

J'ai sauvé 80 kilos de fruits et légumes dans une Disco Soupe

31 mai 2013 / [Sophie Caillat \(Rue89\)](#)



Cette semaine, j'ai participé à une « *Disco soupe* ». Comprendre : l'art d'éplucher, en musique, fruits et légumes mis au rebut, de les accommoder et de les manger dans des gobelets appelés « *éco-cup* ». C'était mardi soir 28 mai à la Bellevilloise, salle d'événementiel en vue dans les milieux bobos de l'est parisien.

Cette idée est née dans la foulée du « *banquet des 5 000* », le curry géant organisé en octobre dernier par Canal+ en même temps que la sortie du documentaire *Global Gâchis*. Le héros de

ce docu, Tristram Stuart, est justement là ce mardi soir à l'occasion de la sortie de la traduction française de son livre *Waste* (Ed. Rue de l'Echiquier, 2013).

« *C'est une soirée sponsorisée par Danone* », me souffle avec malice une copine fin gourmet, amatrice des **Up-conférences**, cycle destiné à « *inspirer l'Innovation sociale* », organisé par le groupe SOS. Tristram Stuart, entre sa conférence et la Disco Soupe, s'en explique :

« *Je suis très radical dans mon cœur, mais si on veut changer le monde, il faut bien discuter avec tout le monde... sinon on vit dans une forêt.* »

Sous ses allures de grande gigue anglaise, l'homme de 35 ans (que ma copine trouve « *craquant* ») sait s'y prendre. Tant avec la grande distribution, qui vient lui acheter des conseils, qu'avec le grand public et les politiques.

La grande révolution de Tristram Stuart, c'est d'avoir convaincu les gens que ce n'est pas sale de cuisiner cette nourriture récupérée.

« J'adore Paris pour les pieds de cochon »

Margaux et ses amis bénévoles, se sont fournis ce soir auprès d'un Auchan de Val d'Europe, en banlieue parisienne. Menu imposé donc : guacamole, salades variées et compotes de pommes, pêches et fraises. 80 kilos en tout, sauvés par ces bonnes âmes et servis dans des bassines en plastique. Avec un bon assaisonnement, on oublie l'origine.

« *Le goût n'est pas dégoûtant, mais y a un goût de revenez-y. Et la salade cuite c'est excellent pour la santé* », remarque Agnès, la cinquantaine. Elle ajoute :

« *Ça me rappelle les débuts du recyclage des bouteilles, au début, ça paraissait bizarre, maintenant tout le monde s'y est mis.* »

La conférence de Tristram Stuart, qui a précédé la Disco Soupe, a mis tout le monde dans l'ambiance.

L'Anglais looké raconte souvent que c'est en donnant à manger aux cochons qu'il s'est rendu compte qu'on pourrait nous-même manger cette nourriture comestible et encore délicieuse.

Effet garanti :

« J'adore Paris pour les pieds de cochon. Qui a déjà mangé des abats ici ? [une majorité de la salle lève le doigt] Génial ! »

Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Celui qui affirme avoir *« sauvé 300 tonnes de produits en changeant le regard du public »*, se montre en photo devant une montagne de bananes :



« C'est ce que l'Equateur a jeté en un jour. Je trouve ça moralement condamnable, dégueulasse. Chacun d'entre vous peut agir en disant à son magasin qu'il veut des fruits non calibrés comme les bananes jumelles, ça évitera de les jeter. Militez pour une agriculture sans critère cosmétique. »

Passé presque inaperçu en fin de conférence, le ministre de l'Alimentation, **Guillaume Garot**, avait lui-même fait le déplacement. Il a rappelé son ambition : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Son futur **plan de lutte contre le gaspillage alimentaire**, qu'il présentera le 14 juin, comportera *« des obligations »*

, assure-t-il. Mais il n'a pas précisé si elles s'imposeront aux producteurs ou aux consommateurs.

Une fois que le ministre a annoncé à cette assemblée de convaincre qu'« *il va falloir que chacun s'y mette* », Tristram le mandate :

« *Je veux savoir combien de nourriture a été gaspillée par qui et où, que les grandes surfaces soient obligées de faire des rapports sur leur gaspillage.* »

Son autorité ne va pas encore jusque-là.

Lire aussi : [Chômage ? On peut créer 600 000 emplois dans l'agriculture !](#)

Source et photos : [Rue89](#)

- Emplacement : [Accueil](#) > [Alternatives](#) >
- Adresse de cet article : <https://reporterre.net/J-ai-sauve-80-kilos-de-ruits-et-legumes-dans-une-Disco-Soupe>