



# RAPPORT MORAL DE L'ASSOCIATION 2016

*(Réalisé dans le cadre d'un projet universitaire par 4 étudiants de l'Institut d'Études  
Politiques - IEP de Lyon)*

# Sommaire

## **I- Projet de l'association.....p.4**

### 1-Principes et contexte de création

#### a) Contexte de création

#### b) Les valeurs

### 2- Les objectifs

- Objectif social
- Objectif éducatif
- Objectif environnemental
- Objectif économique

### 3- Les moyens

- Moyens humains
- Moyens matériels
- Moyens financiers

## **II- Rapport d'activité.....p.6**

### 1- Structure de l'association

### 2- Les partenariats de R&G

### 3- Les activités de R&G : ateliers de sensibilisation et valorisation

#### a) Le déroulement des ateliers de sensibilisation et de dégustation

- Bilan du projet Grand Lyon Habitat

- Les ateliers de sensibilisation
  - Les buffets AntiGaspi
  - Les ateliers bocaux
  - Production écrite
- b) Les activités de valorisation
- Le Gourmet Bag
  - La Bocalerie solidaire
- 4- Les projets en cours de R&G
- a) Action PEDD « 0% Gaspi et 100% Responsables »
  - b) Projet pour la Métropole de Lyon
  - c) La Recup Mobile

**Contacts .....p.19**

## I) Projet associatif

### 1) Principes et contexte de création

Recup et Gamelles est une association engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour le zéro déchet. Elle met en place des actions concrètes et participatives afin d'agir et de permettre aux citoyens et aux acteurs de la chaîne alimentaire de s'engager et d'échanger des pratiques autour de la thématique AntiGaspi. Recup et Gamelles s'engage sur le territoire en faveur d'une économie sociale, écologique et solidaire et s'associe à tous les partenaires associatifs, entrepreneuriaux et institutionnels, acteurs de cette dynamique.

Recup et Gamelles s'intéresse à la démarche d'*up-cycling* et non plus seulement de recyclage, en la dépassant via l'apport de valeurs ajoutées sociales et économiques sur des produits destinés à devenir des déchets (exemples : fabrication de gaufres maison à partir de pain sec ou bien réalisation de pâte à tartiner maison réalisée avec du chocolat issu 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 raisonnée et/ou de l'agriculture bio, réutilisation des restes, compostage des déchets fermentescibles.

#### a) Contexte de création

R&G vise à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir une consommation responsable. L'année 2014, déclarée année de lutte contre le gaspillage alimentaire, a établi un objectif national important : diminuer de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Cet objectif est une conséquence de la signature du Pacte National de Lutte contre le gaspillage alimentaire en juin 2013 qui vise à renforcer l'action collective contre le gaspillage. L'enjeu du gaspillage alimentaire a encore été renforcé par l'entrée en vigueur de la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En effet, les chiffres sont alarmants : dans un rapport de l'ADEME de mai 2016, au niveau national, on compte environ 10 millions de tonnes de gaspillage alimentaire et on estime à 29 kg le gaspillage alimentaire par an par Français. A l'échelle mondiale, ce sont plus de 1,3 milliard de tonnes de nourriture qui sont perdues ou gaspillées, soit 1/3 de la production alimentaire gaspillée sur toute la planète.

A l'échelon local et la région de Rhône Alpes- Auvergne, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) et l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (l'ADEME) ont saisi en 2012 l'importance du problème et ont lancé un projet en collaboration avec le secteur de la restauration commerciale, acteurs centraux pour réduire le gaspillage alimentaire notamment par le développement du *doggy bag à la française*, le "Gourmet Bag". Si une enquête a déterminé que les consommateurs sont favorables au *doggy bag* d'une manière générale, les restaurateurs eux se montrent plus partagés sur son utilisation, en pointant notamment les risques sanitaires ou la perte de qualité du plat.

C'est dans ce contexte que s'est créée l'association Récup & Gamelles. Rassemblant des personnes concernées par les enjeux environnementaux et socio-éducatifs et souhaitant agir concrètement au sein de la région pour sensibiliser les *consomm'acteurs* aux enjeux du gaspillage alimentaire, l'association vise avant tout à faire prendre conscience de la problématique du gaspillage alimentaire, mais également à les accompagner et les encourager dans leurs démarches.

## b) Ses valeurs

R&G souhaite s'inscrire dans une démarche de responsabilité sociétale. L'association a en effet constaté un manque de connaissances de la population sur la thématique du gaspillage alimentaire, pour laquelle les enjeux apparaissent néanmoins très clairement une fois qu'elle y est sensibilisée. Ainsi, elle cible cette envie et cette compréhension discernées chez les consommateurs pour impacter les comportements et parvenir à une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire.

En ce sens, l'association souhaite améliorer la durabilité environnementale des productions et des consommations de la chaîne alimentaire dans son ensemble. C'est en passant par la conscientisation des acteurs et du public et l'intégration de nouvelles pratiques que Récup et Gamelles développe ses objectifs.

## 2) Ses objectifs

Cette conscientisation 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 réunir et de cuisiner dans une ambiance chaleureuse.
- **Objectif éducatif** : il s'agit de développer des savoirs et des connaissances pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire. Les ateliers et animations permettent au public d'acquérir ces connaissances et de les réutiliser à leur gré.
- **Objectif environnemental** : les ateliers et les animations permettent au public de saisir les enjeux environnementaux liés au gaspillage alimentaire et plus largement à la question des déchets. En ce sens, R&G participe à la protection de l'environnement.
- **Objectif économique** : les ateliers de sensibilisation ont également un impact économique car le public apprend à mieux gérer son budget dédié à l'alimentation notamment à travers la conservation et la transformation des aliments.

## 3) Ses moyens

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

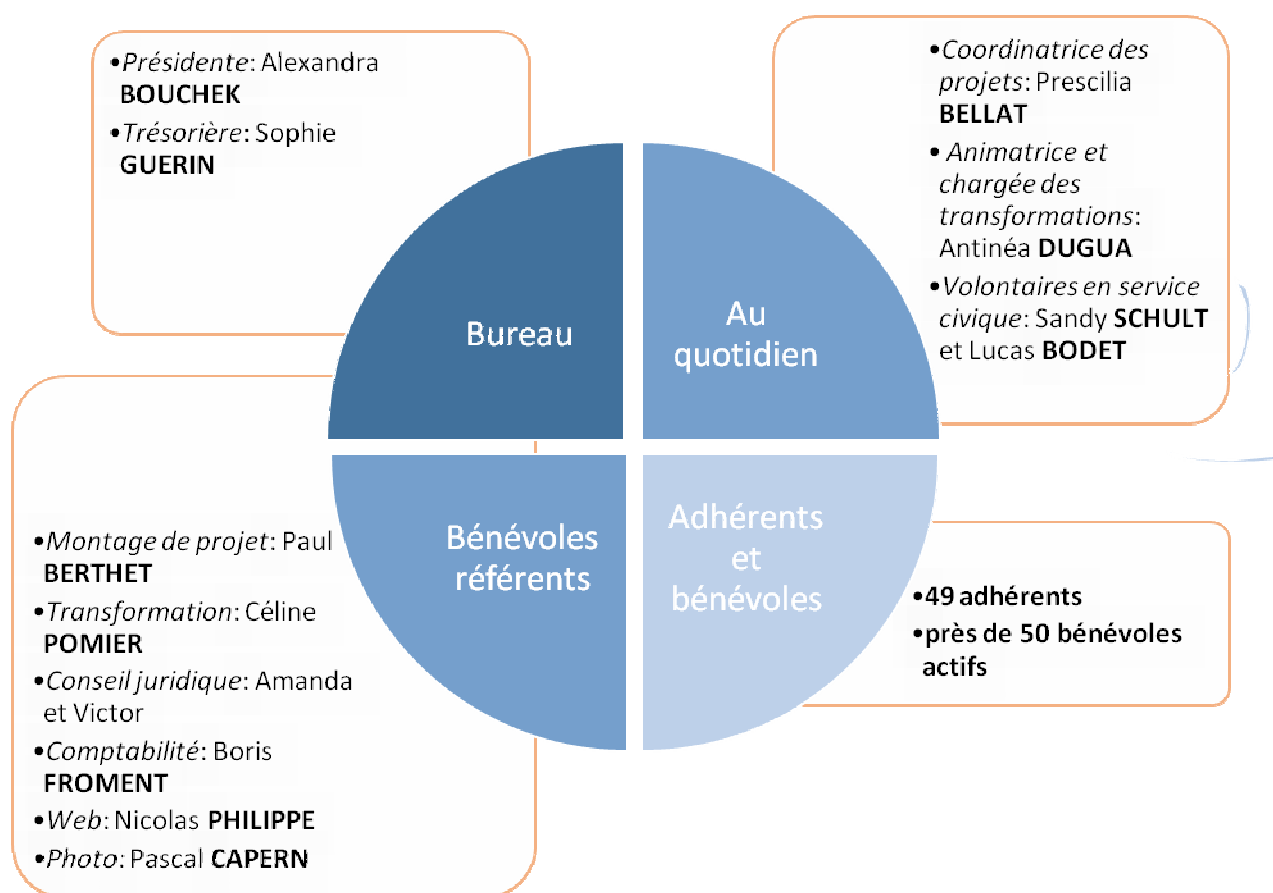
- **Moyens humains** : L'association a à sa disposition un bureau, des adhérents et des bénévoles. Chaque équipe de bénévoles est encadrée par un salarié lors des ateliers.
- **Moyens matériels** : les moyens matériels dont elle dispose sont multiples :
  - Supports de communication : un site internet, une présence sur les réseaux sociaux, des tabliers, des supports lisibles de loin, le pack « Gourmet bag ».
  - Outils pédagogiques : des affiches d'informations, une exposition avec un jeu-quizz, un nouveau livret Anti-Gaspi, avec des recettes et un rappel des principales informations relatives au gaspillage alimentaire.
  - Transport : un véhicule utilitaire.
  - Local : un local de récupération, de stockage et de production, du matériel relatif au stockage et de bureau, trois postes de travail, du matériel de cuisine.
- **Moyens financiers** : l'association dispose de différentes recettes pour mener ses actions, dont une part non-négligeable d'autofinancement. Elle peut compter notamment sur les adhésions, mais également sur les recettes des activités que sont le Gourmet bag, les prestations d'animations et d'ateliers et la Bocalerie solidaire. Elle dispose aussi de dons volontaires. Enfin, elle reçoit des subventions de la part de la Métropole de Lyon de Lyon, de la DRAAF et de l'ADEME.

## II) Rapport d'activité

Cette partie du rapport moral présente la structure de l'organisation, son fonctionnement, ses liens avec les fournisseurs ainsi que ses divers partenariats dans l'objectif de démontrer toute l'étendue de son action. De par ses activités quotidiennes, R&G est devenu 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 d'offre et/ou à projets et la réalisation d'ateliers et d'animations de sensibilisation.

### 1) Structure de l'association

Recup&Gamelles possède désormais 2 salariées à temps plein, 2 volontaires en service civique ainsi que des bénévoles s'investissant dans le fonctionnement quotidien de l'association.



## 2) Les partenariats de R&G

Comme déjà exposé plus haut, R&G est une association de loi 1901. En cela, l'association est subventionnée par plusieurs collectivités territoriales et organisations, elles aussi engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment : la Métropole de Lyon, la DRAAF Rhône-Alpes (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts) ; mais aussi par la contribution de ses adhérents. Cela dit, l'association travaille avec bien d'autres partenaires, notamment lors de ses actions de sensibilisation ou dans le cadre de son activité de bocalerie solidaire. Elle collecte des invendus auprès de partenaires, plus ou moins identifiés : la crèche Le Grain d'Orge, le café-théâtre l'Espace Gerson, une boulangerie bio, des chocolatiers, le marché de la Croix-Rousse etc... L'association distribue ses bocaux artisanaux dans différents points de vente ayant une démarche sociale et/ou solidaire et/ou environnementale compatibles avec ses propres valeurs : Epicentre (8ème arrondissement), La Fourmi (1er arrondissement), La Ruche Qui Dit Oui, Réseau VRAC (Vers un Réseau d'Achat Commun). En effet, il est possible de mesurer la force de ses liens de partenariat grâce à la quantité d'invendus que R&G a récupéré auprès desdits partenaires. Par exemple, sur la période allant de juillet à fin octobre 2016, R&G a récupéré en moyenne 19kg de nourriture par atelier, qu'elle a ainsi pu sauver du gaspillage (*selon les quantités renseignées dans les fiches reporting*). La quantité la plus faible enregistrée sur cette période est de 8kg, alors

que la plus élevée approche les 25kg en un seul atelier. Il est probant de constater l'implication des fournisseurs dans la lutte contre le gaspillage, sans quoi les 19kg moyens de nourriture collectée, n'auraient pu être valorisés. **Au total, près de 2 tonnes d'aliments ont été sauvés et valorisés en 2016 !**

Depuis sa création, R&G s'engage à lutter contre le gaspillage alimentaire, et cela en sensibilisant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs et les restaurateurs. De ce fait, l'association intervient directement auprès des partenaires par le biais d'une collecte régulière de leurs invendus. Dans un deuxième temps, l'enjeu de cette récupération d'invendus encore consommables est leur valorisation. En d'autres termes, l'objectif est de leur apporter une valeur ajoutée physique et morale, notamment en les transformant en de nouveaux produits, lors d'activités pratiques, ludiques et de partage ouvertes à tous afin de transmettre au plus grand nombre les savoirs éco-responsables de l'association. Le schéma ci-après, illustre l'ensemble des liens que R&G a pu tisser avec les acteurs qu'elle a rencontré en région lyonnaise.

	ACTIVITÉ	PUBLICS VISES	PARTENAIRES ENGAGÉS
Action de Récupération	Gourmet Bag	Les restaurateurs et leurs clients	La DRAAF Rhône-Alpes
	Collecte d'invendus	Les grands distributeurs, les marchés, boulangeries et crèches partenaires	Actions réalisées grâce à l'aide des bénévoles accompagnés d'un salarié de R&G
Valorisation Des produits	Animations Anti-Gaspi	Ouvert à tout type de public et disponible pour les établissements publics et privés	Plusieurs institutions dont : la Métropole, la DRAAF, des bailleurs sociaux, des centres sociaux, des entreprises etc... + les bénévoles
	Bocalerie solidaire	Ouvert à tout type de public	Foyer de jeunes travailleurs L'Escale Lyonnaise (cuisine pour la transformation) ; distributeurs alimentaires (épiceries, coopératives, halles) dans le but de vendre la production réalisée par R&G, valorisation de circuits courts + professionnels de la nutrition tels que des chefs cuisiniers et nutritionnistes + bénévoles



Les actions de R&G reposent ainsi sur un bon nombre d'acteurs externes à l'association, qui l'accompagnent de manière matérielle, financière ou humaine. En effet, la participation des fournisseurs d'invendus repose sur leur motivation commune avec R&G de lutter contre le gaspillage alimentaire, tout comme ses contribuables financiers. Bien entendu, le potentiel de sensibilisation des activités menées par R&G ne serait pas possible sans l'aide et l'engagement de son réseau d'une soixantaine de bénévoles.

### 3) Les activités de R&G : ateliers de sensibilisation et valorisation

#### a) Le déroulement des ateliers de sensibilisation et de dégustation

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, améliorer les comportements d'achat et de stockage des aliments et développer le savoir-faire sur les restes et la conservation des aliments.

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

- *La sensibilisation* : autour de quizz ou d'échanges d'astuces, les animatrices échangent avec les participants autour du gaspillage et de leurs habitudes alimentaires.
- *La réalisation de recettes* : en fonction des aliments collectés lors du glanage, les participants se rassemblent autour de cette partie pratique après un court briefing sur les consignes et l'équipement.
- *La dégustation* : cette étape est celle qui rassemble le plus de personnes lors des différentes animations réalisées. Cela permet ainsi de poursuivre les échanges autour des solutions et astuces reproductibles.

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, 50 animations ont été réalisées en 2016, soit plus de 2500 personnes sensibilisées directement !**

#### ● Bilan du projet pour Grand Lyon Habitat

Les objectifs de ce projet pour le bailleur social étaient doubles : tout d'abord sensibiliser les habitants à la lutte contre le gaspillage alimentaire, et notamment les jets de nourriture dans les espaces communs, qui étaient une problématique spécifique aux résidences du bailleur. L'idée était de leur donner des astuces concrètes pour conserver les aliments et tout particulièrement le pain, au lieu de le jeter. Cela dit, l'enjeu était aussi de créer du lien social entre les habitants en les invitant à se concerter sur les solutions pouvant être mises en place.

Pour s'adapter à cette demande, R&G a mis en place des ateliers mêlant sensibilisation, démonstration et dégustation dont l'objectif était de proposer des solutions concrètes pour un public essentiellement féminin, les mères étant les personnes en charge de la consommation alimentaire du foyer. L'absence des hommes pousse donc à réfléchir aux moyens de les mobiliser sur la thématique. Le public s'est davantage diversifié lors de la réalisation des recettes, la cuisine jouant un rôle de vecteur social permettant notamment de renforcer les liens entre les habitants du quartier. La dégustation a été l'occasion d'interactions intergénérationnelles, ce qui a permis le prolongement du discours positif et AntiGaspi de l'association. Cela a également permis à R&G de rencontrer des acteurs locaux et d'organiser de nouvelles interventions comme la réalisation d'un chantier éducatif, qui a été réalisé pour le compte de Grand Lyon Habitat.

#### Synthèse chiffrée :

- 8 animations (26h30 de présence)
- 3 quartiers sensibilisés
- près de 700 participants aux animations
- 300 flyers distribués
- plus de 400 gaufres dégustées

Animation	Date	Budget	Encadrement	Participation	Satisfaction (/5)
« Campagne à la ville » - sensibilisation et dégustation	2 avril 2016	550 €	2 animatrices R&G, 2 bénévoles	350 visiteurs	N.R (Non Renseigné)
Journée de sensibilisation sur les jets de nourriture - Mermoz	11 mai 2016	600€	1 animatrice, 1 service civique	20 participants au quizz, 60 pour la dégustation	N.R
Inauguration de l'épicerie Mobile – animation gaufres	17 mai 2016	450€	1 animatrice, 1 service civique, 1 bénévole	40 pour la dégustation	N.R
Centre social de Santy – atelier anti-gaspi	2 juin 2016	350€	1 animatrice, 1 service civique, 1 bénévole	7 participants	4.8 (7 questionnaires)
Fête de quartier de Santy – sensibilisation et dégustation	3 juin 2016	550€	1 animatrice, 1 service civique, 2 bénévoles	100 environ pour la dégustation	N.R
Fête de Mermoz – sensibilisation et dégustation	4 juin 2016	550€	2 animatrices, 1 service civique, 1 bénévole	100 environ pour la dégustation	N.R
Chantier	1 et 4	N.R	1 animatrice	4 adolescents	N.R

Educatif	juillet 2016				
----------	--------------	--	--	--	--

• Les autres animations réalisées en 2016

Animation	Date	Budget/Quantité sauvée	Encadrement	Participation	Satisfaction (/5)
Semaine de l'alimentation – Campus Lyon 2 Bron	18 mars 2016	700€	1 animatrice, 2 bénévoles	100 personnes rencontrées	N.R (Non Renseigné)
Printemps de la Métropole – Maison du Rhône (Saint-Genis-Laval)	19 mai 2016	950€ pour 3 ateliers N°1	1 animatrice, 1 service civique, 2 bénévoles	15 agents de la MDR	4.84 (13 questionnaires)
Printemps de la Métropole – Atelier IDEF Bron	26 mai 2016	N°2	1 animatrice, 1 service civique, 2 bénévoles	15 personnes de l'IDEF	3.9 (12 questionnaires)
Printemps de la Métropole – Maison du Rhône (Foch)	31 mai 2016	N°3	1 animatrice, 2 services civiques	15 agents de la MDR	5 (11 questionnaires)
Fête du quartier de Vergoin	22 mai 2016	305€	1 animatrice, 1 service civique, 1 bénévole	25 participants	N.R
Semaine du Développement Durable – Ville de Saint-Fons	30 mai 2016	210€	1 animatrice, 1 bénévole	20 personnes inscrites	4.29 (20 questionnaires)
Semaine du Développement Durable – CAF du Rhône	1 juin 2016	320€	1 animatrice, 1 service civique	20 agents de la CAF	4.81 (20 questionnaires)
Semaine du Développement Durable - Médiathèque de Pernes-Les-Fontaines	11 juin 2016	750€	1 animatrice, 2 bénévoles	24 personnes sur les différents ateliers	5 (14 questionnaires)
Dialogues et humanités – Parc de la Tête d'Or	3 juillet 2016	N.R	1 animatrice	30 personnes	N.R
Atelier Cuisto - Aremacs	7 septembre 2016	23kg	1 animatrice, 2 bénévoles	10 participants, 70 pour la dégustation	4.87 ( 8 questionnaires)
La Guinguette des singes – Grigny	23 septembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	15 à l'atelier, 40 à la	5 (3 questionnaires)

				dégustation	
Résidence Aralis - Eisenia	12 octobre 2016	20kg	1 animatrice, 1 bénévole	6-7 à l'atelier, 30 à la dégustation	4 (2 questionnaires)
Fête de la Soupe - AO Métropole	14 octobre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	N.R	N.R
Journée de l'économie circulaire - AO Métropole	21 octobre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	N.R	N.R
Résidence Georges Braques – Jardins Eisenia	28 octobre 2016	8kg	1 animatrice, 1 bénévole	5 à l'atelier, 15 à la dégustation	N.R
Migrant'Scène - AO Métropole	19 novembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	N.R	N.R
Conférence Déchets - AO Métropole	22 novembre 2016	N.R	2 animateurs, 2 bénévoles	N.R	N.R
OPAC du Rhône - Belleville-sur-Saône	23 novembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	Environ 30 personnes rencontrées	N.R
Animation Ecole Pasteur Cavenne - AO Métropole	24 novembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	N.R	N.R
Semaine de la Jeunesse - AO Métropole	26 novembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	N.R	N.R
Atelier Cuisto La Gonette - AO Métropole	1er décembre 2016	N.R	2 animatrices, 1 bénévole	11 participants	4,65
Bricologis - AO Métropole	7 décembre 2016	N.R	1 animateur, 1 bénévole	N.R	N.R
Dégustation CIE - AO Métropole	7 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	N.R	N.R
Atelier MJC Rancy - AO Métropole	8 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole, 1 service civique	6 participants	4,3
Atelier Cuisto ESA - AO Métropole	10 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	10 participants	4,8
Atelier Bron - AO Métropole	15 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	7 participants	4,8
Atelier école Vernaison - AO	19 décembre	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	N.R	ANNULE

Métropole	2016				
Atelier Bron - AO Métropole	21 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	20 participants	4,1
Atelier école Vernaison - AO Métropole	22 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	14 participants	4,8

### • Buffets Anti Gaspi

Buffet de rentrée - L'Escale Lyonnaise	27 septembre 2016
Buffet CNRS	28 septembre 2016
Buffet Soirée de l'ESS -Mairie du 8è	6 octobre 2016
Buffet La Doua	16 novembre 2016
Buffet Open Ateliers - Atelier Soudé	18 novembre 2016
Buffet de Noël - L'Escale Lyonnaise	13 décembre 2016

### • Les ateliers bocaux

Ces ateliers suivent la même logique que les ateliers AntiGaspi sauf que les recettes réalisées concernent des aliments conservables plus longtemps et mis en bocaux comme le pesto aux fanes, des confitures, etc. Les participants reçoivent ainsi des informations et des astuces quant aux différentes techniques de conservation des aliments.

Animation	Date	Budget/Quantité sauvée	Encadrement	Participation	Satisfaction (/5)
Inauguration de la « Ruche qui dit oui »	16 mars 2016	270€	1 animatrice	2 à l'atelier, 150 visiteurs	N.R
Atelier « Je fais mes bocaux »	15 septembre 2016	30kg	2 animatrices, 1 service civique	16 participants	4.56 (15 questionnaires)
Atelier « Je fais mes bocaux »	27 octobre 2016	N.R	2 animatrices, 1 service civique	15 participants	4.39 (14 questionnaires)
Atelier Bocaux Derby - AO Métropole	3 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	6 participants	5
Atelier Bocaux Epicentre - AO Métropole	12 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	7 participants	5
Atelier Bocaux La Cordée - AO Métropole	20 décembre 2016	N.R	1 animatrice, 1 bénévole	9 participants	4,5

## • Production écrite

### - Le Livret Antigaspi :

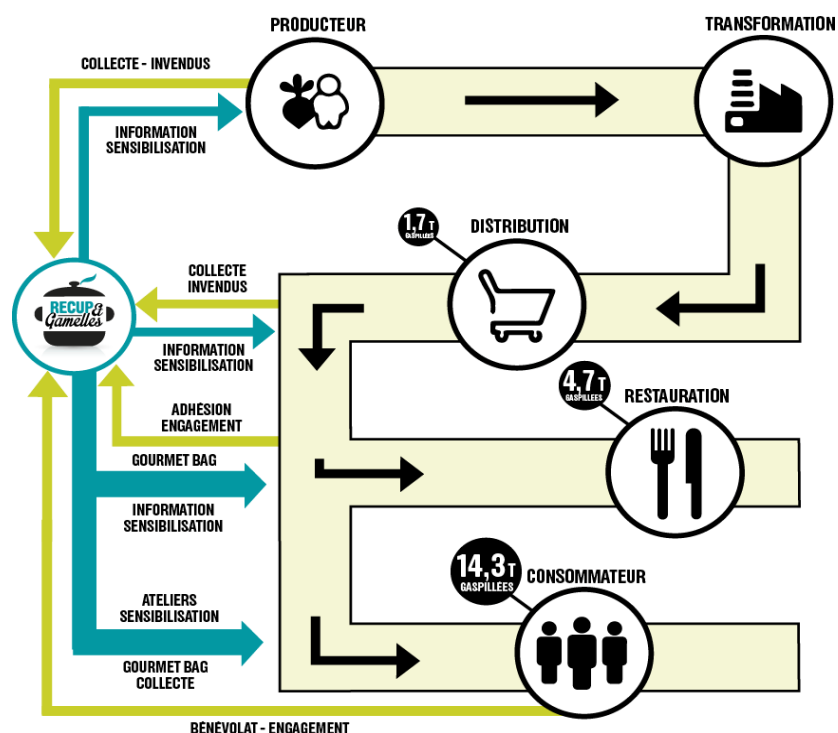
Récup et Gamelles a également produit un Livret Antigaspi en octobre 2016. On retrouve en quelques pages les statistiques, astuces et recettes présentées en atelier. En prolongement des ateliers, cela permet d'accompagner les participants dans la mise en place d'une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. Ils peuvent ainsi retrouver les principales informations et tenter de mettre en applications les quelques conseils proposés pour une alimentation responsable.

### - Partenariat avec la DRAAF Rhône-Alpes pour l'organisation d'animations AntiGaspi :

Dans ce cadre, l'association a réalisé des ateliers et des animations de lutte contre le gaspillage alimentaire. La subvention allouée par la DRAAF a permis de réaliser de nombreuses animations, en assurant d'une part les frais de fonctionnements des différentes actions menées, et d'autre part en adoptant une démarche évaluative sur les changements éventuels impulsés suite aux prestations offertes, la satisfaction des participants afin de toujours faire évoluer les ateliers. Ce partenariat a été formalisé dans un rapport d'activité présenté à la DRAAF en septembre 2016.

## b) Les activités de valorisation

Au regard des différents objectifs de l'organisation, R&G a développé quatre principales activités de lutte contre le gaspillage, tout au long de la chaîne de l'alimentation. Comme il vient de l'être souligné, les deux premières activités de R&G sont la collecte d'invendus et la mise en œuvre d'atelier de sensibilisation au gaspillage. Les deux autres activités de R&G sont quant à elles les suivantes : le projet du Gourmet Bag, lancé depuis début 2015 auprès de professionnels de la restauration et de leurs clients, et la bocalerie solidaire. Cette dernière consiste à transformer les produits récupérés pour leur donner une nouvelle vie auprès de consommateurs à faible pouvoir d'achat.



## • Le Gourmet Bag

Un des premiers projets mis en place par R&G a été l'accompagnement d'acteurs de la restauration commerciale à l'utilisation dans leurs établissements du Gourmet Bag, le « doggy-bag » à la française. Dans ce projet à l'initiative de la DRAAF Rhône-Alpes en 2014, R&G cherche à faciliter la mise en place du Gourmet Bag par les restaurateurs en leur fournissant directement les kits de communication produits par la DRAAF, en mettant à leur disposition des boîtes adaptées à l'attention des consommateurs, et par une sensibilisation du personnel aux enjeux du gaspillage, ainsi qu'une formation au dispositif ainsi qu'au discours à tenir à la clientèle.

En 2016, R&G a continué son accompagnement des trois établissements suivants : Frères Barbet, le Café de la Gare et le Café Marmot. De plus, l'association a obtenu l'adhésion de quatre nouveaux partenaires : le Macanudo, le Café du Rhône, le Roi du Poulet et le Mondrian. Cependant, le partenariat avec le Café de la Gare ne sera pas reconduit pour l'année 2017.

L'activité du Gourmet Bag, quoiqu'un peu ralentie, a continué à toucher des consommateurs puisqu'en novembre, 363 boîtes au total ont été distribuées dans l'ensemble des restaurants, ce qui est une augmentation franche par rapport à l'année précédente (à peu près 200 boîtes distribuées). 94€ ont également été laissés dans les boîtes de don, ce qui ne créait à ce niveau, au regard du coût unitaire par boîte, qu'un léger déficit.

Au niveau qualitatif, la première observation est l'impact important de l'engagement du personnel de restauration, qui par sa communication active peut réellement engager un changement de comportement des consommateurs.

Il serait sans doute profitable de mettre en place un suivi plus régulier et qualitatif des restaurants, afin de bénéficier de plus de retours sur la satisfaction des restaurateurs et de leurs clients, ainsi qu'une mesure de l'impact que l'utilisation du Gourmet Bag peut avoir sur la quantité de déchets des établissements.

## • La Bocalerie solidaire

L'objectif de la collecte d'invendus est de valoriser les produits recueillis par l'organisation d'ateliers de transformation avec le grand public et par de la production culinaire destinée à la revente. Une partie des produits collectés est utilisée pour animer des ateliers, où les participants sont sensibilisés aux enjeux du gaspillage et apprennent à réaliser des plats à partir des produits récupérés, qu'ils peuvent ensuite ramener chez eux.

Le reste est utilisé pour l'activité de transformation, organisée le mardi après-midi dans les cuisines de l'Escale Lyonnaise par une salariée accompagnée de bénévoles. Sont produits des bocaux fait maison et à petit prix : conserves, confitures, pestos, qui sont revendus à bas prix soit dans les locaux de R&G, soit par des partenaires de l'association. On peut trouver les produits de la Bocalerie

Solidaire dans les épiceries solidaires Epicentre dans le 8ème et la Fourmi dans le 1er, ainsi que dans les réseaux de La Ruche qui dit oui et le réseau Vrac. R&G a aussi mis en place un système de consigne, dans lequel les bocaux ramenés aux épiceries ou à l'association donnent droit à une déduction.

Au total, l'activité de valorisation a plutôt été un succès pour l'association. 1084kg d'aliments récupérés ont été sauvés avec la Bocalerie Solidaire, ce qui ne compte pas les chiffres des ateliers de sensibilisation puisqu'un retour quantitatif n'est fait que depuis septembre 2016 (résultat septembre-novembre 2016 : 76 kg). De plus, 1188 bocaux sur les 1565 produits ont été vendus en 2016 (891 en épicerie et 297 en vente directe).

La Bocalerie Solidaire a même bénéficié d'un éclairage médiatique puisque l'émission la Quotidienne sur France 5 a fait un reportage de quelques minutes diffusé en novembre.

R&G conserve une approche rigoureuse des règles d'hygiène, notamment lors des animations en cuisine. L'intégration de ces règles est assurée par leur présence sur 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.

## 4) Les projets en cours de R&G

### a) Action PEDD « 0% Gaspi et 100% Responsables »

Ce projet a débuté en septembre 2016 dans le cadre du Plan d'Education au Développement Durable de la Métropole de Lyon. Recup et Gamelles a été missionnée pour accompagner un foyer de jeunes travailleurs (résidence l'Escale Lyonnaise) autour d'ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire. On retrouve la même logique d'intervention de l'association avec : récolte d'invendus, des jeux autour d'astuces et ateliers de cuisine et de conservation. L'idée est également d'amener ces jeunes à devenir vecteurs de sensibilisation à leur tour, et ainsi les engager dans un développement durable.

Jeux et Quizz AntiGaspi 1ère session	25 octobre 2016	20 jeunes résidents ont participé et répondu au questionnaire
Jeux et Quizz AntiGaspi 2ème session	26 octobre 2016	
Atelier Cuisto - Goûter	5 novembre 2016	4 participants
Atelier Cuisto - Dîner	16 novembre 2016	10 participants
Atelier Bocaux	N.R	N.R
Atelier Création de recettes - Dîner	15 décembre 2016	N.R



## **b) Appel d'offre de la Métropole de Lyon : lutte contre le gaspillage alimentaire et promotion d'une consommation responsable**

L'association a remporté un marché public sur 4 ans. En collaboration avec Aremacs, Verdicté et Efemera, elle est chargée de réaliser des actions de sensibilisation sur des évènements et des ateliers. De plus, les 4 partenaires devront accompagner une famille Zéro Déchet Zéro Gaspi mais aussi intervenir auprès des agents de la métropole dans le cadre de formations.

## **c) La Recup Mobile**

Le 25 novembre dernier, R&G a lancé son financement participatif pour la Recup Mobile. Il s'agit d'une remorque aménagée de modules de cuisine et d'une exposition pédagogique. Ce projet a aussi eu le mérite d'avoir contribué au challenge Zéro Déchet lancé par la plateforme de financement WE DO GOOD, auquel R&G fut déclaré lauréat du prix *Zero Waste* en novembre dernier.

## **Contacts**

Vous pouvez suivre les activités de Recup&Gamelles, actuelles et à venir, sur la page Facebook ou le site internet de l'association :

<https://www.facebook.com/recupetgamelles/?fref=ts>

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