

---

## Réalisation collective de soupes et de salades de fruits à partir d'invendus alimentaires

---

### Communauté d'Agglomération du Grand Villeneuvois

24, Rue du Vieux Pont

Bp 10

47440 Casseneuil

[Voir le site internet](#)

Maëlle Glorennec

Auteur :

[mglorenec@grand-villeneuvois.fr](mailto:mglorenec@grand-villeneuvois.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

### CONTEXTE

Dans le cadre de la "Balade Verte", mois d'action autour du développement durable organisé par la Communauté d'Agglomération du Grand Villeneuvois, un évènement "Soupe party, épluche si affinités" a été organisé.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Sensibiliser contre le gaspillage alimentaire en montrant que des légumes et fruits légèrement abîmés sont aussi bons et parfaitement consommables. Faire participer le grand public à la préparation des plats.

#### Résultats quantitatifs

Deux commerces et une organisation de producteurs ont fournis plus de 150 kg de légumes et de fruits qui n'auraient pas été vendus.

Environ deux cent gobelets de soupes et de salades de fruits ont été distribués à plus de cent participants.

#### Résultats qualitatifs

Prise de conscience collective du gaspillage alimentaire à travers les quantités récupérées.

### MISE EN OEUVRE

#### Planning

##### Le mois précédant l'action:

- Contact d'une association, Les Bénévoles du 47, afin qu'ils participent à l'action et fournissent du matériel de cuisine
- Contact d'un cuisinier professionnel afin qu'il prépare les recettes en fonction des denrées récupérées, indique les règles d'hygiène à respecter et anime la journée
- Information auprès de la DDCSPP afin de faire valider les conditions d'hygiène
- Contact de groupements de producteurs et de commerces locaux afin de demander à récupérer, les jours précédant l'évènement, les denrées alimentaires qui auraient été jetées

##### La semaine précédant l'action:

- Achat du petit matériel non obtenu par les personnes et l'association participant à l'organisation, et achat des épices et condiments

- Récupération des fruits et légumes auprès des commerçants et du groupement de producteurs

### **Moyens humains**

Six cuisiniers, dont un cuisinier professionnel, pour préparer les recettes et diriger les particuliers désirant participer à l'épluchage et à la découpe

### **Moyens financiers**

Achat du matériel non obtenu grâce au prêt : 118 €

### **Moyens techniques**

Un grand véhicule pour récupérer les denrées alimentaires et les transporter jusqu'au lieu de l'action

### **Partenaires mobilisés**

L'association "Les Bénévoles du 47"

Un cuisinier professionnel

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Cette action peut être reproduite lors de tout évènement rassemblant du public, ou être un évènement en soi.

### **Difficultés rencontrées**

L'aide d'un cuisinier professionnel nous a permis de réaliser de délicieuses recettes très variées : soupe de navets au miel, velouté d'asperges, velouté de radis roses, soupe de fruits au thé vert, soupe de fraises au miel exotique...

### **Recommandations éventuelles**

Une consigne peut être demandée pour les gobelets distribués, afin de tous les récupérer.

---

### **Mots clés**

MENAGE | CONSOMMATEURS | CONSOMMATION DURABLE | 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 BONSCH

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

Direction régionale Nouvelle  
Aquitaine