

Événement « Nourrir 5000 personnes »



Les événements « Nourrir 5000 personnes » se fondent sur l'idée qu'il vaut mieux « **nourrir des ventres plutôt que des poubelles** » avec des aliments qui, sinon, seraient gaspillés. Le principe consiste à recueillir des **invendus** auprès d'agriculteurs, de conditionneurs et de grossistes. Il est aussi possible de ramasser des fruits et légumes non récoltés dans les champs et les vergers, au travers d'une [action de « glanage »](#). Cette opération consiste à faire appel à des volontaires pour récolter les denrées alimentaires abandonnées par les cultivateurs, et à préparer, à partir de ces produits, un **repas destiné à nourrir 5 000 personnes**. L'idée a vu le jour à Londres en 2009, à l'initiative de [Tristram Stuart](#), qui a organisé le premier événement « Nourrir 5 000 personnes » à Trafalgar Square. Désormais, l'appellation « Nourrir 5 000 personnes » ne désigne plus seulement ces événements qui se sont déjà tenus partout dans le monde ; c'est aussi une campagne concrète visant à encourager la population à rechercher des solutions constructives au problème du gaspillage alimentaire à travers le monde. (feeding5k.org/about). Les événements « Nourrir 5 000 personnes » ont remporté un vif succès par le passé, tant en termes de gaspillage alimentaire évité que de communication. Ces événements étant généralement organisés sur des places bien en vue au cœur de grandes villes, ils bénéficient d'une grande visibilité non seulement auprès des participants, mais aussi des passants, des médias et des politiques. Ils constituent donc d'excellents outils pour sensibiliser l'opinion publique à la problématique du gaspillage alimentaire. En plus d'organiser l'événement, les bénévoles en apprennent davantage sur le gaspillage alimentaire et reçoivent des conseils pour moins jeter à la maison.

Mettre sur pied un événement de cette ampleur nécessite d'y associer des centaines de bénévoles et plusieurs organisations partenaires et œuvres caritatives. Vous pouvez bien sûr organiser un événement s'inspirant du même principe, mais à plus petite échelle, par exemple « **Nourrir 500 personnes** » ou « **Nourrir 100 personnes** ». Veuillez noter que les événements « Nourrir 5000 personnes » ne peuvent pas être utilisés pour faire la promotion d'entreprises privées, donc ni les marques ni le parrainage commercial ne seront autorisés. Mettez-vous en rapport avec [l'équipe « Nourrir 5 000 personnes »](#) afin de voir comment elle peut soutenir votre événement, contribuer à la création de partenariats, etc.

Il existe d'autres types d'événements fondés sur le même principe, comme les événements « [Disco Soupe](#) ».

Objectifs

- ▶ Sensibilisez les participants aux quantités de nourriture gaspillées à cause de la surproduction et des normes esthétiques strictes appliquées aux produits.
- ▶ Attirez l'attention des citoyens européens sur le fait qu'il est possible, au quotidien, de prendre des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire.
- ▶ Sensibilisez les participants aux bonnes habitudes en matière de réduction des déchets alimentaires.
- ▶ Attirez l'attention des citoyens européens sur le grand nombre de personnes qui n'ont pas accès à une alimentation de qualité.
- ▶ Faites connaître le travail des organisations partenaires : organisations de redistribution de denrées alimentaires, organisations militantes, réseaux de glaneurs.



De quoi avez-vous besoin ?

- ▶ Un **lieu** : un lieu où organiser votre événement et un lieu où cuisiner (si possible au même endroit) : espace public, cantine ou autre.
- ▶ Un **cuisinier** (ou plusieurs cuisiniers)
- ▶ Des **bénévoles**
- ▶ Une méthode pour **recueillir les invendus alimentaires** : le gaspillage alimentaire se produit à grande échelle dès les premiers maillons de la chaîne d'approvisionnement, par exemple à cause des critères esthétiques fixés par les détaillants, ou suite à l'annulation de commandes. En conséquence, les agriculteurs, les conditionneurs et les grossistes pourront souvent vous apporter leur aide en vous remettant des produits qui, autrement, auraient été gaspillés ou auraient servi à nourrir le bétail. Les détaillants peuvent aussi donner des aliments qu'ils ne vendront plus. Les agriculteurs peuvent, quant à eux, accepter de s'associer à une [action de « glanage »](#).
- ▶ Un **transporteur** pour le jour de l'action (et éventuellement la veille, suivant votre planning).
- ▶ Des **supports d'information et de communication** : Faites la promotion de votre événement « Nourrir 5 000 personnes » en plaçant des affiches publicitaires à des endroits stratégiques ou via d'autres canaux de communication. Informez l'agriculteur, les détaillants et les bénévoles de l'action en leur distribuant, avant l'événement, des renseignements sur [l'importance de prévenir le gaspillage alimentaire](#).

Préparation de l'action

Avant la SERD (au moins un mois à l'avance)

- ▶ Mettez-vous en rapport avec l'équipe « Nourrir 5 000 personnes ».
- ▶ Associez-vous à d'autres partenaires pour lutter ensemble contre le gaspillage alimentaire et organiser l'événement.
- ▶ Trouvez un cuisinier qui guidera les bénévoles lors de la préparation du repas. Si possible, essayez de trouver un chef possédant un certain rayonnement, de manière à susciter l'intérêt du grand public.
- ▶ Qui sera votre public cible ? Qui voulez-vous recruter comme bénévoles pour cette action ? Des enfants en âge scolaire ? Des collègues ? Des salariés ? Des voisins ?
- ▶ Préparez une affiche pour faire la promotion de votre action « Nourrir 5 000 personnes » ou utilisez les affiches de la SERD ([à télécharger ici](#)).
- ▶ Envoyez à votre groupe cible les informations relatives à votre action et la [fiche de la SERD concernant le gaspillage alimentaire](#) ou imprimez-la et distribuez-la-leur.
- ▶ Invitez des personnes à participer à votre événement.
- ▶ Informez-vous auprès de vos sources d'approvisionnement pour savoir quels types de produits elles vous donneront. Recherchez des recettes utilisant ces ingrédients (par exemple des recettes faciles à préparer pour un grand nombre de personnes, comme des soupes, des tortillas, de la paëlla, etc.) et réfléchissez à ce que vous pourriez faire avec les autres aliments que vous recevrez, mais dont vous n'aurez pas besoin (confection de jus, don aux banques alimentaires, etc.).
- ▶ Essayez de localiser un élevage de porcs auquel vous pourriez donner les produits qui n'auraient pas été cuisinés (il est interdit de donner des restes traiteurs aux animaux de ferme en Europe ([thepigidea.org](#))).
- ▶ Faites une liste du matériel dont vous aurez besoin (ustensiles de cuisine, assiettes réutilisables, etc.) et voyez où vous pourriez l'obtenir.

Avant la SERD (une ou deux semaines à l'avance)

- ▶ Faites connaître votre événement, rappelez sa tenue et invitez des personnes à y participer.
- ▶ Essayez d'associer le personnel du magasin de détail et/ou l'agriculteur à l'événement.
- ▶ Clarifiez les détails de l'action avec le gérant du magasin/l'agriculteur : quand viendrez-vous enlever



Avec le soutien financier
de la Commission européenne





les invendus/récoltes ? Pouvez-vous utiliser leurs cartons ou emballages pour le transport ou devrez-vous prévoir votre propre matériel ?

► Imprimez les supports d'information à distribuer pendant l'action, de manière à informer les bénévoles et les participants quant au gaspillage alimentaire et aux mesures permettant de le prévenir.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action !

- Mettez en œuvre votre action « Nourrir 5 000 personnes » :
 - Préparez les lieux.
 - Allez chercher les aliments et acheminez-les jusqu'au lieu de l'événement.
 - Rassemblez tous les volontaires pour laver, éplucher, découper et préparer les aliments.
 - Nourrissez 5 000 personnes ! (ou moins)
- Servez-vous de l'événement pour sensibiliser les participants à la problématique des déchets alimentaires et pour leur donner des trucs et astuces sur la manière de réduire les déchets alimentaires au quotidien. Distribuez les supports d'information.
- Prenez des photos et réalisez des vidéos.
- Réalisez un audit « déchets alimentaires » ([food waste calculator SERD](#)) afin d'évaluer la quantité d'aliments utilisés dans la préparation de ce repas pour 5 000 convives. Sur cette base, vous pourrez évaluer le gaspillage alimentaire évité.
- Communiquez les résultats de votre audit aux participants !

Évaluation et rétroaction

Après la SERD

- Envoyez un retour à votre coordinateur : nombre de participants, quantité de déchets évités, etc.
- Envoyez des photos et vidéos de votre action à votre coordinateur.

Plus d'informations

- Supports d'information
 - Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
- Exemples d'actions
 - Feeding the 5000 events (selection): [London](#) (2011), [Paris](#) (2012), [New York](#) (2013), [Brussels](#) (2014)
 - DiscoSoupe events: discosoupe.org/events
- Site internet/coordonnées du coordinateur de la SERD : www.ewwr.eu/list-organisers
- Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu



Avec le soutien financier
de la Commission européenne





► Parties prenantes concernées :

- Feeding the 5000: www.feeding5k.org
- Disco Soupe discosoupe.org

► Liens intéressants

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- Feeding the 5000: [Food waste facts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- Slow Food Movement: www.slowfood.com
- TED Talk by Tristram Stuart: [The global food waste scandal](#)
- [Think.Eat.Save.](#)

