

Reggae Soupe & Smooth



Centre Social La Passerelle

21800 QUETIGNY

Date de début : **04/10/2017**

Référent(e) de l'action

Carine Gautier, animatrice socioculturelle

OBJECTIF DE L'ACTION

- ✓ Interroger le système et les pratiques liées à notre alimentation
- ✓ Sensibiliser le public au gaspillage alimentaire
- ✓ Éduquer à une cuisine saine et "faite maison"
- ✓ Découvrir ou redécouvrir le plaisir de cuisiner collectivement ensemble
- ✓ Créer des espaces de convivialité ouverts à tous
- ✓ Favoriser l'esprit de partage et d'ouverture
- ✓ Encourager les initiatives collectives et individuelles initiées par les habitants

QUELS CHANGEMENTS CELA A-T-IL PRODUIT ?

→ Sur les habitants impliqués

Changement des habitudes de consommation (davantage local, acheter moins mais ne pas jeter, cuisiner sain, de saison, préférer la qualité à la quantité..) Modification dans le quotidien concernant le tri et notamment le compostage (avec la distribution de bio-seau) Prise de conscience pour une alimentation plus durable Transmission d'un message positif et non moralisateur sur la notion de gaspillage alimentaire Des habitants toujours plus investis, sensibles et touchés par la cause Un sentiment plus marqué de leur responsabilité en tant que consommateurs et de l'impact que cela peut avoir pour les générations futures

→ Sur le public visé

Sensibilisation aux modes de consommation Sensibilisation au tri et au compostage (grâce aux messages d'informations, de préventions et à la distribution de seaux à

RÉSUMÉ

Plus communément appelées Disco Soupes ou Disco Smoothies, les Reggae Soupe & Smooth sont des sessions collectives et ouvertes de cuisine de fruits et légumes rebuts, invendus ou destinés à être jetés, dans une ambiance musicale et festive. La musique peut varier en fonction du choix des organisateurs, ici c'est le reggae qui réunit. Les soupes, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés collectivement par les habitants sont ensuite redistribués à tous gratuitement ou à prix libre. La reggae soupe permet l'éducation à une cuisine saine, la (re)découverte du plaisir de cuisiner ensemble, la création d'espaces de convivialité non-marchands éphémères dans l'espace public (au sein des quartiers, aux pieds d'immeubles ou dans les parcs), et, enfin la sensibilisation du plus grand nombre au compostage puis au gaspillage alimentaire.

Quelle est la situation de départ qui a motivé le projet ?

Ces initiatives se développent de plus en plus sur le territoire français dans le but de changer nos habitudes de consommation. Suite à de nombreux retours de la part des habitants sur les temps d'échanges organisés et les temps informels, il s'est avéré que ces démarches participatives apportaient du sens et suscitaient de l'intérêt individuellement chez chaque habitant avec qui nous échangeons. Sur le territoire de Quetigny aucune action de ce type n'avaient été mise en oeuvre jusqu'alors. Au sein de la commune de Quetigny, résident un grand centre commercial (carrefour, grand frais, leader price, lidl, la vie saine et l'eau vive), la ferme bio de la Noge, l'épicerie sociale et solidaire EPIMUT, la banque alimentaire et le chantier d'insertion des pré vert. Après une première prise de contact avec tous ces lieux de production et de vente de fruits/légumes, nous prenions conscience de l'importante quantité d'invendus et de produits jetés car non redistribués (environ 100 à 170 kgs/jour) rien que pour la banque alimentaire, qui, malgré les nombreuses redistributions aux associations, organismes, collectivités, n'arrivent pas à écouler l'énorme stock de produits reçus par les grandes surfaces avec lesquelles des conventions de dons sont établies. La question sociale de la production et de la consommation de masse non durable est alors devenue un enjeu important pour le centre social à partir de 2017. L'animatrice socioculturelle a commencé par réunir plusieurs habitants motivés par cette question afin de créer un collectif pour agir ensemble sur le territoire.

Qu'avez-vous mis en place

Après la constitution d'un collectif d'habitants motivé par la question du gaspillage alimentaire et souhaitant porter puis animer les reggae soupe & smooth à Quetigny, plusieurs rencontres se sont réalisées au centre social afin d'organiser la première Reggae Soupe en Décembre 2017. Des groupes d'habitants se sont alors répartis l'organisation de celle-ci avec l'animatrice référente du projet. Certains ont pris contact avec la banque alimentaire, la ferme, l'épicerie sociale, le chantier d'insertion afin de connaître la quantité d'invendus et de légumes non distribués qu'il serait possible de récupérer. D'autres se sont préoccupés de la décoration de l'espace (guirlande, exposition qu'est ce que la reggae soupe, pour quoi, pour qui ?, affichage du stand...). L'animatrice a réalisé affiches et flyers qui ont été distribués par les habitants dans l'espace public et aux partenaires du territoire afin de relayer au plus grand nombre l'animation qui allait avoir lieu. Agenda 21 a été associé au projet puisque leur coeur d'action étant le développement durable, nous souhaitions les impliquer. Le service volontaire européen présente a alors préparé un stand permettant aux enfants de jouer tout en apprenant à trier ses déchets et notamment ce qui va au compost. Aussi, des plans ont été préparés dans le but d'indiquer aux habitants tous les lieux de compost présents sur Quetigny. Le grand Dijon environnement a été contacté par les habitants afin de pouvoir obtenir de la documentation sur le gaspillage alimentaire, des seaux à compost et aussi une personne permettant de sensibiliser le public présent. D'autres habitants se sont emparés de cette action de sensibilisation d'édition en édition.

Quelles ont été les étapes clés du projet ?

4 Octobre 2017	4h	Contacts et rencontres auprès des producteurs locaux et des grandes surfaces
Courriers, appels et rencontres avec les personnes concernées pour imaginer une collaboration		
Novembre 2017	2h	Création d'un collectif d'habitants prêt à s'engager
Mobilisation d'un groupe d'habitants déjà sensible ou à sensibiliser au gaspillage alimentaire afin de participer activement à la reggae soupe		
Novembre à Décembre 2017	3h	Proposer et intégrer le projet sur la commune
Rencontre avec le conseil d'administration puis les élus de la ville de Quetigny		
Novembre 2017	8h	Communication sur la commune
Annonce de l'événement auprès d'un plus large public (affiches, flyers, annonce sur les panneaux lumineux de la ville, instagram, facebook, site internet, mailing, rdv avec partenaires du territoire, fléchage aux croisements sur la commune)...		
Novembre 2017	4h	Inventaire matériel de cuisine avec 2 habitantes, mutualisation, prêts et achats de matériel
Mutualisation et prêt de matériel avec : épicerie sociale et solidaire, collège, lycée agricole, association rézo fêt'ard, MJC Montchapet, MJC centre social Maison Phare, services techniques de Quetigny et Agenda 21		
14 et 15 Décembre 2017	2h	Récupération de 150 kgs d'invendus
Auprès de la banque alimentaire, de l'épicerie sociale, de la ferme de la Noge, de la ferme des Prés Verts		
16 Décembre 2017	40h préparation et jour J	Cuisine collective et en musique
250 kgs de légumes récupérés et cuisinés collectivement. Sensibilisation au compostage et au gaspillage alimentaire (jeux, animations). Réalisation de tablier customisés pour enfant. Jeu de la pesée et du panier garnis. 100L de soupe dont 40L distribués au samu social pour la maraude du weekend.		
20 Décembre	4h	Le "midi soupe"
Avec les restes, organisation d'un repas à destination des bénévoles, adhérents et habitants. 30 repas servis à prix libre		
22 décembre 2017	4h	Le "midi Tartiflette"
Avec les restes de pommes de terre, nous avons organisé un repas à prix libre : 25 participants.		
23 juin 2018	12h préparation et jour J	Fête de la participation et reggae smooth
50 kgs de fruits récupérés et destinés à être jetés confectionnés collectivement avec 25 bénévoles pour des smoothies toute une après-midi.		
15 février 2020	15h préparation et jour J	Reggae soupe au p'tit marché bio
90 kgs de légumes récupérés et cuisinés pour 3 recettes de soupe de 9h à 13h sur la place duc marché avec une trentaine d'habitants. Sensibilisation au plus grand nombre sur l'espace public.		

compost pour les habitants en appartement)
Davantage d'implication dans les animations Reggae Soupe & Smooth, de nouvelles personnes se greffent au projet

→ Sur le centre

Mise en place de poubelles de tri dans toutes les salles d'activités de La Passerelle avec deux seaux à compost supplémentaire dans la cuisine pédagogique ainsi que dans l'espace café (affichage de sensibilisation au tri accompagnant chaque poubelle)
Ce sont les enfants de l'accueil de loisirs, qui, ponctuellement, apportent les seaux à compost dans les bacs à compostage dans les jardins situés en face de la Passerelle
Plus aucun objet jetable lors des animations du centre social (uniquement vaisselle lavable, verres ecocup consignés)
Création de poubelles de tri extérieures avec l'atelier bois animé par des bénévoles qui sont installées lors de nos animations hors les murs: (poubelles fabriquées uniquement à base de bois de récupération).
Lors de nos manifestations comme la fête de centre ou la galette : les produits sont lorsque cela le permet achetés chez un producteur bio et au local.

→ Sur le territoire

Dynamique créée sur le territoire avec des animations accessibles à tous

→ Sur les partenaires

Les partenaires connaissent et reconnaissent les animations Reggae Soupe & Smooth et en parle autour d'eux
Investissement favorable de leur part et durable dans le temps

QUEL RÔLE A JOUÉ L'HABITANT

- 1 porteur de projet
- 2 participant

QUEL RÔLE A JOUÉ LE CENTRE

- 1 a animé l'action avec les habitants
- 2 a animé des rencontres entre décideurs institutionnels et habitant

Quels moyens ont été mis en oeuvre ?

Mise en place des équipes et rôle de chacun

Moyens humains mobilisés :

- 1 animatrice référente du projet accompagnant les habitants,
- Agenda 21 : 1 SVE pour la sensibilisation au gaspillage et au tri
- Grand Dijon Environnement : 1 salarié pour la sensibilisation au gaspillage et au tri
- 8 bénévoles pour l'organisation et la préparation
- 48 habitants différents venus cuisiner les jours d'événements

Mise en place des moyens logistiques et financiers

Moyens matériels :

- La municipalité : prêt de canopy, tables, bancs, chaises
- Le collège, le lycée, et réseaux centres sociaux pour prêt de matériel
- 310 kgs de légumes / fruits récupérés auprès des différents donateurs locaux sur 3 animations
- Les locaux du centre social pour les rencontres, temps de préparation

Quels moyens ont été mis en oeuvre ?

Quel(s) résultat(s) de l'action ?

Bilans des actions avec les bénévoles des Reggae Soupe & Smooth à chaque manifestation. Bilan annuel permettant de se projeter sur chaque nouvelle rentrée (déterminer les besoins, les objectifs). Lors de chaque animation, les bénévoles disposent d'un tableau paperboard où ils notent la quantité de légumes ou fruits récupérés, la quantité de soupes ou de smoothies réalisées puis chaque soupe distribuée aux habitants afin de permettre le suivi et avoir une vue d'ensemble.

Critères : qu'est-ce qu'on évalue ? Participation et investissement des habitants; responsabilisation et autonomie; mise en place d'une dynamique autour du développement durable; Participation des entreprises, associations et coopératives locales (depuis plus de 2 ans, les mêmes coopératives et associations continuent à soutenir ces initiatives portées par les habitants).

Indicateurs : Comment on l'évalue ? Nombre d'animations mises en place (à ce jour nous en comptabilisons 4); nombre de bénévoles impliqués (entre 45 à 65 par animation); Nombre de participations; changement des comportements (notamment sur le rapport à la consommation, les modifications apportées au quotidien); nombre de partenariats créés (9 nouveaux partenariats entre 2017 et 2020).

L'action va-t-elle se poursuivre ?

L'action se poursuit toujours actuellement. La prochaine est une reggae Smooth & jus qui sera implantée dans le quartier du grand Chaignet au pied des immeubles aux beaux jours. Une association Dijonnaise nous prêterait pour la première fois un vélo smooth qui permet de mixer les fruits tout en pédalant.

Quelles améliorations souhaiteriez-vous apporter au projet ?

Mobiliser davantage de monde sur les événements, touchés plus de public pour encore plus d'impact.

Continuer à délocaliser les reggae soupe & smooth hors les murs pour être au plus près des habitants (cibler différents quartiers et lieux stratégiques).

Galerie d'image





équipe bénévole d'installation de la reggae Soupe



90 kgs de légumes destinés à être jetés récupérés en 2 jours

Retrouvez plus d'informations et participez sur la plateforme, lien direct vers la fiche action :
<https://www.cestpossible.me/action/reggae-soupe-smooth/>