

Bilan du BANQUET ANTI-GASPI

10 octobre 2015

C'est quoi un banquet anti-gaspi à la sauce « De la graine à l'assiette » ?

Un événement grand public, convivial et de sensibilisation autour de la thématique « Luttons contre le gaspillage alimentaire » avec :

- ✓ La distribution gratuite d'un repas élaboré avec des denrées vouées au rebut (fruits et légumes principalement),
- ✓ Le don de fruits et légumes qui auraient dus être jetés
- ✓ La confection de jus de fruits frais à partir de fruits moches,
- ✓ L'information des participants à travers une exposition sur le gaspillage alimentaire,
- ✓ La collecte des astuces anti-gaspi de tout un chacun,
- ✓ La formation-action de structures partenaires pour la mise en place de banquet anti-gaspi, etc.



Quelques chiffres pour résumer :

- ✓ Une trentaine de bénévoles mobilisés pour accueillir plus de 400 visiteurs
- ✓ 1700 kg de denrées récoltées sur les 19 collectes effectuées auprès de 12 magasins
- ✓ 1300 kg de nourritures triées, 500 repas préparés, des jus de fruits confectionnés et un marché organisé
- ✓ 2 prestataires et 5 partenaires pour réaliser ce projet

En conclusion :

Plus de 1300 kg de fruits et légumes n'ont finalement pas fini à la poubelle soit l'équivalent de la consommation journalière de 2738 personnes en fruits et légumes (environ 500g/jour/personne selon le programme National Nutrition Santé).

Action réalisée par :

En partenariat avec :



5/10/2015



10/10/2015

La préparation

- ✓ **Recherche de financeurs** : ADEME, Conseil régional de Picardie et DREAL
- ✓ **Rencontre de partenaires** : les Ateliers de l'Îlot, Labo 80, la banque alimentaire de la Somme
- ✓ **Recherche des lieux de collectes** : 8 grandes et moyennes surfaces et 2 producteurs
- ✓ **Ramasse et tri des denrées 5 jours avant le banquet** : plus de 1300kg de fruits et légumes récupérés et stockés dans une chambre froide
- ✓ **Elaboration des menus** en fonction des denrées récupérées et préparation de 500 repas 2 jours avant le banquet
- ✓ **Mobilisation de plus de 30 bénévoles** pour préparer ce banquet : 9 pers. pour la collecte, 24 pers. pour le tri, 22 pers. pour la préparation du repas

Le jour J : plus de plus !

- ✓ **Plus de 500 personnes** accueillies par 26 bénévoles
- ✓ **Plus de 500 repas distribués** : 300 repas mangés sur place + 200 repas mis dans des contenants et donnés aux visiteurs
- ✓ **Plus de 50 spectateurs** pour le spectacle « Stop au gaspi » d'Eric Chitcatt
- ✓ **Plus de 10 plats proposés** :
Apéro légumes : caviar d'aubergine, fonds d'artichaut, radis à la croque, tomates cerises, taboulé de chou-fleur cru et poivrons marinés,
Soupes en folie : soupe de champignons, soupe d'oignons, soupe de chou-fleur épicée, soupe de salade à la tomate et au fenouil, soupe d'endives
Des plats chauds : une ratatouille et une fondue de poireaux aux carottes épicées
- ✓ **Plus de 5 animations proposées** : spectacle « Stop au gaspi », exposition sur le gaspillage alimentaire, fil d'expression, confection de jus de fruits frais, don de fruits et légumes destinés à être jetés, distribution de « doggy bags », atelier de vaisselle participatif, repas en musique avec « l'arrache fanfare »