
FESTIVAL DES SOUPES

le Grand Chalon Agglomération

23, Av Georges Pompidou
Quartier Saint-cosme
71100 Chalon-sur-Saône

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Delphine Caillet

delphine.caillet@legrandchalon.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Depuis 2008, la direction de la Santé publique du Grand Chalon organise un concours de soupes intitulé "FESTIVAL DES SOUPES" faisant la promotion de la consommation de fruits et légumes, de préférence de saison, et la convivialité. Mise en avant de producteurs locaux par un marché. Une soupe solidaire est confectionnée et proposée au public par les jardins solidaires (association locale d'insertion).

Depuis la 1ère édition, un stand est proposé par le service avec l'intégration de trucs et astuces anti gaspillage alimentaire et/ou un stand sur le jardinage au naturel.

Concours de la meilleure soupe parmi 15 équipes maximum, lot pour la meilleure décoration, lot pour la partie anti-gaspi (les candidats sont évalués en fonction du gaspillage des aliments, du choix des légumes de saison et du tri de leurs déchets) et animation théâtrale des Totors (troupe locale) sur l'anti gaspi et le tri.

Un quizz permet aux visiteurs de tester leur connaissance en répondant à une question, avec à la clé des légumes à gagner. Des questions sur le gaspillage sont ainsi proposées.

Le livret des recettes proposés par les candidats est très sollicité par les visiteurs et ils peuvent également retrouver des messages anti-gaspi au fil des pages.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Pour la partie prévention :

- le but est de sensibiliser le public au gaspillage alimentaire, en mettant en avant de manière ludique des trucs et astuces pour l'éviter,
- Inciter à la pratique du jardinage au naturel et au compostage individuel ou partagé,
- Favoriser la consommation de produits locaux et de saison.

Résultats quantitatifs

nombre de visiteurs à chaque édition : entre 1 500 et 2 000 personnes

nombre de visiteurs sensibilisés à la prévention (gaspillage alimentaire et jardinage/compostage) : entre 350 à 400 à chaque édition (échanges et contacts direct avec le public)

indicateur de flux de déchet évité : quantité de déchets générés par chaque équipe durant le concours

demandes de composteurs à l'issue de l'animation

Résultats qualitatifs

indicateur de changement de comportement : à constater sur le plus ou moins long terme, sur l'adoption d'un ou plusieurs conseils mis en pratique. Les visiteurs nous reconnaissent!

Nombre d'équipes ayant respecté le tri des déchets (emballages, compost et ordures ménagères) et ayant concouru au prix spécial anti gaspi

nombre de bonnes réponses au quizz anti gaspi

MISE EN OEUVRE

Planning

- **Préparation de l'action** : entre 3 à 4 réunions préparatoires (chaque année) avec la direction de la santé publique, le pôle événementiel du Grand Chalon et les partenaires du festival.
- définition et intégration de trucs et astuces anti gaspi au fil des pages du livret recettes qui continuent d'être très apprécié par le public
- définition des questions du Quizz (question posé au public par un animateur)
- définition de l'animation qui sera proposé par notre service

Description de l'action

Un prix spécial anti-gaspi est défini depuis 4 ans, pour le candidat ayant produit le moins de déchets possible. Le prix est composé d'un lot de 2 livres de cuisine anti gaspi et d'un accessoire (spatule silicone...).

Nous avons proposé une animation via l'exposition "les pieds dans l'plat" qui a été installée (au cours de 3 éditions du festival) ou par un stand plus classique pour sensibiliser le public au gaspillage alimentaire. Tout au long de l'animation nous diffusons des conseils et astuces pour apprendre à conserver et ranger ses aliments, lire les étiquettes produits, mieux faire ses courses et éviter ainsi le gaspillage alimentaire.

Un stand sur la pratique du jardinage au naturel et sur le compostage a également été proposé au public sur plusieurs éditions du festival. Un thème et décor différent a été créé à chaque fois.

Trois années de suite, nous avons financé une animation théâtrale par la troupe de Totors. La thématique du gaspillage alimentaire, de la récupération et du tri a été abordé de manière ludique et avec beaucoup d'humour. Le public est mis à contribution et cela distrait et plaît beaucoup aux petits comme aux grands.

A chaque édition, un animateur muni d'un micro, fait gagner aux visiteurs des fruits et légumes quand ils répondent correctement à un quizz (des questions anti-gaspi y sont intégrées). Il annonce le programme des festivités au fur et à mesure. Nous faisons des micro interview dans l'après-midi pour inciter le public à venir nous rencontrer et pour passer des messages anti gaspi.

Un livret recettes est remis aux visiteurs, les recettes sont proposées avec des bulles d'info anti-gaspi qui sont insérés à chaque page.

Les gobelets réutilisables consignés sont utilisés depuis 3 ans, auparavant des gobelets compostables étaient utilisés. Le public est également invité à apporter sa tasse ou son gobelet pour la dégustation des soupes confectionnées lors du concours.

Moyens humains

- 1 ou animatrices PLP (selon les années)
- 1 ou 2 maîtres composteurs (selon les années)
- prestataires : troupe des Totors (de 2013 à 2015)

- personnel de la direction santé publique, du pôle événementiel, un animateur, tout le personnel technique pour l'installation (2 agents d'astreinte, service technique, électricien...)

Moyens financiers

Pour notre service :

- 550€ pour la prestation théâtrale (de 2013 à 2015)
- pour le lot anti gaspi (environ 40 €)

Moyens techniques

Selon les années l'exposition cuisine "les pieds dans l'plat, des plaquettes de communication, les bioseaux et des sacs de tri pour les équipes participantes, décor du stand compostage/jardinage.

Le reste de la logistique est assuré par la direction santé publique.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Oui en s'associant avec une direction similaire à la Santé Publique ou sous le format disco soupe.

Difficultés rencontrées

festival populaire et attendu chaque année par le public.

Il a lieu en centre ville de Chalon S/S sur la place de l'Hôtel de Ville.

Recommandations éventuelles

il faut prévoir beaucoup de communication et pour l'organisation de l'évènement au global il faut énormément anticiper.

Mots clés

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

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Frédéric JAN

frederic.jan@ademe.fr

Direction régionale Bourgogne-Franche-Comté