

10 NOVEMBRE 2018 / PARKING DU GRAND MARCHÉ BIO

15h-16h
Conférences

13h-15h
On
épluche...

17h-19h
On
partage !

DISCO
SOUPE

Tous ça
en
musique



1. COMPRENDRE LA DISCO SOUPE



Disco Soupe est un mouvement né à Paris en mars 2012 qui œuvre pour la **sensibilisation du grand public à la problématique du gaspillage alimentaire**.

Communauté d'intérêt diffusée dans toute la France et sur les quatre continents, elle rassemble citoyens et militants autour de valeurs telles que **l'initiative, la bidouille, le partage et la gratuité**. L'enjeu : interroger le système et les pratiques liées à notre alimentation.

Par la convivialité, l'expérience sensible et sensorielle du cuisiner ensemble et la multiplication des expérimentations dans l'espace public, cette communauté tente de construire chemin faisant un **nouveau modèle de militantisme résolument joyeux et positif**.

a. MAIS AU FAIT, UNE DISCO SOUPE, C'EST QUOI ?



Les Disco Soupes, sont des sessions **collectives et ouvertes** de cuisine de fruits et légumes **rebuts ou invendus** dans une ambiance musicale et festive. Les soupes, salades, jus de fruits ou smoothies ainsi confectionnés sont ensuite redistribués à tous **gratuitement ou à prix libre**.

Les Disco Soupes permettent **l'éducation à une cuisine saine et goûteuse**, la (re)découverte du plaisir de **cuisiner ensemble**, la création de zones de convivialité non-marchandes éphémères dans l'espace public, et, bien sûr, la sensibilisation du plus grand nombre au **gaspillage alimentaire**.

2. NOTRE ENGAGEMENT

Notre crédo « *participer et développer un **BIO, PROPRE, JUSTE et BON** bien sur !*

Propre

- **Réduire le gaspillage alimentaire** en consommant des produits invendus qui seraient détruits. Si un légume est abimé, il y a sûrement une partie encore consommable. Ce n'est pas parce qu'un produit a une DLUO dépassée qu'il ne peut plus être consommé.
- **Réduire ces déchets** en apportant son contenant pour repartir avec sa soupe. Ou bien acheter son contenant en verre et consigné, directement sur place. C'est le principe même de la consigne qui réduit fortement l'impact carbone. En effet si le produit utilise que des matières premières locales la réduction de l'impact carbone ne peut être réel que si l'emballage en verre est réutilisé plusieurs fois sur le territoire.
- **Consommer locale** afin de réduire les émissions de CO2 et participer au développement des savoirs locaux de nos agriculteurs.

Juste

- **Juste pour nos agriculteurs.** Tous travaux méritent un salaire équivalent au travail rendu. Nous soutenons le « juste prix » des fruits et légumes bio en consommant des produits de la coopérative Bio Savane.

Bon

- Et bien oui, manger bio ça doit aussi **faire plaisir à nos papilles !**

LES DISCO-MMANDEMENTS DE DISCO SOUPE



Des légumes disqualifiés car bicornus mais très goûtus tu sauveras.



Des musiciens à cette grand fête tu convieras.



La participation de tous pour éplucher, cuisiner et déguster tu encourageras.



Dans un lieu ouvert à tous les marmites tu installeras.



Seule la parole antigaspi tu diffuseras et loin des partis politiques ou religieux tu resteras.



L'esprit récup' toujours te guidera.



La gratuité ou le prix libre pour tous tu respecteras.



Aucun logo d'entreprise et de marque sur les outils de communication tu n'apposeras.



Les règles d'hygiène et de sécurité tu n'oublieras pas.



La convivialité partout tu répandras.

3. LE PROGRAMME



DISCO SOUPE

Samedi 10 novembre
au grand marche bio



13h à 15h On épluche...

Venez avec votre épluche légume pour
préparer notre soupe participative

15h à 16h Conférence

Les sentinelles d'Amazonie Slow food
Claudie RAVEL & Bastien BEAUFORT

17h à 19h On déguste en musique

Venez récupérer votre louche de soupe
végétarienne ou avec viande (environ 500ml).

Prenez votre contenant !!



Sentinelle Slow Food®



a. ON EPLUCHE !!!

A partir de **13h00 et jusqu'à 15h00** les cuisines du grand marché bio s'ouvrent. Venez avec **votre épluche** légume et **votre bonne humeur** ! Nous aurons besoin de votre énergie pour **trier les légumes, les laver, les éplucher et les découper avant de les faire mijoter** !

Nous travaillerons avec **les invendus de la coopérative Bio savane** et ceux de la Boucherie du Grand Marché Bio. Et oui se n'est pas parce qu'un légume n'est pas « beau » qu'il ne sera pas délicieux ! **Notre engagement anti-gaspillage.**

b. CONFERENCE

De **15h00 à 16h00**, nous avons la chance de recevoir **Claudie RAVEL et Bastien BEAUFORT** pour une conférence exclusive sur **Les sentinelles Slow Food d'Amazonie**. Venez rencontrez ces deux acteurs majeurs dans le développement d'une **agriculture bio plus juste, plus propre pour la santé de notre planète et**



Sentinelle Slow Food®

de ses habitants.

a. *Les Sentinelles Slow Food c'est quoi ?*

Les Sentinelles sont un projet de Slow Food valorisant les produits artisanaux de qualité, réalisés selon des **pratiques traditionnelles**.

Le projet des Sentinelles a été instauré par Slow Food à partir de 1999 pour **aider les producteurs à sortir de l'isolement**, dépasser leurs difficultés et trouver un marché différent, plus sensible à la valeur de leurs produits.

Si le projet de l'Arche du Goût correspond à un travail de recensement des produits menacés de disparition, le projet des Sentinelles Slow Food repose plutôt sur :

- un rapport **direct avec les producteurs**
- **le partage des valeurs** et de la philosophie du mouvement **Slow Food**
- la volonté de travailler collectivement pour développer le projet

il existe plus de **500 Sentinelles** dans plus de **60 pays** à travers le monde...
La DISCO SOUPE sera l'occasion de parler des sentinelles de Guyane.

b. Claudie RAVEL



Le 7 mars 2017, **Claudie Ravel**, fondatrice de **Guayapi**, a reçu les insignes de **Chevalier dans l'Ordre National du Mérite**, au Ministère de l'Economie et des Finances, des mains de **Martine Pinville**, Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat et de l'Economie sociale et solidaire.

Initiée aux bienfaits des plantes par ses parents et habituée, dès son plus jeune âge, à se nourrir et se soigner de façon naturelle, c'est en 1990 que Claudie Ravel **fonde Guayapi**, société qui commercialise des produits issus de plantes d'Amazonie et du Sri Lanka, **dans le respect de**

relations équitables. Sa vie et son œuvre s'entremêlent en un engagement quotidien pour la **défense de la santé, de la biodiversité et des peuples** qui détiennent les secrets des végétaux guérisseurs.

c. Bastien BEAUFORT



Adjoint à la direction générale de l'entreprise de commerce équitable de produits écologiques Guayapi

Docteur en géographie de l'Université de Paris 3 – Sorbonne Nouvelle (Institut des Hautes Études de l'Amérique Latine)

Auteur du livre : "Le Guarana, Trésor des Indiens Sateré Mawé. Mythes fondateurs, commerce équitable et biodiversité" aux Éditions Yves Michel (avec Sébastien Wolf) (2008) et de l'article "Géohistoire de la diffusion globale de la plante Stévia (kaa heë)", Revue RITA (2013)

Cofondateur du mouvement Disco Soupe (2012) et membre actif de slow food France.

Administrateur du Réseau International de la Foresterie Analogue (IAFN-RIFA).

Expert Amérique latine du Groupe International de Travail sur les Peuples Autochtones (GIPTA).

c. ON DEGUSTE EN MUSIQUE !

De 17h00 à 19h00, une fois bien mijoté, notre soupe est prête à être récupérée ! Pour réduire nos déchets **venez avec votre contenant** afin de récupérer une grosse louche de soupe (environ 500ml par personne), végétarien ou avec viande. Si vous n'avez pas de contenant adapté, vous pourrez acheter un récipient en verre, consignés, directement sur place.

Notre **DJ** sera présent pour faire de ce moment un **temps convivial** afin de **déguster ou récupérer** votre soupe, **rencontrer** et **échanger** avec les intervenants de cette action !

DJ PANPAN, jeune DJ et producteur évoluant sur la scène électronique de Guyane sera notre ambassadeur.

Nous remercions chaudement **le grand marché bio** pour le prêt des ses cuisines, **la coopérative Bio Savane** pour les dons des légumes, la **boucherie du grand marché bio** pour les dons de viande, le **DJ Panpan** pour l'ambiance musicale, Claudie Ravel et Bastien Beaufort pour leurs aides et bien sur tous **les participants pour leur implication et leur bonne humeur !**