Discu'soup

SMICTOM d'Ille et Rance

Auteur :

la Lande
Bp 24
35190 Tinténiac
Voir le site internet
Mélanie Bougeard
ecocirculaire@smictom-tinteniac.fr

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 distribuées (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
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Véronique MARIE
veronique.marie@ademe.fr
Direction régionale Bretagne