre 2013 : fabrication de la soupe.

novembre 2013 : distribution et discussion autour d'un verre de soupe.

### Moyens humains

chargée de prévention

### **Moyens financiers**

temps de travail de la chargée de prévention

### **Moyens techniques**

un barnum

des gobelets

des plaques électriques

deux cocottes minutes

une louche

un mixeur

2 tables

des affiches

### **Partenaires mobilisés**

les producteurs locaux.

les municipalités pour un emplacement au marché

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Reproductible sur tous les marchés.

En été, pensez à faire des soupes froides ou des jus de fruits frais.

### **Difficultés rencontrées**

### **Recommandations éventuelles**

Bien choisir la saison pour réaliser des soupes chaudes.

---

### **Mots clés**

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | 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**

Véronique MARIE

[veronique.marie@ademe.fr](mailto:veronique.marie@ademe.fr)

Direction régionale Bretagne