



**RAPPORT MORAL
DE L'ASSOCIATION
POUR L'ANNÉE 2018**

SOMMAIRE

I) PROJET ASSOCIATIF.....	3
1) Principes et contexte de création.....	3
a. Contexte d'action	3
b. Nos valeurs.....	3
2) Nos objectifs	4
3) Nos moyens	5
II. RAPPORT D'ACTIVITÉS.....	6
1) Structure de l'association.....	6
a. L'équipe.....	6
b. Le bureau.....	7
c. Le Conseil d'Administration.....	7
2) Les partenariats de Récup et Gamelles.....	7
3) Les activités de Récup et Gamelles	8
a. Ateliers et animations de sensibilisation.....	8
i. Marché public "Lutte contre le gaspillage alimentaire et promotion d'une consommation responsable" - Métropole de Lyon (en partenariat avec Verdicité, AREMACS et Efemera).....	9
ii. Ateliers Récup & Gamelles	12
iii. Animations	15
b. La Bocalerie Solidaire.....	19
c. Les projets de l'année 2018	19
i. La Cuisine ZDZG - Région Auvergne-Rhône-Alpes.....	20
ii. Menu du Jour : L'AntiGaspi à la Carte ! Mobiliser des restaurateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (Plan d'Education au Développement Durable de la Métropole de Lyon)	21
iii. Buffets pédagogiques et solidaires	24
iv. Formations	25
III. RAPPORT FINANCIER.....	27
IV. CONTACTS	29

I) Projet associatif

1) Principes et contexte de création

RECUP ET GAMELLES (R&G) est une association lyonnaise engagée et active contre le gaspillage alimentaire et pour le zéro déchet. Depuis sa création en 2014, elle s'inscrit dans une démarche d'économie sociale et solidaire et a pour vocation la sensibilisation du grand public et des acteurs de l'alimentation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en développant des moyens d'actions collectives et des pratiques du quotidien :

- Collecte d'invendus et interventions auprès des distributeurs et des producteurs ;
- Valorisation : ateliers de sensibilisation et *Bocalerie Solidaire* ;
- Accompagnement au changement vers une démarche Zéro Déchet Zéro Gaspi.

Les valeurs de l'association sont construites sur un modèle d'économie circulaire avec comme objectif le zéro déchet, zéro gaspillage en appliquant la règle des 4R : Refuser - Réduire - Réutiliser - Recycler. La démarche d'*up-cycling* se matérialise ainsi par l'apport de valeurs ajoutées sociales et économiques sur des aliments destinés à devenir des déchets (exemples : fabrication de pancakes maison à partir de pain sec ou bien réalisation de confitures maison réalisées avec des fruits issus d'invendus).

L'association prend en compte les démarches durables liées à l'alimentation dans ses pratiques : achats de matières premières locales, en circuit court, en production issue de l'agriculture biologique, réutilisation des restes, compostage des déchets fermentescibles.

a. Contexte d'action

Le Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire de 2013 et la Loi Garot du 11 février 2016 ont fixé des objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. A l'échelle locale, de nombreuses collectivités ont investi ce champ d'action pour promouvoir une alimentation durable et de qualité. Selon l'ADEME, le constat est sans appel : 10 millions de tonnes de produits alimentaires sont gaspillés chaque année en France. Outre la valeur économique théorique non négligeable (environ 16 milliards d'euros), ce gaspillage comporte un véritable impact environnemental (bilan carbone : 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂) et social. Le stade de la consommation est d'ailleurs l'étape de la chaîne alimentaire où l'on constate le plus de gaspillage (33%). Face à ce constat, R&G se développe autour de l'envie d'inspirer et de structurer des énergies locales, encadrées par un projet global stable et cohérent au service de la société.

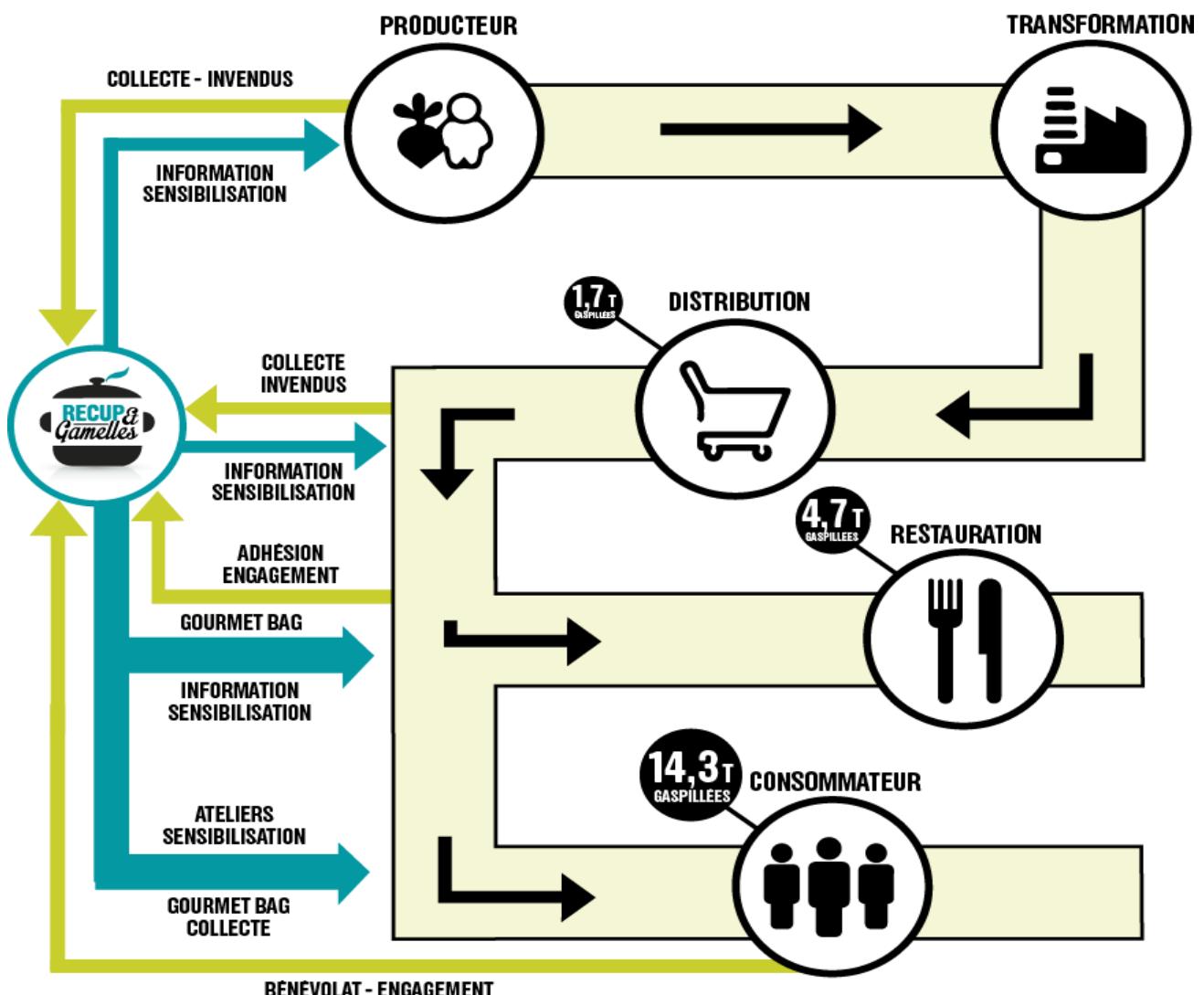
Derrière chaque consommateur, il existe à la fois un citoyen et un professionnel. Il est donc essentiel d'intégrer l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire afin de proposer des solutions adaptées à chacun. De la conscientisation au passage à l'action, R&G souhaite (re)donner du sens à notre alimentation, de manière à tendre vers une vigilance sur la qualité des produits et donc sur ce qui est jeté. R&G s'appuie également sur la cuisine comme vecteur de lien social et d'échanges afin de promouvoir une démarche collective de justice sociale, indispensable à la construction d'une transition écologique et solidaire.

b. Nos valeurs

Malgré ce constat impressionnant, R&G souhaite avant tout employer un discours positif et déculpabilisant autour de l'alimentation, orienté sur des notions de plaisir, de simplicité et de

reproductibilité, qui viennent renforcer la prise de conscience nécessaire à une évolution des comportements. Le message et les outils proposés sont ainsi adaptés selon les publics rencontrés, en cohérence avec leurs besoins, leurs envies, leurs motivations et leurs rôles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. R&G est une association qui s'est constituée avec l'envie de travailler en partenariat et en synergie autour d'une thématique environnementale, avec un souhait perpétuel de diffuser un des pratiques écologiques, sociales et solidaires.

Projection schématique de la chaîne alimentaire et de la place de Récup & Gamelles dans le dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire :



2) Nos objectifs

L'action de l'association se divise en plusieurs objectifs :

- **Objectif social :** la lutte contre le gaspillage est un facteur de socialisation, qui permet à des personnes différentes de se rencontrer et de cuisiner dans une ambiance conviviale.
- **Objectif éducatif :** il s'agit de développer des savoirs et des connaissances pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire. Les ateliers et animations permettent aux publics d'acquérir ces connaissances et de les diffuser autour d'eux.

- **Objectif environnemental :** les activités de l'association permettent aux publics de se saisir des enjeux environnementaux liés au gaspillage alimentaire et plus largement à la question des déchets. R&G s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue d'économie circulaire et vers le zéro déchet.
- **Objectif économique :** la sensibilisation intègre naturellement une dimension économique, en établissant le lien entre la réduction du gaspillage alimentaire et la gestion de son budget. R&G questionne l'accessibilité à une alimentation saine et durable en la confrontant aux contraintes économiques du quotidien.

3) Nos moyens

R&G possède un dispositif de moyens variés et complémentaires, indispensable à ses activités et à son développement.

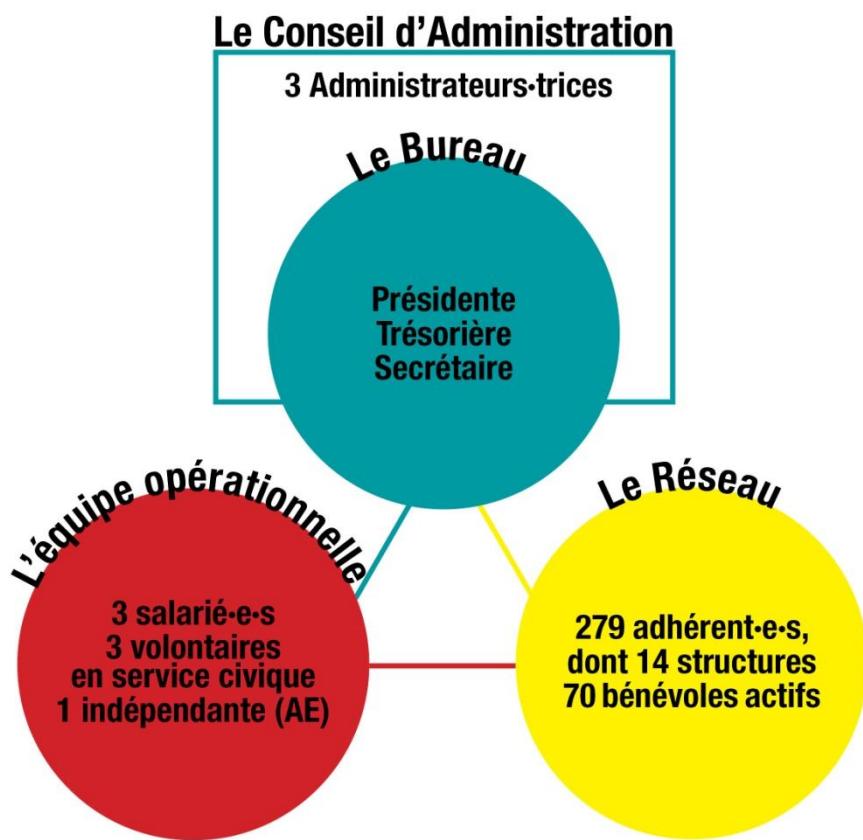
- **Moyens humains :** L'association dispose d'une équipe composée de 3 salarié·e·s et de 3 volontaires en service civique, d'un Conseil d'Administration de 6 membres, d'un réseau de 279 adhérents personnes physiques, dont 14 adhérents personnes morales et de 70 bénévoles actifs. Chaque équipe de bénévoles est encadrée par un·e salarié·e lors des animations.
- **Moyens matériels :**
 - *Supports de communication* : un site internet, une présence sur les réseaux sociaux, des tabliers, des supports lisibles et des fiches présentation (format A4, A3).
 - *Outils pédagogiques* : des fiches informatives (cuisine et démarche zéro déchet, classeurs de recettes...) ; l'Expo AntiGaspi (version A0, version A2, version A3), ludique et interactive ; un livret AntiGaspi, avec des recettes et un rappel des principales informations relatives au gaspillage alimentaire ; un kit d'animation complet pour les scolaires (jeu OAG, Récup en Double...) ; la Récup Mobile.
 - *Transport* : un véhicule utilitaire de type Kangoo, un véhicule utilitaire de type Trafic et la Récup Mobile.
 - *Local* : une cuisine Zéro déchet Zéro gaspi équipée et aménagée, un espace bureaux, un espace de stockage, du matériel relatif au stockage et aux bureaux, du matériel de cuisine, susceptibles d'être mutualisés.
- **Moyens financiers :** l'association dispose de différentes recettes pour mener ses actions, dont une part non-négligeable d'autofinancement (*Cf. Rapport Financier*). Elle peut compter notamment sur les adhésions, mais également sur les recettes des activités que sont les prestations d'animations, d'ateliers et de buffets, ainsi que la Bocalerie Solidaire. Elle dispose aussi de dons volontaires. Enfin, elle reçoit des subventions de la part de la Métropole de Lyon, de la DRAAF, du Fonds de Développement de la Vie Associative et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

II. Rapport d'activités

Cette partie du Rapport Moral présente la structure de l'organisation, son fonctionnement, ainsi que ses divers partenariats afin d'illustrer l'étendue de son action. Grâce à ses activités quotidiennes et son intégration dans des réseaux associatifs et professionnels, R&G est devenue un acteur identifié de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la région lyonnaise par les différents acteurs locaux. Le bilan des activités qui suit démontre cette reconnaissance, notamment par l'obtention d'appels à projets et la réalisation de nombreux ateliers et animations de sensibilisation.

1) Structure de l'association

LA GOUVERNANCE DE RÉCUP ET GAMELLES



a. L'équipe

R&G est composée de 3 salarié·e·s (pour 2,5 équivalent temps plein), d'une indépendante auto-entrepreneure, de 3 volontaires en service civique ainsi que de bénévoles s'investissant dans le fonctionnement quotidien de l'association.

Equipe salariée :

Sandy SCHULT, Coordinatrice Opérationnelle

Antinéa DUGUA, Animatrice - *Jusqu'en juillet 2018*

Betty BORGHI, Cuisinière-Animatrice-Diététicienne - *depuis septembre 2018*

Lucas BODET, Chargé de projets

Indépendante (AE) :

Prescilia BELLAT, Coordinatrice Projets et Développement

Volontaires en service civique :

Tifène DUCOTTET - *Septembre 2017 - Juillet 2018*

Jules FERT - *Septembre 2017 - Juillet 2018*

Camille GRABAR - *Octobre 2017 - Juillet 2018*

Caroline AUBERT - *depuis septembre 2018*

Noémie DUMAS - *depuis septembre 2018*

Julia SERBAN--PENHOAT - *depuis septembre 2018*

b. Le bureau

Il est composé d'Alexandra BOUCHEK, à la base de la création de l'association (avec Prescilia BELLAT et Antinéa DUGUA) et qui assure le rôle de Présidente. Elle est accompagnée de Sophie GUÉRIN, Trésorière, et Fairley LE MOAL, Secrétaire.

c. Le Conseil d'Administration

Dans le cadre d'un développement structuré de l'association, il a été décidé d'étoffer la gouvernance par l'intégration de nouveaux membres au sein du Conseil d'Administration. Cette nouveauté a été instaurée suite à l'Assemblée Générale du 15 mars 2018. Le Conseil d'Administration se compose donc des membres du bureau ainsi que de trois administrateurs-trices, Mélanie GARNIER, Raphaël COCHET et Matthias COLLON.

2) Les partenariats de Récup et Gamelles

L'association travaille de manière conjointe avec l'ensemble des acteurs du territoire déjà engagés ou qui souhaitent s'engager contre le gaspillage alimentaire. Elle a ainsi noué des relations partenariales avec les collectivités et institutions territoriales : la Métropole de Lyon, la Région Auvergne-Rhône-Alpes et la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt).

Au quotidien, R&G développe ses activités de collecte d'invendus avec des structures et magasins dans le cadre d'un double échange : récupération des produits invendus et distribution de bocaux (confitures, sauces, chutneys...). Des partenariats sont déjà identifiés avec :

Pour la récupération des produits invendus :

- ⊕ Botanic, Saint Priest ;
- ⊕ Boulangerie La Miecyclette, Lyon ;
- ⊕ L'Eau Vive, Lyon ;
- ⊕ Epicerie Biogone, Villeurbanne.

Pour la distribution de bocaux :

- ⊕ VRAC (Vers un Réseau d'Achat Commun) ;
- ⊕ Epicentre, Lyon 8 ;
- ⊕ A la Source, Lyon 3 ;
- ⊕ Bulko, Lyon 1 ;

- ➡ Marchéco ;
- ➡ La Fourmi, Lyon 1 et Lyon 7 ;
- ➡ L'Epicerie Equitable, Lyon 7.

L'enjeu de cette récupération d'invendus encore consommables est leur valorisation, mais aussi la démonstration de cette valorisation. L'objectif est de les transformer en de nouveaux produits lors d'activités pratiques et ludiques ouvertes à tous, afin de transmettre au plus grand nombre les connaissances et les astuces de l'association.

Au total, près de 3 tonnes d'aliments ont été sauvés et valorisés durant l'année 2018, dont plus de 2 tonnes de fruits et légumes, complétés par du pain, des produits secs et autres !

Les actions de R&G reposent ainsi sur divers acteurs externes à l'association, qui l'accompagnent de manière matérielle, financière ou humaine. L'association peut ainsi compter sur l'aide et l'engagement de son réseau de bénévoles pour développer son potentiel de sensibilisation.

3) Les activités de Récup et Gamelles

a. Ateliers et animations de sensibilisation

Déroulement des ateliers

Les objectifs principaux sont d'améliorer la prise de conscience sur le gaspillage à l'échelle locale et nationale, favoriser la compréhension des dates de consommation, accompagner les changements de comportement, aussi bien dans les achats que dans le stockage des denrées alimentaires, tout en développant les savoir-faire sur les restes et la conservation des aliments.

L'action de l'association lors des ateliers se structure autour de 3 temps :

- *La sensibilisation* : autour d'un quizz ludique, les animateurs·trices échangent avec les participants autour du gaspillage et de leurs habitudes alimentaires.
- *La réalisation de recettes* : en fonction des aliments collectés et des recettes proposées par l'animation, les participants se rassemblent autour de cette partie pratique après un court briefing sur les consignes, l'équipement et l'hygiène.
- *La dégustation* : cette étape permet de poursuivre les échanges autour des solutions et astuces partagées et reproductibles, dans un esprit convivial et gourmand.

A la fin de chaque atelier, des fiches participants sont remplies afin d'avoir un retour sur leur avis concernant l'atelier. Leur satisfaction est ainsi mesurée sur une échelle de 1 à 5, cinq étant la meilleure note attribuable à l'atelier.

Au total, 154 interventions ont été réalisées en 2018, avec plus de 12000 personnes rencontrées !

Lors des activités quotidiennes de l'association, l'équipe R&G est également constituée de bénévoles. Ces derniers ont consacré **1144 heures** à nos activités de sensibilisation, soit **143 journées de travail** !

i. Marché public "Lutte contre le gaspillage alimentaire et promotion d'une consommation responsable" - Métropole de Lyon (en partenariat avec Verdicité, AREMACS et Efemera)

➤ **Les ateliers Cuisto – 24 interventions – environ 230 personnes**

- ➡ **9 Janvier 2018** : Centre Social « Arc en Ciel » Clochettes - SAINT-FONS
- ➡ **17 Janvier 2018** : Ecole Fontaines-Saint Martin - FONTAINES-SAINT-MARTIN
- ➡ **23 Janvier 2018** : Epicerie La Super Halle d'Oullins - OULLINS
- ➡ **25 Janvier 2018** : Centre Social d'Oullins - Quartier le Golf - OULLINS
- ➡ **26 Janvier 2018** : Centre Social d'Oullins - Quartier la Saulaie, Maison des Associations - OULLINS
- ➡ **13 Février 2018** : Centre Social de Décines - DÉCINES
- ➡ **1^{er} Mars 2018** : Centres Sociaux des Minguettes - Centre Social Eugénie Cotton - VÉNISSIEUX
- ➡ **13 Avril 2018** : Association « Maison des Familles » - VAULX-EN-VELIN
- ➡ **13 Avril 2018** : Association « Maison des Familles » - VAULX-EN-VELIN
- ➡ **14 Mai 2018** : Association Oyenga Simy-Flo - Epicerie Sociale et Solidaire - VÉNISSIEUX
- ➡ **12 Juillet 2018** : Centre Social de Parilly - Jardin Fleuri de l'UC5 - BRON
- ➡ **29 Août 2018** : CJS Les Cités d'Or - Locaux des Cités d'Or - LYON 9^{ème}
- ➡ **28 Septembre 2018** : HUAS Adoma - MEYZIEU
- ➡ **6 Octobre 2018** : Association OIM - Ecole Santé Social Sud-Est - LYON 9^{ème}
- ➡ **15 Octobre 2018** : Association Les Petites Cantines - LYON 9^{ème}
- ➡ **14 Novembre 2018** : Association La Passerelle d'Eau de Robec - Epicerie Sociale et Solidaire Les Canuts au Marché - LYON 1^{er}
- ➡ **16 Novembre 2018** : HUAS Adoma - VAULX-EN-VELIN
- ➡ **27 Novembre 2018** : Association Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}
- ➡ **5 Décembre 2018** : Centre Social Saint Just - EQUIP'AGES - LYON 5^{ème}
- ➡ **6 Décembre 2018** : Centre Social La Gravière - Centre de Loisirs Ferme des Razes - SAINTE-FOY-LÈS-LYON
- ➡ **11 Décembre 2018** : Habitat et Humanisme - LYON 6^{ème}
- ➡ **13 Décembre 2018** : Centre Social Mosaique - FEYZIN
- ➡ **14 Décembre 2018** : Espace Culturel de Dardilly - Aqueduc - DARDILLY
- ➡ **19 Décembre 2018** : Habitat et Humanisme - LYON 3^{ème}

- ✓ Auto-évaluation des participant·e·s sur l'état de leurs connaissances et de leurs pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire → **3,5/5**
- ✓ Taux de satisfaction des participant·e·s : **92%**
- ✓ **16% des participant·e·s déclarent vouloir s'engager avec l'association suite à l'atelier.**

➤ **Les ateliers Bocaux – 9 interventions – environ 100 personnes**

- ➡ **27 Avril 2018** : Centre Social d'Oullins - Quartier La Saulaie - OULLINS
- ➡ **4 Juin 2018** : Association Oyenga Simy-Flo - Epicerie Sociale et Solidaire - VÉNISSIEUX
- ➡ **28 Juin 2018** : Centre Social d'Oullins - Quartier le Golf - OULLINS
- ➡ **10 Octobre 2018** : Centre Social de la Sauvegarde - LYON 9^{ème}
- ➡ **25 Octobre 2018** : Association Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}
- ➡ **31 Octobre 2018** : Association Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}

- ➡ **7 Novembre 2018 :** Association Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}
- ➡ **12 Novembre 2018 :** Centre Social Langlet-Santy - LYON 8^{ème}
- ➡ **15 Novembre 2018 :** Association Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}

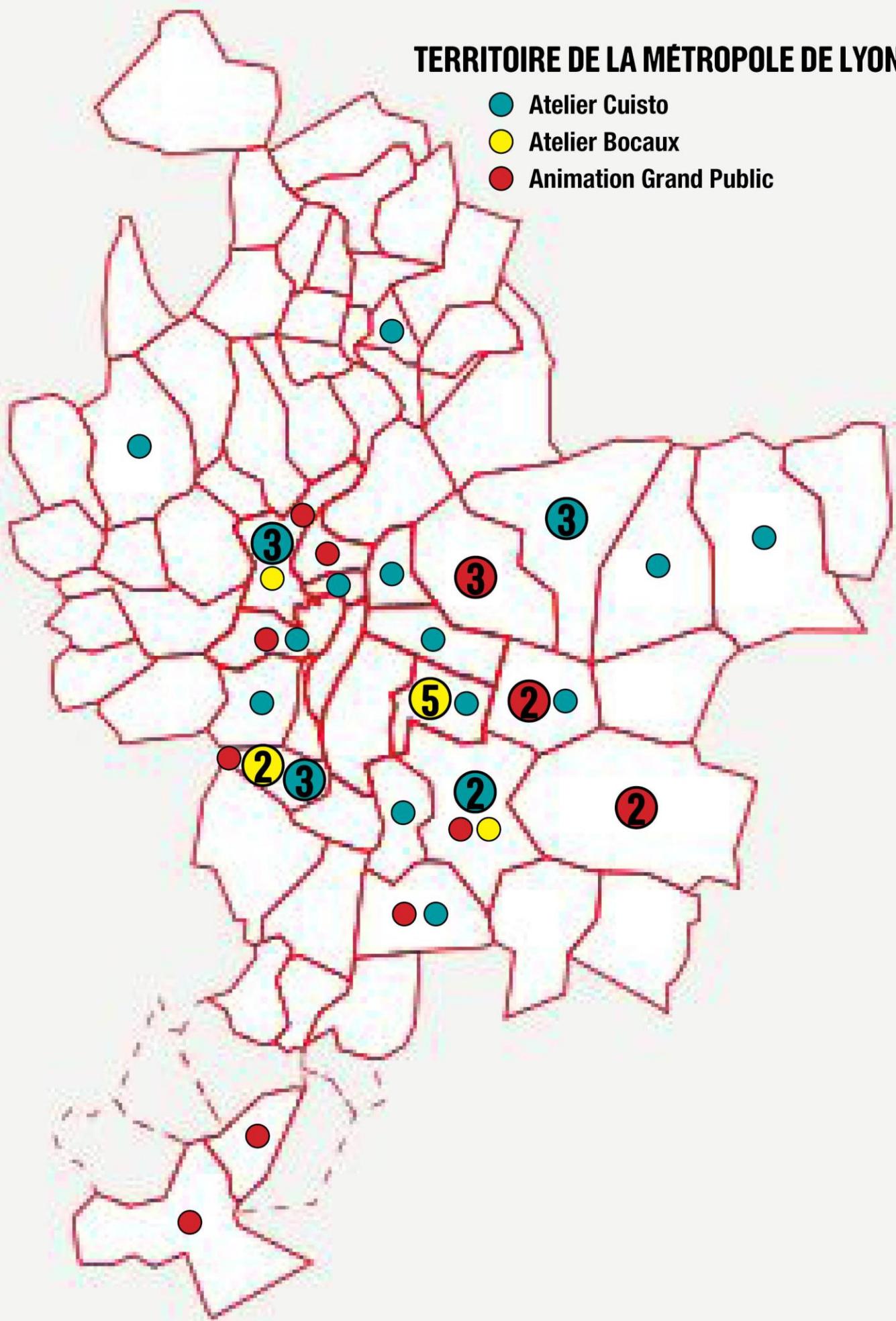
- ✓ **Auto-évaluation des participant·e·s sur l'état de leurs connaissances et de leurs pratiques en matière de conservation des aliments → 2,5/5**
- ✓ **Taux de satisfaction des participant·e·s : 96%**
- ✓ **47% des participant·e·s déclarent vouloir s'engager avec l'association suite à l'atelier.**

➤ **Animations Démonstration / Dégustation – 15 interventions – environ 1500 personnes**

- ➡ **10 Février 2018 :** Dégustation - Association Milend - VILLEURBANNE
- ➡ **7 Avril 2018 :** Démonstration - Association étudiante That's IAE Lyon "Game of Gones" - Parc de Parilly - BRON
- ➡ **29 Avril 2018 :** Démonstration - Ville de Grigny - Parc de la Mairie - GRIGNY
- ➡ **5 Mai 2018 :** Dégustation - La Cour des Gones - Place Picard - LYON 4^{ème}
- ➡ **6 Mai 2018 :** Démonstration - Arty Party - VILLEURBANNE
- ➡ **20 Mai 2018 :** Dégustation - Ville d'Oullins - Parc Chabrières - OULLINS
- ➡ **22 Mai 2018 :** Démonstration - Bailleur Social EMH - SAINT-PRIEST
- ➡ **25 Mai 2018 :** Dégustation - Association Drôle d'Equipage - Place Jean Jaurès - GIVORS
- ➡ **26 Mai 2018 :** Dégustation - Mairie de Villeurbanne - Parc de la Feyssine - VILLEURBANNE
- ➡ **29 Mai 2018 :** Dégustation - Maison du Terraillon - BRON
- ➡ **2 Juin 2018 :** Démonstration - Centre Social de la Sauvegarde - MJC la Duchère - LYON 9^{ème}
- ➡ **18 Juin 2018 :** Démonstration - Groupe Scolaire François Mansart - SAINT-PRIEST
- ➡ **23 Juin 2018 :** Démonstration - MJC Vieux Lyon - Place Saint Jean - LYON 5^{ème}
- ➡ **7 Juillet 2018 :** Dégustation - Epicerie Moderne - Fort de Feyzin - FEYZIN
- ➡ **22 Novembre 2018 :** Démonstration - Ville de Vénissieux - Place du Marché des Minguettes - VÉNISSIEUX

TERRITOIRE DE LA MÉTROPOLE DE LYON

- Atelier Cuisto
- Atelier Bocaux
- Animation Grand Public



ii. Ateliers Récup & Gamelles

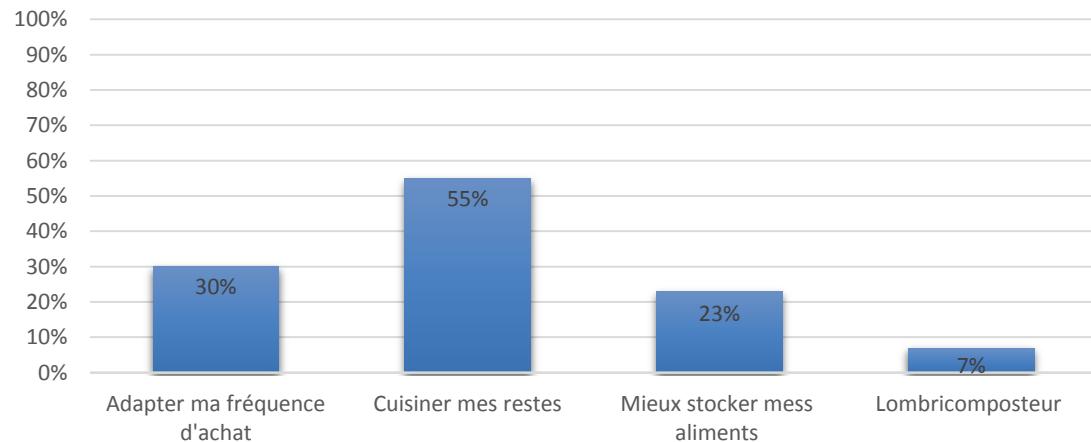
➤ Ateliers Cuisto – 25 interventions – environ 450 personnes

Les participant·e·s sont très réceptifs au partage d'astuces concrètes et de recettes permettant de réduire son gaspillage alimentaire, que ce soit en réutilisant des parties que l'on a tendance à jeter, ou en transformant les produits abîmés ou "moches". La spécificité de ces ateliers Cuisto est de laisser le·la participant·e prendre en main l'aliment, le travailler et le cuisiner, et ainsi enregistrer des gestes qu'il sera dès lors plus facile de reproduire à la maison. La réalisation de la recette par les participants eux-mêmes leur permet de se représenter le niveau de difficulté, le matériel nécessaire ainsi que le temps de préparation. Il est donc très important de recueillir leurs impressions en fin d'atelier, afin de mesurer leur satisfaction et de les encourager dans la perpétuation de leur engagement une fois l'atelier terminé.

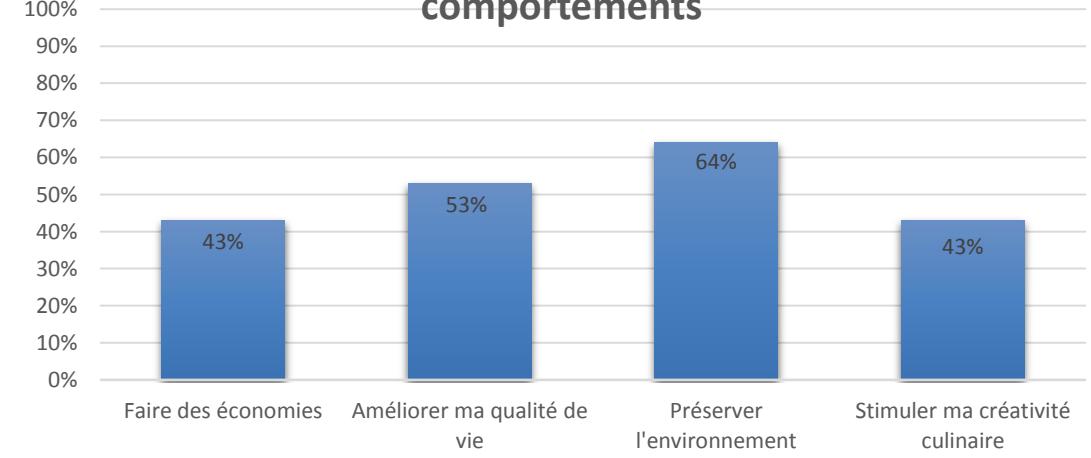
- ➡ **30 Janvier 2018 :** Résidence Les Polygones - VIENNE (Isère)
- ➡ **28 Février 2018 :** Défi Familles ARDAB - PIERRE-BÉNITE
- ➡ **21 Mars 2018 :** Fondation Télémaque - Local Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}
- ➡ **21 Mars 2018 :** Fondation Télémaque - REZO 1901 - LYON 8^{ème}
- ➡ **19 Avril 2018 :** Défi Familles ARDAB - Centre Social de Bron - BRON
- ➡ **2 Mai 2018 :** Défi Familles ARDAB - Local Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}
- ➡ **3 Mai 2018 :** Epicerie Panier de Léontine - BOURGOIN-JALLIEU (Isère)
- ➡ **29 Mai 2018 :** Groupe SEB - ECULLY
- ➡ **30 Mai 2018 :** Ville de Corbas - CORBAS
- ➡ **1^{er} Juin 2018 :** Entreprise IFPEN - SOLAIZE
- ➡ **4 Juin 2018 :** Centre Social Georges Levy - VAULX-EN-VELIN
- ➡ **5 Juin 2018 :** Entreprise IFPEN - SOLAIZE
- ➡ **7 Juin 2018 :** Entreprise Solvay - SAINT-FONS
- ➡ **14 Juin 2018 :** Entreprise Elkem - SAINT-FONS
- ➡ **21 Juin 2018 :** Panier de Léontine - VILLEFONTAINE (Isère)
- ➡ **10 Juillet 2018 :** Croc Vacances - VILLEURBANNE
- ➡ **12 Juillet 2018 :** Croc Vacances - VILLEURBANNE
- ➡ **17 Juillet 2018 :** Croc Vacances - VILLEURBANNE
- ➡ **18 Juillet 2018 :** Croc Vacances - VILLEURBANNE
- ➡ **20 Juillet 2018 :** Lyon Métropole Habitat - VÉNISSIEUX
- ➡ **19 Septembre 2018 :** Café Equilibres - PEDD Métropole de Lyon - LYON 1^{er}
- ➡ **3 Octobre 2018 :** Enseignement Catholique de Lyon - SAINTE-FOY-LES-LYON
- ➡ **23 Octobre 2018 :** MJC Saint Just - LYON 5^{ème}
- ➡ **30 Novembre 2018 :** Entreprise KEM ONE - SAINT-FONS
- ➡ **20 Décembre 2018 :** Plateau Circulaire - LYON 2^{ème}

- ✓ **Auto-évaluation des participant·e·s sur l'état de leurs connaissances et de leurs pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire → 3,4/5**
- ✓ **Taux de satisfaction des participant·e·s : 90%**
- ✓ **19% des participant·e·s déclarent vouloir s'engager avec l'association suite à l'atelier.**

Gestes appliqués suite à l'Atelier Cuisto



Motivations des participants à changer leurs comportements



➤ Ateliers Je Fais Mes Bocaux – 3 interventions – environ 30 personnes

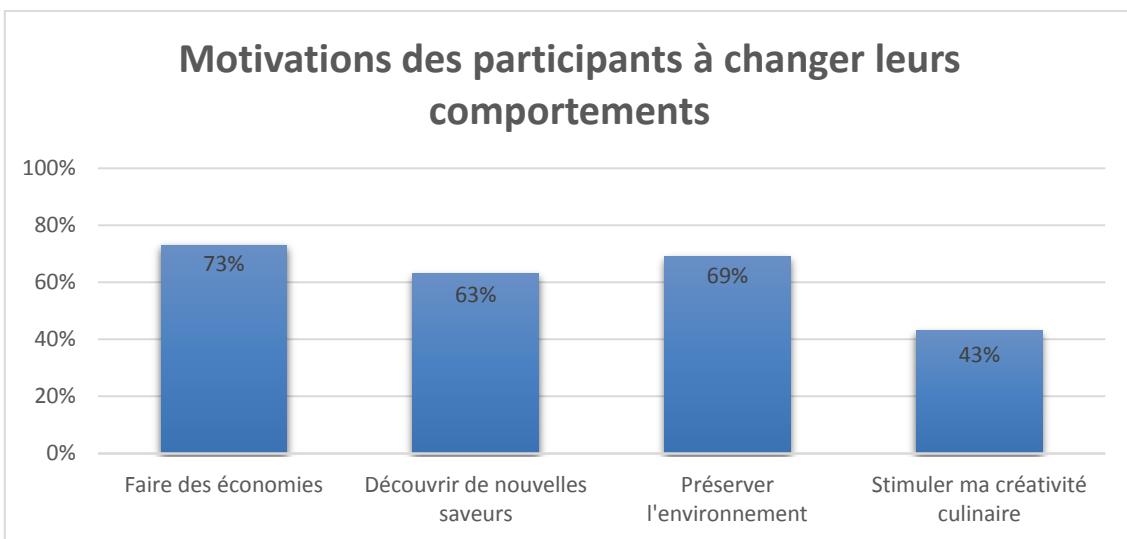
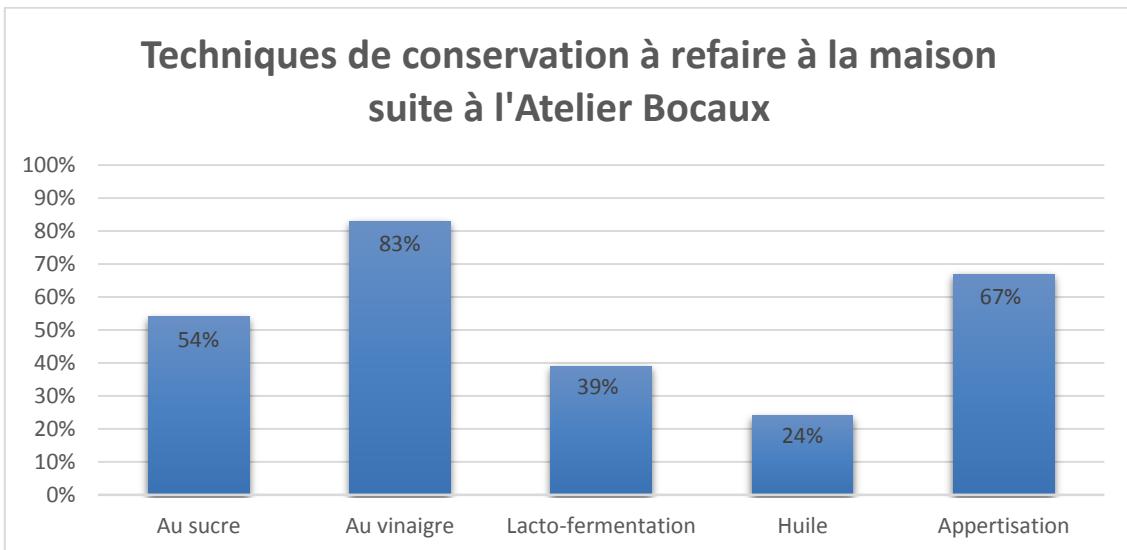
Les ateliers Bocaux visent à présenter aux participant·e·s des techniques de conservation des fruits et légumes. Une des principales causes du gaspillage alimentaire est en effet le problème de gestion des stocks alimentaires, certains aliments se retrouvant jetés parce que non consommés dans les meilleurs délais. A travers ces techniques, les participant·e·s explorent des méthodes pour réutiliser des aliments abîmés mais aussi pour les conserver plus longtemps.

Ils sont construits de la même manière que les ateliers Cuisto (jeu-quizz / préparation des recettes) et diffèrent simplement lors de la phase de dégustation. En effet, chaque participant·e peut repartir après l'atelier avec des bocaux qu'il aura lui-même produit, selon les techniques abordées lors de l'atelier : au sucre, au vinaigre, lacto-fermentation, à l'huile, appertisation... La dégustation se fera donc plus tardivement !

- ➡ **10 Avril 2018 :** Défi Familles ARDAB - Centre Social de la Sauvegarde - LYON 9^{ème}
- ➡ **2 Mai 2018 :** Défi Familles ARDAB - Local Récup & Gamelles - LYON 8^{ème}
- ➡ **6 Juin 2018 :** Direction Interdépartementale - CLERMONT-FERRAND (Auvergne)

En compilant les évaluations de tous les Ateliers Bocaux (Marché Métropole de Lyon et Ateliers Cuisine ZDG inclus), on observe que :

- ✓ Auto-évaluation des participant·e·s sur l'état de leurs connaissances et de leurs pratiques en matière de conservation des aliments → 2,3/5
- ✓ Taux de satisfaction des participant·e·s : 95%
- ✓ 47% des participant·e·s déclarent vouloir s'engager avec l'association suite à l'atelier Bocaux.



➤ Ateliers Jeux Quizz – 2 interventions – environ 30 personnes

- 📅 7 Juin 2018 : Entreprise Elkem - SAINT-FONS
- 📅 1^{er} Juin 2018 : Entreprise IFPEN - SOLAIZE

➤ Ateliers financés par la Région Auvergne-Rhône Alpes dans le cadre du projet « La Bocalerie Collective » – 20 interventions – environ 200 personnes

- 📅 3 Avril 2018 : Atelier Cuisto
- 📅 10 Avril 2018 : Atelier Cuisto
- 📅 17 Avril 2018 : Atelier Cuisto
- 📅 24 Avril 2018 : Atelier Cuisto

- **22 Mai 2018** : Atelier Ma Cuisine Zéro Déchet
- **5 Juin 2018** : Atelier Cuisto
- **13 Juin 2018** : Atelier Enfants « Colorants Naturels »
- **19 Juin 2018** : Atelier Cuisto
- **28 Juin 2018** : Atelier Cuisto en lien avec le collectif des Voisins Monplaisir
- **6 Septembre 2018** : Atelier Cuisto
- **13 Septembre 2018** : Atelier Bocaux
- **18 Septembre 2018** : Atelier Cuisto
- **25 Septembre 2018** : Atelier Bocaux
- **24 Octobre 2018** : Atelier Zéro Déchet
- **29 Octobre 2018** : Atelier Bocaux
- **8 Novembre 2018** : Atelier Cuisto
- **29 Novembre 2018** : Atelier Bocaux
- **4 Décembre 2018** : Atelier Bocaux
- **12 Décembre 2018** : Atelier Bocaux
- **19 Décembre 2018** : Atelier Bocaux

iii. Animations

➤ **Animations Dégustation / Démonstration / Formation / Exposition – 37 interventions – environ 3500 personnes**

- **28 Février 2018** : Exposition - ProxiDon / Banque Alimentaire du Rhône - DÉCINES-CHARPIEU
- **1^{er} Mars 2018** : Démonstration / Dégustation - Verdicité - SEYSSINET-PARISET (Isère)
- **6 Mars 2018** : Démonstration / Dégustation - Association Réussir l'Insertion à Bron - BRON
- **14 Mars 2018** : Formation - Anciela / Maison pour Agir - VAULX-EN-VELIN
- **23 Mars 2018** : Démonstration / Dégustation / Exposition - Bachut Ville de Lyon - LYON 8^{ème}
- **24 Mars 2018** : Session cuisine / Prépa buffet - Nettoyage de Printemps / Mairie St Laurent d'Agny - SAINT-LAURENT-D'AGNY
- **4 Avril 2018** : Démonstration / Dégustation - Grand Lyon Habitat - VÉNISSIEUX
- **5 Avril 2018** : Démonstration / Dégustation - Ecole Bocuse - ECULLY
- **5 Avril 2018** : Exposition - Mouvement de Palier / Forum des Associations La Doua - VILLEURBANNE
- **21 Avril 2018** : Démonstration / Dégustation / Exposition - Musée des Confluences - LYON 2^{ème}
- **21 Avril 2018** : Démonstration - Printanières de Bron - BRON
- **22 Avril 2018** : Démonstration / Dégustation / Exposition - Musée des Confluences - LYON 2^{ème}
- **24 Avril 2018** : Démonstration / Dégustation - Ville de Lyon - Ampère Victor Hugo - LYON 2^{ème}
- **4 Mai 2018** : Démonstration / Dégustation - Grand Lyon Habitat / Inauguration Fresque Tony Garnier - LYON 8^{ème}
- **23 Mai 2018** : Dégustation - Epicentre - LYON 8^{ème}
- **26 Mai 2018** : Dégustation - Association Les Coccinelles de Sans Souci - LYON 3^{ème}
- **31 Mai 2018** : Exposition - Entreprise IFPEN - SOLAIZE

- ➡ **2 Juin 2018** : Démonstration / Dégustation / Exposition - SIDEFAGE / CIEL (Centre d'Immersion éducatif et ludique) - BELLEGARDE-SUR-VALSERINE (Ain)
- ➡ **9 Juin 2018** : Démonstration / Dégustation - OPAC - GLEIZÉ
- ➡ **23 Juin 2018** : Démonstration / Dégustation - Alliade Lyon Métropole Habitat - DÉCINES-CHARPIEU
- ➡ **9 Juillet 2018** : Démonstration / Dégustation - Verdicité - LA TRONCHE (Isère) - **RECUP'MOBILE**
- ➡ **19 Juillet 2018** : Démonstration / Dégustation / Prépa apéritif - CHRS Riboud - LYON 3^{ème} - **RECUP'MOBILE**
- ➡ **7 Septembre 2018** : Animation & Exposition - Lyon Métropole Habitat - GIVORS
- ➡ **26 Septembre 2018** : Démonstration / Dégustation - Grand Lyon Habitat - LYON 7^{ème}
- ➡ **29 Septembre 2018** : Démonstration / Dégustation - Ville de Bron / Vivre Ensemble - BRON
- ➡ **3 Octobre 2018** : Exposition - Enseignement Catholique de Lyon - SAINTE-FOY-LÈS-LYON
- ➡ **3 Octobre 2018** : Démonstration / Dégustation - Enseignement Catholique de Lyon - SAINTE-FOY-LÈS-LYON
- ➡ **10 Octobre 2018** : Démonstration / Dégustation - Lyon Métropole Habitat - GIVORS
- ➡ **13 Octobre 2018** : Démonstration / Dégustation - Innov Events - CHAMBERY (Savoie)
- ➡ **30 Octobre 2018** : Démonstration / Dégustation - Centre Social Berthaudière - DÉCINES-CHARPIEU
- ➡ **17 Novembre 2018** : Exposition - Communauté d'Agglomération Porte de l'Isère / Energies en Fête - BOURGOIN-JALLIEU (Isère)
- ➡ **20 Novembre 2018** : Exposition - SICTOM de la région Morestel - MORESTEL (Isère)
- ➡ **23 Novembre 2018** : Démonstration / Dégustation - Métropole & MAIF / Salon - LYON 3^{ème}
- ➡ **24 Novembre 2018** : Démonstration / Dégustation - Métropole & MAIF / Salon - LYON 3^{ème}
- ➡ **24 Novembre 2018** : Démonstration / Dégustation - Sytraival (syndicat de traitement des déchets) - QUINCIEUX - **RECUP'MOBILE**
- ➡ **25 Novembre 2018** : Démonstration / Dégustation - Association Marché - VILLEFRANCHE
- ➡ **10 Décembre 2018** : Formation Exposition - MJC Portes-lès-Valence - PORTE-LÈS-VALENCE (Drôme)

➤ **Vente – 4 interventions – environ 100 personnes**

- ➡ **7 Février 2018** : Journée pour Agir - Anciela - LYON 7^{ème}
- ➡ **5 Juin 2018** : Hermès Conciergerie - PIERRE-BÉNITE
- ➡ **6 Octobre 2018** : Journée pour Agir - Anciela - LYON 4^{ème}
- ➡ **23 Novembre 2018** : Soirée Virtuose - Hévéa Centre Ethic - LYON 7^{ème}

➤ **Stands d'info – 6 interventions – environ 120 personnes**

- ➡ **7 Février 2018** : Biocoop Lumière - LYON 8^{ème}
- ➡ **20 Mars 2018** : Biocoop Saxe Gambetta - LYON 7^{ème}
- ➡ **17 Juin 2018** : Sirha Green - CHASSIEU
- ➡ **19 Juin 2018** : Sirha Green 2 - CHASSIEU
- ➡ **22 Septembre 2018** : Fête des Récoltes - LYON 3^{ème}
- ➡ **29 Septembre 2018** : Séisme Solidaire - LYON 8^{ème}

➤ Buffets pédagogiques Zéro Déchet – 21 interventions – environ 2000 personnes

Les buffets pédagogiques Zéro Déchet font maintenant partie intégrante des activités de l'association, avec une demande croissante de la part de différentes structures publiques et privées. Le déménagement des locaux de l'association dans un nouvel espace avec une cuisine ZDZG aménagée a permis à l'association de s'enrichir en terme de méthodes de travail et de matériel afin de produire des buffets pédagogiques plus fréquemment et pour des publics plus larges. En effet, tout l'intérêt pédagogique du buffet Zéro Déchet est d'intervenir auprès d'un public qui ne s'attend pas à être sensibilisé, ni pendant ce temps spécifique, ni dans cet espace dédié. Que ce soit lors d'un séminaire, d'un cycle de table-rondes, d'une inauguration d'un lieu, le temps du repas est une "pause" pour les convives. En interagissant lors de ce temps de disponibilité des personnes, la sensibilisation est réalisée en douceur par l'intermédiaire des mets proposés, suscitant à la fois la curiosité, l'échange et la gourmandise. Cela se démontre par la demande croissante de buffets via le bouche à oreille, grâce à des personnes ayant découvert ce format lors d'un événement et souhaitant le transposer à un autre niveau, professionnel, associatif ou même privé.

Un service complet **pour 150 personnes** peut désormais être assuré, en établissant un bilan des déchets assez significatif : une **trentaine de kilos d'aliments sauvés** et une **production minimale de 0,2 kg d'ordures ménagères** durant toute la préparation.

L'arrivée d'une nouvelle salariée avec une formation cuisine a grandement amélioré cet impact positif sur la qualité et la variété des plats proposés. La liste complète des buffets pédagogiques zéro déchet est disponible ci-dessous :

- ➡ **3 Février 2018** : ONG Ashoka - LYON 1^{er}
- ➡ **21 Février 2018** : La Fabrik A Déclik / Osons Ici Maintenant - LYON 9^{ème}
- ➡ **1^{er} Mars 2018** : Verdicité - SEYSSINET-PARISSET (Isère)
- ➡ **13 Mars 2018** : Détritivores - VILLEURBANNE
- ➡ **17 Mars 2018** : Le Rize - VILLEURBANNE
- ➡ **30 Mars 2018** : Défi familles Métropole de Lyon - VÉNISSIEUX
- ➡ **21 Avril 2018** : Printanières de Bron - BRON
- ➡ **26 Avril 2018** : Association Mouves - LYON 9^{ème}
- ➡ **15 Mai 2018** : Instance Régionale d'Education et de Promotion de la Santé (IREPS) - LYON 7^{ème}
- ➡ **24 Mai 2018** : Marche Citoyenne - LYON 7^{ème}
- ➡ **29 Mai 2018** : Mairie de Corbas - CORBAS
- ➡ **8 Juin 2018** : CCFD Terre Solidaire - GRENOBLE (Isère)
- ➡ **15 Juin 2018** : Association FORSE - VILLEURBANNE
- ➡ **27 Juin 2018** : Grand Lyon Habitat - LYON 8^{ème}
- ➡ **21 Septembre 2018** : Mouvement Alternative Non Violente - LYON 9^{ème}
- ➡ **27 Septembre 2018** : Soutenance de Thèse - VILLEURBANNE
- ➡ **29 Septembre 2018** : Ville de Bron / Vivre Ensemble - BRON
- ➡ **2 Octobre 2018** : Pro Bono Lab / Osons Ici et Maintenant - ISARA - LYON 7^{ème}
- ➡ **12 Octobre 2018** : Soutenance de Thèse - VILLEURBANNE
- ➡ **27 Novembre 2018** : Est Métropole Habitat - VAULX-EN-VELIN
- ➡ **21 Décembre 2018** : Mairie Portes-lès-Valence - PORTE-LÈS-VALENCE

TERRITOIRE DE LA MÉTROPOLE DE LYON

- Saint Laurent d'Agny (69)
- Gleizé (69)
- Villefranche-sur-Saône (69)

- Atelier Cuisto
- Atelier Bocaux
- Animation Grand Public
- Jeu-Quizz
- Buffet Zéro Déchet

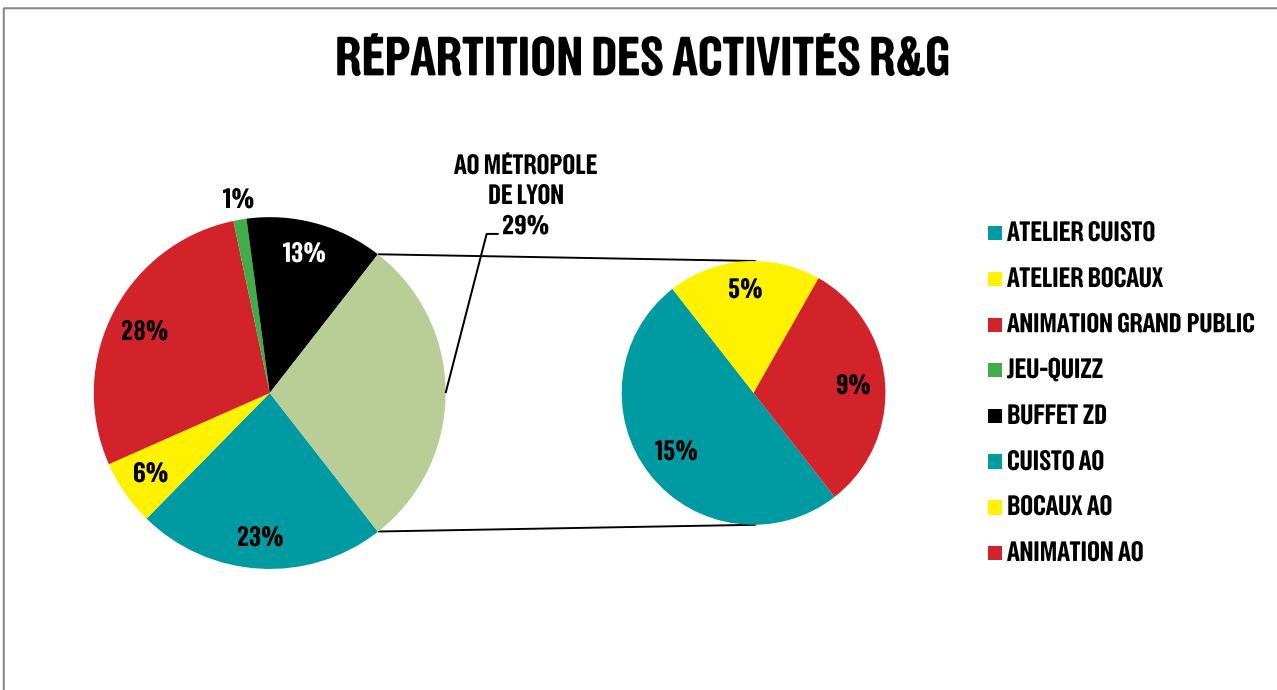
- Bellegarde-sur-Valserine (01)

- Chambéry (73)

- Clermont-Ferrand (42)

- Porte-lès-Valence (26)
- Porte-lès-Valence (26)

- Vienne (38)
- Bourgoin-Jallieu (38)
- Villefontaine (38)
- Seyssinet-Pariset (38)
- La Tronche (38)
- Bourgoin-Jallieu (38)
- Morestel (38)
- Seyssinet-Pariset (38)
- Grenoble (38)



Près du tiers des ateliers et animations de l'association s'inscrivent dans le cadre du marché public de la Métropole de Lyon relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif de R&G pour 2018 était donc de maintenir son activité au sein de ce marché tout en augmentant sa capacité à assurer des interventions extérieures et indépendantes. Dans la perspective de 2019, le ratio des interventions "marché Métropole" / "hors marché Métropole" devrait donc tendre vers une augmentation de ces dernières.

b. La Bocalerie Solidaire

L'objectif de la Bocalerie Solidaire est de valoriser des aliments invendus lors de sessions de transformation réalisées avec des bénévoles de l'association. Au préalable, la collecte est réalisée auprès de nos différents partenaires. Un partenariat régulier est conclu avec le magasin **Botanic** de Saint-Priest, avec une collecte de fruits et légumes bio environ deux fois par semaine, ainsi qu'avec la boulangerie la **Mie Cyclette** pour son pain invendu.

De manière hebdomadaire, les fruits et légumes sont transformés dans la cuisine du local de l'association et mis en bocaux sur place. Sont ainsi réalisés : confitures, sauces, chutneys, ketchup maison... Les produits utilisés pour compléter les recettes (sucre, huile, vinaigre, épices) s'inscrivent dans une démarche d'alimentation durable zéro déchet : vrac, produits locaux et/ou bio...

R&G conserve une approche rigoureuse des règles d'hygiène lors de ces animations en cuisine. L'intégration de ces règles est assurée par leur présence dans la Charte du Bénévole et un briefing durant l'intégration de nouveaux membres, ainsi qu'un rappel systématique en début d'ateliers, aidé de fiches-protocoles pour chaque action en cuisine.

Ces bocaux sont ensuite distribués à prix coûtant dans des magasins et structures partenaires : **VRAC, Epicentre, A la Source, Bulko, Marchéco, La Fourmi, Epicerie Equitable**. R&G a mis en place un système de consigne, dans une démarche d'économie circulaire et de récupération des bocaux vides. Le partenariat avec l'entreprise **Verallia**, productrice d'emballages en verre, s'est également poursuivi sur l'année 2018 pour l'approvisionnement en bocaux de l'association.

Pour l'année 2018, 2241 bocaux ont été produits et 1675 vendus !

c. Les projets de l'année 2018

i. La Cuisine ZDZG - Région Auvergne-Rhône-Alpes

Au cours de l'année 2018, R&G a vu l'aboutissement de son projet de développement d'une cuisine collective et participative autour de la thématique Zéro Déchet - Zéro Gaspi. Ce projet, mené en partenariat avec l'association REZO 1901 dont l'une des activités est de gérer des résidences d'hébergement temporaires, fut soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans le cadre de son programme Rhônalpin Ecocitoyen. Il visait à développer un espace collectif pour une alimentation responsable et AntiGaspi.

Cette cuisine se situe dans les nouveaux locaux de l'association, dans le quartier de Sans Souci. Pour l'aménagement de la cuisine, R&G a travaillé avec l'association Minéka, une association engagée dans la récupération et le réemploi de matériaux de construction.

La Cuisine ZDZG, c'est :

- un espace de revalorisation des invendus (fruits, légumes, pain) en bocaux ou en recettes AntiGaspi simples et reproductibles ; une revalorisation des biodéchets par le compostage et le lombricompostage ;
- l'expérimentation de méthodes et de protocoles Zéro Déchet, pour réduire au maximum la production de déchets : produits en vrac (provenant de production locale et/ou bio), suppression des produits à usage unique ou suremballés, tri et pesées systématiques...
- un espace de cuisine mutualisé, aménagé avec un matériel adapté, pour des structures ou des indépendants engagés dans une démarche d'éco-responsabilité qui en auraient l'usage.

L'objectif, à savoir la mise en place d'une cuisine ouverte aux habitants du quartier, de manière à réaliser des ateliers AntiGaspi pour diffuser des bonnes pratiques reproductibles au sein du foyer, fut atteint avec plus d'une vingtaine d'ateliers réalisés dans les nouveaux locaux. Cette activité aura permis d'accompagner les habitant·e·s et de leur donner des solutions concrètes et participatives à la réduction du gaspillage alimentaire autour d'eux et de les orienter vers une consommation plus responsable. Avoir une cuisine équipée ZDZG aura également permis à l'association d'intensifier ses activités de transformation et de préparation de buffets pédagogiques.

Une vidéo de présentation a été réalisée par Ivan Mauxion, vidéaste et bénévole de l'association :

<https://www.youtube.com/watch?v=A1UALI3en2w&t=2s>





La Cuisine ZDZG est aussi bien un outil d'expérimentation que d'action. En travaillant parallèlement à des solutions concrètes et à des pistes d'avenir pour les particuliers et les acteurs de la chaîne alimentaire, l'association Récup et Gamelles souhaite intégrer des comportements vertueux à tous les niveaux de la société. Puisque derrière chaque citoyen se trouvent un professionnel et un consommateur, il est nécessaire de solliciter tous les leviers à notre disposition pour susciter l'envie d'agir pour une alimentation plus responsable et plus solidaire.

Le travail engagé avec Zero Waste France sur des méthodologies zéro déchet en cuisine professionnelle se poursuivra en 2019, et sera renforcé par l'animation de formations, à destination des citoyens et des professionnels (et futurs professionnels). La Cuisine ZDZG sera ainsi utilisée pour des temps de formation à la fois théorique et pratique.

Afin de renforcer la dimension sociale de l'association et le caractère universel de la cuisine, des Buffets Rencontres Solidaires seront organisés dès la fin d'année 2018. Ils consistent en la préparation collective de buffets pédagogiques zéro déchet, avec des membres bénévoles d'associations d'accueil et d'insertion (SINGA Lyon, Terre d'Ancrages...). Cela correspond exactement au cadre de la Cuisine ZDZG, "espace collectif pour une alimentation responsable et solidaire".

La mutualisation de l'espace et du matériel se poursuivra, avec l'adhésion de nouvelles structures engagées dans une démarche d'éco-responsabilité. Une extension de l'espace utilisé à l'heure actuelle est également envisagée, afin de le partager avec des structures en construction.

R&G poursuit enfin son engagement dans la réduction du gaspillage alimentaire, en établissant de nouveaux partenariats et en s'intégrant encore davantage dans un système d'alimentation et de gestion des déchets circulaire et vertueux.

ii. Menu du Jour : L'AntiGaspi à la Carte ! Mobiliser des restaurateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (Plan d'Education au Développement Durable de la Métropole de Lyon)



En 2018, R&G a poursuivi son projet d'appui et d'accompagnement de restaurateurs-trices vers la lutte contre le gaspillage alimentaire et une meilleure gestion de leurs déchets, grâce au soutien financier de la Métropole de Lyon. Cela permet à l'association de travailler auprès d'un public adulte et professionnel de l'alimentation désireux de s'engager dans une démarche éco-responsable.

Ce projet se décompose en quatre étapes :

→ une première rencontre pour présenter le projet au restaurateur, connaître ses attentes et celles de l'équipe de restauration concernant le projet ;

- une séance de diagnostic sur les pratiques et le fonctionnement de la structure accompagnée basée sur une liste de différents critères : approvisionnement, gestion des stocks, cuisine faite maison et réutilisation des restes, tri des déchets, sensibilisation de l'équipe et de la clientèle... ;
- un temps d'élaboration de solutions et de recommandations simples et pertinentes suite au diagnostic sont ensuite proposées à l'équipe de restauration, qui pourra ensuite les expérimenter et les intégrer ;
- un suivi et un soutien régulier de R&G dans les actions que l'établissement aura décidé d'adopter.



Cet accompagnement permet ainsi de diffuser des pratiques limitant le gaspillage alimentaire et l'impact environnemental des activités du quotidien auprès de restaurateurs, mais également auprès de toute l'équipe de la restauration, de leurs fournisseurs, leurs producteurs et enfin leurs clientèles, qui varient beaucoup d'un restaurant à un autre.

Cinq structures ont été accompagnées durant l'année 2018 : **Le Rita Plage** (Villeurbanne), **Equilibres Café** (Lyon 1^{er}), **Le Mondrian** (Lyon 7^{ème}), **L'Index** (Pierre Bénite), **La Famille** (Lyon 4^{ème}). Du temps a été consacré pour initier l'accompagnement du **Ninkasi Vaise** (Lyon 9^{ème}), qui se déroulera plus largement sur l'année 2019 grâce à un partenariat avec OuiCompost.



Trois nouvelles structures ont souhaité intégrer le projet en fin d'année et devraient intégrer le projet en 2019 : La Fabrique des Producteurs (Oullins), Les 3 Brasseurs (Ecully), Bao Time (Lyon 3^{ème}).

Ce projet est valorisé à travers la Lettre d'Info des Restos, qui valorise les démarches mises en place par les établissements accompagnés tout en les mettant en perspective avec des initiatives similaires dans d'autres villes, voire d'autres pays. Ces Lettres bénéficient d'une large diffusion, notamment grâce au relais de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes :

<http://mailchi.mp/80cb1911a75c/la-lettre-dinfo-des-restos-1>

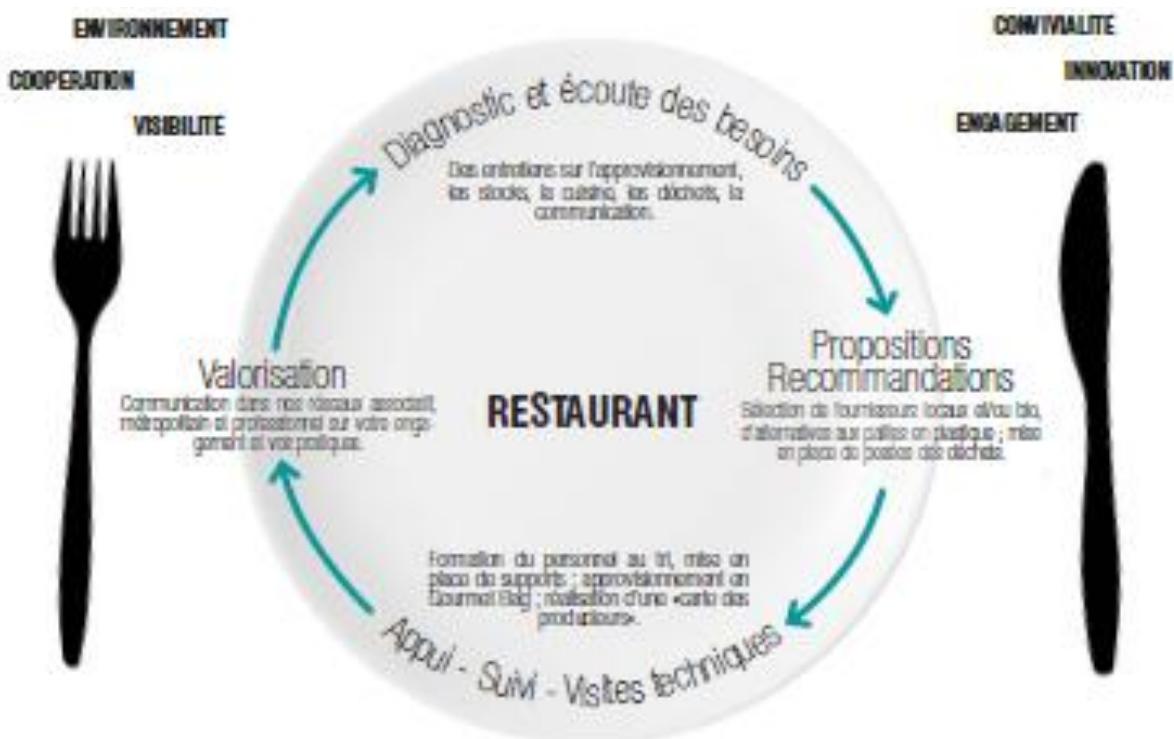
<http://mailchi.mp/625275aa5371/la-lettre-dinfo-des-restos-2>

<http://mailchi.mp/b86d4e1bc37c/la-lettre-dinfo-des-restos-3>

<https://mailchi.mp/06de7d099f8e/la-lettre-dinfo-des-restos-4>

Ce projet s'intègre dans une réflexion plus large en lien avec d'autres structures associatives engagées dans l'accompagnement de professionnels de la restauration (Conscience et Impact Ecologique, Eisenia, le Bol, ARDAB, Cluster Bio...)

Schéma d'intervention de Récup et Gamelles auprès des établissements de restauration commerciale



Actions générales :

Dès le début de ce projet, nous avons observé des problématiques communes à tous les établissements accompagnés. Afin de constituer une méthodologie d'accompagnement la plus pertinente possible, nous avons donc structuré le projet autour d'actions générales :

- proposition et mise en place du **Gourmet Bag** et de son kit de communication (lorsque c'est nécessaire),
- création de **supports de tri adaptés** à chaque établissement et mini-formation sur les consignes de tri et les spécificités des établissements de restauration,
- instauration d'un système de **pesées régulières de leurs déchets**, dont des pesées séparées des "biodéchets". Cette action présente un double objectif : faire prendre conscience de la quantité de déchets générés par une cuisine professionnelle, et avoir des repères chiffrés en vue d'une réduction dans le prolongement de l'accompagnement.

Actions spécifiques :

Chaque établissement accompagné présente des particularités et des besoins différents. Il était donc nécessaire d'adapter nos recommandations et de proposer des actions personnalisées, que nous avons listé ci-dessous :

- **rappel des consignes d'hygiène et des obligations réglementaires** au sein de la cuisine (étiquetage daté des produits congelés, conditions de stockage et de conservation, respect du principe de la "marche en avant"...). Ce rappel est accompagné d'un échange sur l'expérimentation menée par R&G d'une méthodologie Zéro Déchet en cuisine professionnelle, et cohérente avec la méthode HACCP,

- réflexion sur les circuits et les flux de déchets au sein de l'établissement et de la cuisine (ex : installation des bacs et des poubelles),
- réalisation d'outils de communication sur la démarche des établissements : mise en avant de la démarche maison et avec des produits locaux ; cartographie des producteurs ; promotion d'une action particulière de l'établissement,
- référencement et propositions de nouveaux fournisseurs dans une démarche issue de l'agriculture biologique et/ou locale et/ou vrac (boissons locales, alternatives aux sodas classiques, interfaces producteurs/restaurateurs...),
- distribution d'un tableau des allergènes adapté à l'établissement, à destination de la clientèle,
- mise en place d'un système de récupération des bouchons de liège en vue de leur recyclage,
- proposition de la suppression de l'usage des pailles en plastique, ou d'une alternative à leur format jetable,
- discussions autour d'une filière de récupération et de valorisation locales des biodéchets (compost in situ, composteur partagé, obligations réglementaires et sanitaires...),
- Co-animation d'un atelier de cuisine AntiGaspi au sein de l'établissement.

Chaque établissement a mis en place soit des actions générales, soit des actions spécifiques qui lui permettent de faire évoluer ses pratiques !

Commentaires / Remarques des professionnel-le-s

"Ce que je veux, c'est connaître mes produits et ceux qui les ont produit, c'est la moindre des choses que je peux proposer à mes clients, sans me foutre de leur gueule"

"Sur le gaspillage alimentaire spécifiquement, les gens voient seulement la mise à disposition de doggy bag, mais on souhaite également valoriser le travail qu'on engage là-dessus".

"Sur les déchets, il y a toujours des choses à faire. C'est aussi une question de temps, mais on essaye d'y arriver. Il faut toujours être en recherche du "mieux"!"

"Nous ne venons pas du monde de la restauration, et ça nous intéressait d'être accompagnées sur des aspects plus techniques !"

iii. Buffets pédagogiques et solidaires

En fin d'année 2018, R&G a élaboré un nouveau projet consistant à organiser des buffets zéro déchet et solidaires en partenariat avec des associations lyonnaises engagées dans l'accueil de publics isolés et fragilisés. Ce projet s'inscrit dans le cadre du **Fonds pour le Développement de la Vie Associative (FDVA)** de la Direction Régionale et Départementale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale (DRDJSCS), afin de renforcer les dynamiques d'engagement inter-associatives. Les objectifs du projet sont les suivants :

- Proposer des buffets d'un nouveau genre, en partenariat avec des structures associatives et sociales.
- Organiser la préparation des buffets avec les membres (bénévoles et bénéficiaires) des structures partenaires, ainsi que les bénévoles R&G pour favoriser la mixité sociale et les connexions inter-associatives.



- Favoriser des moments d'échanges et de partage autour d'une alimentation plus responsable et durable.

A l'occasion d'événements prédéfinis avec les partenaires associatifs, un espace de rencontres et d'échanges est constitué pour la préparation d'un repas/buffet. Les bénévoles des associations partenaires sont invités à participer à cet atelier de cuisine collective et participative, de manière à créer une rencontre entre des bénévoles de différents horizons, qui pourront ainsi découvrir d'autres projets porteurs de sens, et ainsi diffuser leur engagement.

Au-delà de l'apprentissage de techniques, d'astuces et de recettes reproductibles, le projet vise à développer la coopération inter-associative en enrichissant chaque bénévole de nouvelles capacités. La pertinence des partenaires est donc primordiale pour assurer la réussite de ce projet. Enfin, l'intégration du projet par les bénévoles des associations partenaires ouvre un champ innovant vers la création d'activités valorisant les démarches sociales et environnementales adjacentes.

Des partenariats sont déjà établis avec les associations **SINGA Lyon** et **Terre d'Ancrages**, actives dans l'accueil des nouveaux arrivants.

En parallèle, R&G propose dans ses devis et sur son site internet un système de donation, transformé en "repas solidaire", qui donneront lieu une fois compilés à l'organisation de Buffets Solidaires en lien avec les associations partenaires. Le projet est également soutenu financièrement par la **Fondation SNCF**.



**REPAS
solidaire**

10 € = 1 REPAS SOLIDAIRE

Pour chaque don de 10 €, nous finançons 1 repas solidaire complet !

Dès que nous atteignons l'équivalent de 50 repas, nous offrons un buffet solidaire pour 50 personnes à l'une de nos associations partenaires qui va proposer ce buffet à ses membres ; bénévoles et/ou personnes en situation d'isolement.

Ces buffets seront préparés ensemble, en incluant tous les membres des associations pour profiter de ce moment de partage et d'intégration qu'est la cuisine et partager des moments de plaisir autour d'une alimentation responsable et zéro déchet !

[Faire un don](#)

SINGA



iv. Formations

Afin d'étoffer ses capacités d'intervention, R&G a développé durant l'année 2018 des modules de formation, soutenue par la **DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes**. Dans le cadre de ce partenariat, R&G souhaite construire des "Kits Ambassadeurs Zéro Déchet Zéro Gaspi" accessible à toute personnes désireuse de s'engager et d'agir autour d'elle.

Plus largement, les modules ont pour objectif de former des citoyen·ne·s aux enjeux du gaspillage alimentaire et de la gestion des déchets, en leur proposant de devenir **Ambassadeur·drice**, en construisant collectivement ce statut, afin de mettre en place des actions et diffuser les démarches de la transition écologique autour de soi.

Ces formations s'adressent à des publics variés, susceptibles d'agir à différentes échelles. Pour reprendre une formule déjà utilisée, "*derrière chaque citoyen, il existe un professionnel et un consommateur*". Il est donc essentiel d'adapter le discours et les outils en fonction de la capacité

d'agir de chaque personne. L'année 2018 était ainsi l'occasion de délimiter le champ de ces modules de formations et d'en élaborer des contenus satisfaisants. 5 modules ont donc été construits :

- **Ambassadeur Citoyen ZDG** : à destination des bénévoles de l'association et de tout·e citoyen·ne engagé·e dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Ambassadeur en structure** : notre lieu de travail est l'endroit où nous passons le plus de temps, avec de fortes interactions sociales. Chaque professionnel·le peut donc inscrire cette dynamique de changement, tout en connaissant et respectant les contraintes, limites et avantages relatifs à son environnement.
- **Animateur Cuisine** : afin de partager ses connaissances, R&G souhaite encourager la prise en main de la thématique AntiGaspi et Zéro Déchet par d'autres animateurs·trices, en s'inscrivant dans un temps de sensibilisation convivial et gourmand.
- **Animateur Jeux** : même si la cuisine est un support très efficace, d'autres outils peuvent être explorés, et notamment le jeu. À travers ses propres outils et jeux, R&G propose à ces ambassadeurs de se les approprier en d'en créer de nouveaux !
- **Professionnel·le·s de la restauration** : les restaurateurs·trices sont des vecteurs essentiels de sensibilisation à une alimentation durable. En proposant ce module, R&G souhaite intégrer une réflexion sur les gaspillages dans une cuisine professionnelle et un établissement commercial.



La pérennisation de cette activité au sein de l'association se concrétisera par l'obtention d'un numéro d'enregistrement en tant qu'organisme de formation (prévu courant 2019), ce qui permettra d'inclure ces modules dans des programmes professionnels, et donc pris en charge financièrement pour les stagiaires.

III. Rapport Financier

Détail du compte de résultat

Etat exprimé en euros	01/01/2018	12	01/01/2017	12	Variations	%	
	31/12/2018	mois		31/12/2017			
Total des produits de fonctionnement	140 954	100,00		127 444	100,00	13 510	10,60
Prestations de services	84 881	60,22		46 339	36,36	38 542	83,17
706110 VENTES GOURMET BAG				74	0,06	(74)	-100,00
706120 VENTES ET SERVICES AT ELIERS	21 263	15,08		9 993	7,84	11 270	112,78
706130 VENTES ET SERVICES EVENEMENTS	56 524	40,10		28 946	22,71	27 578	95,27
706140 VENTE BOCAUX	5 253	3,73		2 896	2,27	2 357	81,40
706200 PRESTATIONS - ETUDES CONSEILS	1 842	1,31		4 430	3,48	(2 588)	-58,42
Subventions d'exploitation	52 334	37,13		74 255	58,27	(21 921)	-29,52
740101 SUBVENTION PEDD	12 348	8,76		8 892	6,98	3 456	38,87
740200 SUBVENTION ADEME	1 577	1,12		6 309	4,95	(4 732)	-75,00
740400 SUBVENTION DRAAF	19 050	13,52		26 950	21,15	(7 900)	-29,31
740500 AIDES A L'EMPLOI	4 453	3,16		22 104	17,34	(17 652)	-79,86
740602 SUBVENTION REGION	9 907	7,03		10 000	7,85	(94)	-0,94
740800 SUBVENTION FDVA	5 000	3,55				5 000	
Cotisations	1 688	1,20		899	0,71	789	87,67
756000 ADHESIONS PERS PHYSIQUES	1 175	0,83		495	0,39	680	137,37
756010 ADHESIONS PERSONNES MORALES	513	0,36		404	0,32	109	26,85
Reprises sur provisions et amortissements, transferts d'				1 126	0,88	(1 126)	-100,00
791000 TRANSFERT DE CHARGE				1 126	0,88	(1 126)	-100,00
Autres produits	2 050	1,45		4 825	3,79	(2 775)	-57,51
751100 DONS GOURMET BAGS				90	0,07	(90)	-100,00
751800 DONS	2 050	1,45		4 735	3,72	(2 684)	-56,70
Total des charges de fonctionnement	122 246	86,73		111 704	87,65	10 542	9,44
Autres achats et charges externes	46 661	33,10		48 661	38,18	(2 000)	-4,11
604000 ACHATS ET UDES ET PRESTATIONS	16 691	11,84		19 165	15,04	(2 474)	-12,91
606300 MATERIEL ET FOURNITURES DIVERS	8 071	5,73		4 285	3,36	3 786	88,35
606320 FOURNITURES ATELIER	1 315	0,93		1 322	1,04	(7)	-0,52
606330 FOURNITURES EVENEMENTS	3 967	2,81		3 257	2,56	709	21,77
606340 FOURNITURES TRANSFORMATION	203	0,14		1 090	0,86	(887)	-51,37
613200 LOCATION BUREAUX	7 400	5,25		4 610	3,62	2 790	60,52
615000 ENTRETIEN MATERIEL	108	0,08		260	0,20	(152)	-58,46
616000 ASSURANCES	1 395	0,99		891	0,70	505	56,68
618100 DOCUMENTATION GENERALE	113	0,08		25	0,02	88	353,80
622600 HONORAIRES	1 788	1,27		1 599	1,25	189	11,83
623000 ACTIONS DE COMMUNICATION	130	0,09		7 370	5,78	(7 240)	-98,24
623800 DON ET POURBOIRES	24	0,02		70	0,05	(46)	-65,86
625100 FRAIS DE DEPLACEMENT	3 018	2,14		2 584	2,03	434	16,82
625700 MISSION RECEPTION	1 215	0,86		414	0,32	801	193,51
626200 FRAIS POSTAUX + TELECOM	621	0,44		699	0,55	(78)	-11,12
627100 FRAIS BANCAIRES	116	0,08		196	0,15	(80)	-40,68
628100 ADHESIONS A DES ASSO	120	0,09				120	
628500 FRAIS DE FORMATION	365	0,26		825	0,65	(460)	-55,76
Impôts, taxes, versements assimilés	1 320	0,94		356	0,28	964	271,27
631300 FORMATION PRO CONTINUE	1 170	0,83		356	0,28	814	229,08
635800 AUTRES IMPOTS ET TAXES	150	0,11				150	
Rémunération du personnel	39 995	28,37		39 316	30,85	679	1,73
641100 SALAIRES	39 995	28,37		39 316	30,85	679	1,73
Charges sociales	25 954	18,41		19 620	15,40	6 334	32,28
645100 URSSAF	19 947	14,15		13 789	10,82	6 158	44,66
645300 RETRAITE	5 318	3,77		5 410	4,25	(92)	-1,70

Détail du compte de résultat

Etat exprimé en euros	01/01/2018	12	Etat exprimé en euros	01/01/2017	12	Variations	%
	31/12/2018	mois		31/12/2017	mois		
645320 COTISATIONS MUTUELLE	1 139	0,81		555	0,44	584	105,29
648000 SERVICE CIVIQUE	(450)	-0,32		(510)	-0,40	60	11,76
648100 OEVRES SOCIALES				377	0,30	(377)	-100,00
Dotation aux amortissements	8 317	5,90		3 719	2,92	4 597	123,60
681120 DOTATIONS AUX AMORTISSEMENTS	8 317	5,90		3 719	2,92	4 597	123,60
Autres charges				32	0,03	(32)	-100,00
658000 ECART DE CAISSE NEGATIF				32	0,03	(32)	-100,00
RESULTAT COURANT NON FINANCIER	18 707	13,27		15 740	12,35	2 968	18,86
RESULTAT FINANCIER	(186)	-0,13		(59)	-0,05	(127)	-213,96
Intérêts et charges financières	186	0,13		59	0,05	127	213,96
661100 INTERETS EMPRUNT	186	0,13		59	0,05	127	213,96
RESULTAT COURANT AVANT IMPOTS	18 522	13,14		15 680	12,30	2 841	18,12
Charges exceptionnelles	115	0,08				115	
671200 AMENDES ET PENALITES	115	0,08				115	
Résultat exceptionnel	(115)	-0,08				(115)	
TOTAL DES PRODUITS	140 954	100,00		127 444	100,00	13 510	10,60
TOTAL DES CHARGES	122 547	86,94		111 763	87,70	10 784	9,65
Résultat	18 407	13,06		15 680	12,30	2 726	17,39
Contribution en nature - Produits							
Contribution en nature - Charges							

IV. Contacts

Les activités de Récup & Gamelles, actuelles et à venir, sont à suivre sur la page Facebook et le site internet de l'association :

<https://www.facebook.com/recupetgamelles/>

<http://www.recupetgamelles.fr/>

Pour découvrir plus en détails les activités de l'association :

- Présentation de l'activité de Bocalerie Solidaire de l'association, par l'émission de France 5 "La Quotidienne" (2017) :

<https://www.youtube.com/watch?v=og7WEyRVd-I>

- Présentation de l'association dans le cadre du "Tour de France Anti-Gaspi" par le groupe AGRICA (2017) :

<https://www.youtube.com/watch?v=x548wEJ6198>

- A la découverte de Récup et Gamelles, par le duo "Tandaimons, En Selle pour Comprendre le Développement Durable" :

<https://www.youtube.com/watch?v=3jelbw-YUZk>

- Présentation du projet de Récup Mobile dans le cadre d'une campagne de sa campagne de crowdfunding (2017) :

<https://www.youtube.com/watch?v=883NZ-8-YPM>

- Vidéo de déploiement de la Récup Mobile réalisée par les étudiants du BTS Audiovisuel du Lycée Léonard de Vinci, Villefontaine, Isère (2018) :

<https://www.youtube.com/watch?v=aYcWTUr70Gc>

- Vidéo de présentation de la Cuisine ZDZG, réalisée par Ivan Mauxion, vidéaste et bénévole, dans le cadre des appels à projets citoyens La Fabrique Aviva et Mon Projet Pour la Planète (2018) :

<https://www.youtube.com/watch?v=A1UALI3en2w&t=37s>