



**RAPPORT MORAL
DE L'ASSOCIATION
POUR L'ANNÉE 2017**

Sommaire

I) Projet associatif..... P4

1) Principes et contexte de création..... P4

a) Contexte d'action.....P4

b) Nos valeurs.....P5

2) Nos objectifs..... P6

3) Nos moyens..... P6

II) Rapport d'activités..... P7

1) Structure de l'association..... P7

a) L'équipe.....P7

b) Le bureau.....P7

c) Le conseil d'administration.....P7

2) Les partenariats de Récup et Gamelles.....P7

3) Les activités de Récup & Gamelles..... P8

a) Ateliers et animations de sensibilisation.....P8

i. Marché public "Lutte contre le gaspillage alimentaire et promotion d'une consommation responsable" - Métropole de Lyon..... P9

ii. Ateliers Récup et Gamelles..... P10

iii. Animations..... P11

b) La Bocalerie Solidaire.....P13

c) Les projets de l'année 2017.....P14

i. La Récup Mobile..... P14

ii. L'Expo AntiGaspi..... P15

iii. 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).....	P16
iv. Objectif AntiGaspi : un cycle d'animations pour les scolaires.....	P17
v. La Bocalerie Collective devient la Cuisine Zéro Déchet Zéro Gaspi (ZDZG).....	P18

III) Synthèse et analyse..... P18

1) Retours quantitatifs et qualitatifs sur les ateliers.....	P18
a) Les Ateliers Cuisto dans le cadre du marché de la Métropole de Lyon.....	P18
b) Les Ateliers Je fais mes Bocaux dans le cadre du marché de la Métropole de Lyon.....	P19
c) Les autres ateliers Récup et Gamelles.....	P20
2) Le Gourmet Bag.....	P21
Contacts.....	P21

I) Projet associatif

1) Principes et contexte de création

RECUP ET GAMELLES 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 de pratiques 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 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 issue de l'agriculture bio, réutilisation des restes, compostage des déchets fermentescibles.

a) Contexte d'action

L'alimentation s'inscrit comme défi et enjeu majeurs du 21ème siècle. La lutte contre le gaspillage alimentaire, une de ses composantes, est désormais devenue une préoccupation nationale et gouvernementale, grâce à un cadre réglementaire renforcé et des plans d'actions ambitieux : Loi Garot du 11 février 2016, Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire de 2013, loi de Transition Energétique, COP21... Les Etats Généraux de l'Alimentation, organisés sous forme de consultation publique, visent notamment à promouvoir les choix de consommation en privilégiant une alimentation saine, sûre et durable.

Les priorités sont donc clairement identifiées, et doivent répondre à un constat sans appel : selon l'ADEME, 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. Cette dynamique ne doit pas annihiler un marqueur essentiel : la nécessité d'inspirer et de structurer des énergies locales, encadrées par un projet global stable et cohérent. La prise en compte de l'intégralité des acteurs de la chaîne alimentaire signifie en effet l'intégration de tous les gisements de gaspillage alimentaire, et la proposition de solutions adaptées à chacun.

Si les consommateurs sont le dernier maillon de la chaîne alimentaire et sont considérés comme le plus gros point de gaspillage (33%), il ne faut pas occulter une donnée importante : derrière chaque consommateur, il existe à la fois un citoyen et un professionnel. En conscientisant la problématique du gaspillage alimentaire et en agissant contre, R&G souhaite (re)mettre en valeur l'alimentation et améliorer sa considération, entraînant ainsi une plus grande vigilance sur la qualité des produits et donc sur ce qui est jeté. L'alimentation est également vecteur de lien social, et la lutte contre le gaspillage alimentaire doit s'inscrire dans une démarche de justice sociale indispensable à la construction de notre société.

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

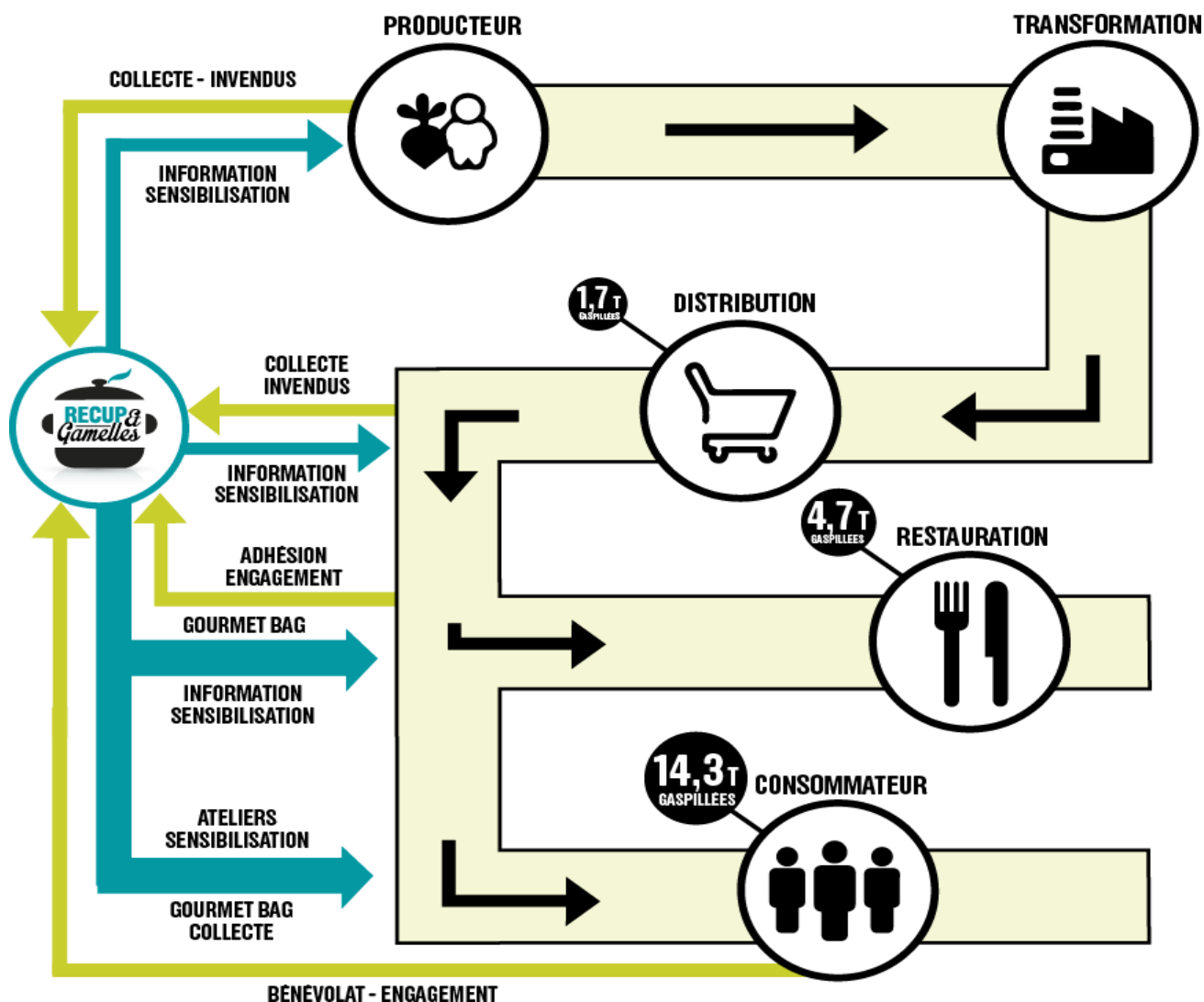
comportements. Le discours ainsi que les outils proposés doivent ainsi être adaptés selon les publics rencontrés, en cohérence avec leurs besoins, leurs envies, leurs motivations, et leur rôle dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

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 discours ainsi que les outils proposés sont ainsi adaptés selon les publics rencontrés, en cohérence avec leurs besoins, leurs envies, leurs motivations, et leur rôle 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 souci perpétuel de diffuser un message écologique, social et solidaire.

L'association prend en compte les démarches durables liées à l'alimentation dans ses pratiques : mise en place d'un système de consignes des bocaux, achats de matières premières locales, en circuit court, en production raisonnée et/ou issues de l'agriculture bio, réutilisation des restes, lombricompostage ou compostage des déchets fermentescibles. R&G s'inscrit également dans une démarche d'accompagnement au changement vers une démarche Zéro Déchet Zéro Gaspi.

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 sociabilisation, qui permet à des personnes différentes de se réunir et de cuisiner dans une ambiance conviviale de partage.
- **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, afin qu'ils se les approprient. R&G s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue d'économie circulaire et de zéro déchet réduisant son impact environnemental.
- **Objectif économique** : la sensibilisation intègre naturellement la 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 de chacun.

3) Nos moyens

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

- **Moyens humains** : L'association dispose d'une équipe composée de salarié-e-s et de volontaires en service, d'un bureau, d'un réseau de 132 adhérents et d'une centaine de bénévoles. Chaque équipe de bénévoles est encadrée par un-e salarié-e 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 et des fiches présentation (format A4, A3).
 - Outils pédagogiques : des affiches d'informations (cuisine et démarche zéro déchet, classeurs de recettes...) ; une nouvelle exposition avec des jeux interactifs ; 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 (en cours de déménagement) : un local de récupération, de stockage et de production, du matériel relatif au stockage et de bureau, quatre 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 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 la DRAAF, de l'ADEME, et de la Région Auvergne Rhône Alpes.

II) Rapport d'activités

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

a) L'équipe

Récup & Gamelles est composée de 3 salariés (pour 2,5 équivalent temps plein), 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

Lucas BODET, Chargé de mission

Prestataire :

Prescilia BELLAT, Coordinatrice Projets et Développement

Volontaires en service civique :

Alix LAVIRON - *Décembre 2016 - Septembre 2017*

MORGAN GONZALEZ - *Mars 2017 - Septembre 2017*

Tifène DUCOTTET - *depuis septembre 2017*

Jules FERT - *depuis septembre 2017*

Camille GRABAR - *depuis octobre 2017*

b) Le bureau

Il est composé d'Alexandra BOUCHEK, à la base de la création de l'association, et qui assure le rôle de Présidente. Elle est accompagnée de Sophie GUERIN, en tant que Secrétaire et Trésorière.

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 nouvelles personnes au sein du conseil d'administration. Cette nouveauté sera incluse suite à l'Assemblée Générale, prévue courant mars 2018. D'éventuels membres de ce conseil d'administration ont déjà déposé leur candidature devant le bureau : Mélanie GARNIER ; Fairley LE MOAL ; Jean-Pierre AFFAIROUX ; Mathias COLLON ; Raphaël COCHET.

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, la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes (Direction Régionale de

l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) et l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie).

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 :

- la Miecyclette, boulangerie biologique ;
- l'Espace Gerson, café-théâtre ;
- Biocoop Bellecour ;
- l'Eau Vive Ampère Victor Hugo ;
- A La Source, épicerie zéro déchet et locavore ;
- Bulko, magasin éco-responsable de vente en vrac ;
- Epicentre, épicerie sociale et solidaire du 8ème ;
- Vers un Réseau d'Achat Commun (VRAC) ;
- Mamie Marie, épicerie bio, vrac et locale ;
- La Fourmi, épicerie de déstockage alimentaire ;
- L'Olivier des Sages, épicerie sociale et solidaire ;
- La Ruche Qui Dit Oui.

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.

Au total, plus de 2 tonnes d'aliments ont été sauvés et valorisés en 2017 !

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 d'une centaine 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, 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 lors des ateliers se structure autour de 3 temps :

- *La sensibilisation* : autour de quizz ou d'échanges d'astuces, les animateurs-trices échangent avec les participants autour du gaspillage et de leurs habitudes alimentaires.
- *La réalisation de recettes* : en fonction des aliments collectés lors du glanage 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 bienveillant.

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, 114 interventions ont été réalisées en 2017, soit près de 10000 personnes rencontrées !

Lors de ces ateliers et de ces animations, l'équipe R&G est également constituée de bénévoles. Ces derniers ont consacré **408 heures** à nos activités de sensibilisation, **soit plus de 50 journées de travail !**

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

Les ateliers Cuisto – 24 interventions – environ 300 personnes

-  **20 Janvier 2017** : Association L'Ecoclicot - Centre Social des Basses Barolles - SAINT GENIS LAVAL
-  **26 Janvier 2017** : Mairie de Saint Priest - SAINT PRIEST
-  **1^{er} Février 2017** : Maison de l'Enfance Henri Wallon - VENISSIEUX
-  **07 Février 2017** : Est Métropole Habitat - MJC Jean Cocteau - SAINT PRIEST
-  **15 Février 2017** : Maison de l'Enfance Henri Wallon - VENISSIEUX
-  **1^{er} Mars 2017** : Résidence Le Colombier - SAINT GENIS LAVAL
-  **8 Mars 2017** : Résidence Les Oliviers - SAINT GENIS LAVAL
-  **29 Mars 2017** : Centres sociaux et culturels de Meyzieu - Centre Social René Cassin - MEYZIEU
-  **5 Avril 2017** : Maison de l'Enfance du Centre - VENISSIEUX
-  **3 Mai 2017** : Centre de Loisirs des Enfants Saint Genois (CLESF) - SAINT GENIS LAVAL
-  **10 Mai 2017** : Lyon à Double Sens - Mairie du 1^{er} - LYON 1^{er}
-  **11 Mai 2017** : Association Asso'stainable - VILLEURBANNE (2 ateliers simultanés)
-  **12 Mai 2017** : Centres sociaux des Minguettes - Centre Social Eugénie Cotton - VENISSIEUX
-  **13 Juin 2017** : Participation citoyenne Ville de Lyon - Hôtel de la Métropole (2 ateliers simultanés) - LYON
-  **11 Juillet 2017** : Régie de quartier Bron - BRON
-  **13 Octobre 2017** : Epicerie Epi San Priot - SAINT PRIEST
-  **7 Novembre 2017** : Epicerie La Passerelle d'Eau de Robec - VILLEURBANNE
-  **17 Novembre 2017** : Bibliothèque Municipale - LYON 6^{ème}
-  **18 Novembre 2017** : Centre Social René Cassin - Médiathèque Municipale de Meyzieu - MEYZIEU
-  **13 Décembre 2017** : Centre Social Graine de Vie - PIERRE BENITE
-  **20 Décembre 2017** : Centre Social Graine de Vie - PIERRE BENITE
-  **20 Décembre 2017** : Centre Social Françoise Dolto - DECINES-CHARPIEU
-  **20 Décembre 2017** : Maison de l'Enfance du Centre - VENISSIEUX
-  **22 Décembre 2017** : Epicerie des Halles - Halles de la Martinière - LYON 1^{er}

Les ateliers Je Fais Mes Bocaux – 8 interventions – environ 100 personnes

- ✚ **2 Février 2017** : Centres Sociaux des Minguettes - Centre Social Eugénie Cotton - VENISSIEUX
- ✚ **15 Mars 2017** : Résidence Le Colombier - SAINT GENIS LAVAL
- ✚ **22 Mars 2017** : Résidence Les Oliviers - SAINT GENIS LAVAL
- ✚ **13 Avril 2017** : Centre Social Gérard Philippe - BRON
- ✚ **8 Septembre 2017** : Centres sociaux et culturels de Meyzieu - Centre Social René Cassin - MEYZIEU
- ✚ **27 Octobre 2017** : Epicerie Epi San Priot - SAINT PRIEST
- ✚ **7 Décembre 2017** : Centre Social et Culturel Arc en Ciel - SAINT FONS
- ✚ **19 Décembre 2017** : Epicerie La Passerelle d'Eau de Robec - VILLEURBANNE

Animations Démonstration / Dégustation – 20 interventions – environ 5000 personnes

- ✚ **21 Janvier 2017** : Démonstration - Association Badminton Club de Lyon (BACLY) - Gymnase de Valmy - LYON 9ème
- ✚ **18 Mars 2017** : Dégustation - Ecole Centrale Lyon (ECL) - Campus d'Ecully - ECULLY
- ✚ **5 Avril 2017** : Dégustation - Marché forain de Saint Priest - SAINT PRIEST
- ✚ **12 Avril 2017** : Dégustation - Marché forain de Vénissieux - VENISSIEUX
- ✚ **30 Avril 2017** : Démonstration - Marché aux Fleurs de Grigny - GRIGNY
- ✚ **5 Mai 2017** : Démonstration - Festival Envol et Cie - VAULX EN VELIN
- ✚ **13 Mai 2017** : Dégustation - Festival SuperDemain - Subsistances - LYON 9ème
- ✚ **20 Mai 2017** : Dégustation - Pôle Culturel de Dardilly - DARDILLY
- ✚ **20 Mai 2017** : Dégustation - MJC Confluence - LYON 2ème
- ✚ **20 Mai 2017** : Démonstration - Cité Scolaire Elie Vignal - CALUIRE **RECUP MOBILE**
- ✚ **6 Juin 2017** : Dégustation - Régie de Quartier Bron - BRON
- ✚ **10 Juin 2017** : Dégustation - Association Société d'Encouragement aux Ecoles Laïques du Grand Trou (SELGT) - Parc de Clos-Layat - LYON 8ème
- ✚ **29 Juin 2017** : Démonstration - Grand Lyon Habitat (GLH) - LYON 8ème
- ✚ **1^{er} Juillet 2017** : Démonstration - Mairie de Fontaine sur Saône - FONTAINE SUR SAÔNE
- ✚ **2 Juillet 2017** : Dégustation - Mairie de Saint Genis Laval - SAINT GENIS LAVAL
- ✚ **14 Octobre 2017** : Démonstration - Destination Gratte-Ciel - VILLEURBANNE
- ✚ **18 Novembre 2017** : Dégustation - Mairie de Chassieu - CHASSIEU
- ✚ **22 Novembre 2017** : Démonstration - Mairie de Vaulx-en-Velin - VAULX EN VELIN
- ✚ **8 Décembre 2017** : Dégustation - Mairie de Rillieux-la-Pape - RILLEUX LA PAPE
- ✚ **21 Décembre 2017** : Dégustation - Association AREMACS - LYON 7ème

ii. Ateliers Récup & Gamelles

Cycles d'ateliers

➤ Ateliers propres à Récup & Gamelles – 5 interventions – environ 50 personnes

- ✚ **2 Janvier 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux
- ✚ **26 Janvier 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux
- ✚ **23 Février 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux
- ✚ **23 Mars 2017** : Atelier Récup et Maison

✚ **14 Septembre 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux

➤ **Foyer Saint Bruno, Résidence des Apprentis d'Auteuil – VAULX-EN-VELIN – 4 interventions – environ 40 personnes**

✚ **13 Avril 2017** : Atelier Cuisto

✚ **18 Mai 2017** : Atelier Cuisto

✚ **24 Mai 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux

✚ **6 Juillet 2017** : Goûter AntiGaspi Partagé

➤ **Bibliothèques COPAMO (Communauté de Communes du Pays Mornantais) – 4 interventions – environ 40 personnes**

✚ **23 Septembre 2017** : Atelier Cuisto - ORLIENAS

✚ **7 Octobre 2017** : Atelier Cuisto - SAINT LAURENT D'AGNY

✚ **11 Octobre 2017** : Atelier Cuisto - MORNANT

✚ **14 Octobre 2017** : Atelier Cuisto - SOUCIEU EN JARREST

➤ **Résidence Les Polygones – VIENNE (Isère, 38) – 2 interventions – environ 20 personnes**

✚ **14 Novembre 2017** : Atelier Cuisto

✚ **24 Novembre 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux

➤ **Autres ateliers – 6 interventions – environ 60 personnes**

✚ **19 Janvier 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux - AREMACS - LYON 7ème

✚ **27 Septembre 2017** : Atelier Cuisto - Mairie de Neuville-sur-Saône - NEUVILLE SUR SAÔNE

✚ **24 Octobre 2017** : Atelier Je Fais mes Bocaux - AREMACS - LYON 7ème

✚ **22 Novembre 2017** : Atelier Cuisto - VENISSIEUX

✚ **22 Novembre 2017** : Atelier Cuisto - VAULX EN VELIN

✚ **23 Novembre 2017** : Atelier Zéro Déchet - CLERMONT-FERRAND

iii. Animations

➤ **Animations Dégustation / Démonstration – 15 interventions – environ 1800 personnes**

✚ **1^{er} Avril 2017** : Association Anciela - Maison pour Agir - VAULX EN VELIN

✚ **8 Avril 2017** : Brocante de Vaulx-en-Velin - VAULX EN VELIN

✚ **12 Avril 2017** : Fête de quartier Grand Lyon Habitat (GLH) - VENISSIEUX

✚ **17 Mai 2017** : Fête de quartier - VAULX EN VELIN

✚ **29 Mai 2017** : GRT Gaz - LYON 6ème

✚ **3 Mars 2017** : Communauté de Communes des Vals du Dauphiné - LA TOUR DU PIN (Isère) **RECUP MOBILE**

✚ **11 Juin 2017** : Saint Môret - Marché de Romans-sur-Isère - ROMANS SUR ISERE (Drôme)

✚ **7 Juillet 2017** : Centre Social Georges Lévy - VAULX EN VELIN

✚ **13 Juillet 2017** : Grand Lyon Habitat (GLH) - LYON 8ème **RECUP MOBILE**

✚ **24 Septembre 2017** : Association Les Singes - La Guinguette des Singes - GRIGNY

✚ **27 Septembre 2017** : Mairie d'Oullins - Quartier La Saulaie - OULLINS

✚ **30 Septembre 2017** : Epicerie Sociale et Solidaire Epicentre - LYON 8ème

- ✚ **9 Octobre 2017** : Bailleur social OPAC - VILLEFRANCHE SUR SAÔNE
- ✚ **27 Novembre 2017** : Lycée Léonard de Vinci - VILLEFONTAINE **RECUP MOBILE**
- ✚ **30 Novembre 2017** : Inauguration des boîtes à pain Grand Lyon Habitat - VAULX EN VELIN

➤ **Vente – 5 interventions – environ 300 personnes**

- ✚ **10 Mars 2017** : Forum de la Démocratie - LYON 8ème
- ✚ **15 Juin 2017** : Ferme de l'Abbé Rozier - CFPH - ECULLY **RECUP MOBILE**
- ✚ **21 Juin 2017** : Fête de la musique - Maison des Assos REZO **RECUP MOBILE**
- ✚ **1^{er} Septembre 2017** : Association Respons'Act - Solar Party - LYON 1^{er} **RECUP MOBILE**
- ✚ **7 Octobre 2017** : Maison Rhodanienne de l'Environnement - Lyon Clean Up Day - LYON 7ème

➤ **Stands d'info – 6 interventions – environ 500 personnes**

- ✚ **4 Janvier 2017** : Biocoop - LYON 3ème
- ✚ **21 Janvier 2017** : SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Agroalimentaire) - GRDF - EUREXPO
- ✚ **25 Janvier 2017** : SIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Agroalimentaire) - GRDF - EUREXPO
- ✚ **3-4-5 Mars 2017** : Salon de l'alter-écologie Primevère - EUREXPO
- ✚ **19 Septembre 2017** : Maison Rhodanienne de l'Environnement - Forum des Associations Métropole de Lyon - LYON 7ème
- ✚ **23 Septembre 2017** : Association Le Bol - Fête des Récoltes - Quais du Rhône LYON 7ème

➤ **Buffets pédagogiques Zéro Déchet – 14 interventions – environ 1500 personnes**

Cette animation de buffet pédagogique s'est considérablement développée au cours de l'année 2017, puisque une forte demande s'est développée pour ce type de prestation. R&G s'est donc professionnalisée, tant en terme de moyens humains que matériels. Les buffets pédagogiques zéro déchet représentent un nouvel outil d'animation et de sensibilisation, qui vient compléter ceux déjà à disposition de l'association. L'objectif est de fournir un buffet à partir de produits issus majoritairement d'invendus. Le buffet est ainsi agrémenté de tartelettes au pain sec, de velouté de légumes abîmés, de compotes de fruits "moches", mais aussi d'un certain nombre d'outils de sensibilisation. Un bilan est présenté lors de chaque buffet récapitulant la quantité d'aliments sauvés et valorisés, mais aussi la quantité de déchets produits et évités. En moyenne, l'association arrive à nourrir 150 personnes avec environ 25 kilos d'aliments invendus (pain, fruits, légumes), et en produisant moins d'1 kilo d'ordures ménagères ! Ce résultat est le fruit d'un long travail de coordination en amont lors de la collecte des aliments, de la préparation des mets, de leur transport et de leur service.

Le public rencontré est dès lors très différent des publics rencontrés lors d'ateliers ou d'animations, puisque celui-ci ne s'attend pas forcément à être sensibilisé au gaspillage alimentaire et au zéro déchet. Il est également rencontré dans un cadre spécifique, plus informel, créant ainsi des échanges plus horizontaux. La surprise et la découverte gustatives font le reste !

- ✚ **13 Février 2017** : Association Bricologis - Inauguration - VAULX EN VELIN
- ✚ **30 Mars 2017** : Journée d'intelligence collective Expo AntiGaspi - DRAAF - Hôtel de la Métropole - LYON 3ème
- ✚ **7 Juin 2017** : Verdicité - LYON 2ème

- ✚ **10 Juin 2017** : Association Osons Ici et Maintenant - Fabrik à Déclik - LYON 2ème
- ✚ **19 Juillet 2017** : Fondation Défi Avenir - LYON 6ème
- ✚ **13 Octobre 2017** : Association Les Amis de Demain - LYON 7ème
- ✚ **20 Octobre 2017** : Journées de l'Événementiel Eco-Responsable (JEER) - Métropole de Lyon / AREMACS - LYON 3ème
- ✚ **20 Octobre 2017** : Journées de l'Événementiel Eco-Responsable (JEER) - Métropole de Lyon / AREMACS - LYON 7ème
- ✚ **22 Octobre 2017** : Fondation Segeco Défi Avenir - Run Avenir 2017 - Parc de MIRIBEL JONAGE
- ✚ **8 Novembre 2017** : La Coalition Ecologique - LYON 9ème
- ✚ **9 Novembre 2017** : Mairie de Bron - BRON
- ✚ **30 Novembre 2017** : Entreprise EVOLEM - Inauguration EDEN School - VILLEURBANNE
- ✚ **14 Décembre 2017** : FRAPNA - REGAL (Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire) - Maison Rhodanienne de l'Environnement - LYON 7ème
- ✚ **15 Décembre 2017** : Association Etudiante ESTR1 - Université Catholique de Lyon - LYON 2ème

➤ **Conférence "S'engager pour une alimentation ZDZG" – 1 intervention – environ 50 personnes**

- ✚ **4 novembre 2017** : Agro Paris Tech - Concours de Cuisine des Grandes Ecoles - Ecole de Cuisine Ferrandi - PARIS

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 organisée avec les magasins partenaires ou lors de glanages urbains sur les marchés.

De manière hebdomadaire, les fruits et légumes sont transformés dans les cuisines du foyer de jeunes travailleurs l'Escale Lyonnaise 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 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.

Ces bocaux sont ensuite distribués à prix coûtant dans des magasins et structures partenaires : A la Source, Bulko, Mamie Marie, Epicentre, La Fourmi, VRAC. R&G a mis en place un système de consigne, dans une démarche d'économie circulaire et de récupération des bocaux vides.

Un partenariat est engagé depuis cette année avec l'entreprise Verallia, productrice d'emballages en verre, pour assurer à l'association un approvisionnement de 5000 bocaux par an, produits à Lagnieu, à 50 kilomètres de Lyon.

Pour l'année 2017, 2564 bocaux ont été distribués !

c) Les projets de l'année 2017

i. La Récup Mobile

L'année 2017 a commencé sur les chapeaux de roues, avec l'aboutissement du projet de Récup Mobile. La Récup Mobile est une remorque aménagée de modules amovibles et adaptables pour réaliser des ateliers et des animations : plans de travail en inox, évier avec récupérateur d'eau, batterie électrique autonome, box de rangement pour le matériel, tables...

Cet outil permet à l'association de :

- Partir à la rencontre des personnes les plus isolées et des publics défavorisés,
- Transmettre des connaissances, des recettes et des astuces à travers des démonstrations, tout en garantissant le transport des aliments dans le respect des conditions sanitaires requises,
- Assurer des animations pour sensibiliser les consommateurs à une alimentation responsable : promotion des circuits-courts et des produits locaux, suppression des intermédiaires, démarche zéro déchet.

La campagne de financement participatif sur la plateforme BlueBees, lancée fin 2016 et clôturée le 25 janvier 2017, a été une réussite puisque l'objectif de 6500 euros a été complété ! Au total 6512 euros ont été récoltés.

91 contributeurs ont participé à cette campagne, complétant l'apport de 8000 euros des partenaires institutionnels, l'ADEME et la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.

La Récup Mobile a été construite par la Brigade de Construction Collective (BRICC) et a été inaugurée le 5 avril 2017 ! Elle est ensuite sortie à 7 reprises cette année, pour le plaisir des petits et des grands.



ii. L'Expo AntiGaspi

Le projet de Récup Mobile comprenait également la conception de supports d'exposition pédagogiques à destination du grand public. Dans le cadre d'un partenariat avec la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, l'association a construit une exposition sur la thématique du gaspillage alimentaire.

Phase 1 : Au préalable, un travail a été engagé pour déterminer les axes de travail, l'orientation du discours et des messages de sensibilisation, la mise en forme des supports etc... Pour ce faire, l'association a organisé le 30 mars 2017 une Journée d'Intelligence Collective à l'Hôtel de la Métropole de Lyon, en lien avec Delphine GRECH, animatrice et facilitatrice au sein du cabinet Akhènes, et avec la participation de différents acteurs : institutionnels (DRAAF, ADEME, Métropole de Lyon), associatifs (Efemera, AREMACS, Pic Vert, FRAPNA, Graine, Zéro Déchet, ADES, MJC Confluence), entrepreneuriaux (Verdicté, FM2J, Restaurant interadministratif de Lyon), particuliers (bénévoles, graphiste). Cette diversité a permis un retour d'expérience crucial dans la conduite de la suite du projet.

Phase 2 : R&G s'est saisi du travail élaboré lors de la Journée d'Intelligence Collective pour proposer des contenus adaptés, clairs et lisibles pour le grand public, adultes et enfants réunis. L'association a ainsi fait appel à des partenaires extérieurs pour approfondir certaines thématiques (déchets avec AREMACS, nutrition avec le chef Valentin Luiggi) et proposer à la DRAAF une construction cohérente de l'exposition.

L'exposition est ainsi construite en 8 panneaux thématiques, agrémentés d'informations mais aussi d'astuces et de jeux interactifs pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

- 1- *Les chiffres du gaspillage alimentaire*
- 2- *Choisir son alimentation : s'engager pour mieux manger*
- 3- *Du champ à l'assiette (alimentation de saison)*
- 4- *Les dates de consommation*
- 5- & 6- *Le Frigame ou Jeu du Frigo*, pour apprendre à conserver ses aliments
- 7- *Vers une démarche Zéro Déchet*
- 8- *Le chemin du Zéro Gaspi*

Tout au long de l'exposition, le personnage d'**El Boco** intervient pour expliciter les thématiques abordées à destination des enfants, permettant ainsi un échange intergénérationnel et une intégration plus efficace des messages.

Phase 3 : Les contenus élaborés par R&G ont ensuite été mis en forme par une graphiste, afin de présenter l'exposition de manière ludique, abordable et gourmande. Les 8 panneaux respectent ainsi une cohérence, tout en pouvant être consultés indépendamment. Ils sont disposés sur des supports en bois réalisés par la BRICC, et font partie intégrante de la Récup Mobile.



iii. Menu du Jour : L'AntiGaspi à la Carte ! Mobiliser des restaurateurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (PEDD de la Métropole de Lyon)

R&G intervient auprès de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Depuis sa création, l'association est ambassadrice du *Gourmet Bag*, "le doggy bag à la française". Elle proposait ainsi de mettre à disposition des restaurateurs un kit comprenant des boîtes en pulpe végétale et des supports de communication pour afficher leur engagement à réduire le gaspillage alimentaire. Afin de poursuivre ce travail, R&G a développé en 2017 un projet d'accompagnement de ces professionnel-le-s dans la réduction de leurs gaspillages et la gestion de leurs déchets, dans le cadre du Plan d'Education au Développement Durable de la Métropole de Lyon. Ce projet s'inscrit en collaboration avec l'association Conscience et Impact Ecologique (CIE), qui accompagne depuis 2015 des établissements de restauration rapide dans cette démarche.



A partir d'un diagnostic des pratiques élaboré avec le-la restaurateur-trice, R&G propose un ensemble de recommandations et d'actions à expérimenter, en assurant un suivi régulier : sources et méthodes d'approvisionnement, gestion des stocks et conservation des aliments, cuisine, tri et gestion des déchets, sensibilisation et communication internes/externes.

6 établissements ont été accompagnés cette année : La Fourmilière (Lyon 7), La Famille (Lyon 4), Petit Ogre (Lyon 3), le Rita Plage (Villeurbanne), le Café Charmant (Oullins), l'Index (Pierre Bénite). La mise en place d'actions s'est révélée assez inégale selon le niveau d'engagement des restaurateurs-trices dans le projet. Néanmoins, une base a été respectée dans tous les restaurants, comprenant par exemple une sensibilisation au tri et à la gestion des déchets, l'instauration de pesées régulières et autonomes et la mise en place de supports de tri. L'objectif est également pour R&G de s'adapter à la particularité de chaque établissement et de répondre dans la mesure du possible à ses besoins et interrogations.

L'objectif est également de diffuser les bonnes pratiques auprès d'autres professionnel-le-s et du grand public, par l'intermédiaire de Lettres d'Info spécifiques :

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

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

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

Les établissements de restauration représentent une exceptionnelle interface pour aborder la thématique du gaspillage alimentaire et d'une alimentation responsable, et plus particulièrement sur la Métropole de Lyon, cité internationale de la gastronomie. Ce projet sera renouvelé en 2018 afin d'assurer le suivi des restaurants déjà engagés et d'intégrer de nouveaux établissements.



iv. Objectif AntiGaspi : un cycle d'animation pour les scolaires

L'animation est la principale activité de R&G et l'une de ses sources les plus sûres d'autofinancement. A ce titre, il est nécessaire, à l'instar des outils précités (les ateliers, l'Expo AntiGaspi, la Récup Mobile), de produire des moyens variés et efficaces d'animation. Jusqu'à présent, R&G avait concentré son discours sur le grand public adulte, ce dernier étant en effet en première ligne du gaspillage alimentaire : il est en charge de la consommation au foyer et représente le secteur le plus important du gaspillage alimentaire (33%).

Néanmoins, l'accompagnement de ces *consomm'acteurs* vers un changement de comportement peut être complété par une sensibilisation des *consomm'acteurs en devenir* : les enfants. Ils représentent en effet une part importante de l'acte d'achat des foyers, et ont un véritable rôle à jouer dans la proposition alimentaire familiale.

Grâce au soutien de la DRAAF, et en partenariat avec le Centre National de Formation aux Métiers du Jeu et du Jouet (FM2J), R&G a développé un cycle d'animation pour les temps périscolaires, sur la thématique du gaspillage alimentaire. L'objectif était ainsi de fournir un modèle de cycle d'animation reproductible, par la mise à disposition des outils et des moyens pédagogiques. Le format périscolaire présente l'avantage de sortir l'enfant du cadre formel de l'école et de lui proposer un apprentissage sous une forme pédagogique plus souple. Cela se traduit d'ailleurs souvent par la prolongation lors des temps périscolaires de sujets abordés en classe, dans le cadre d'un éventuel projet d'école.

R&G a ainsi construit un cycle pour des enfants de cycle 3, divisé en 4 séances, parmi lesquelles figure la création d'un jeu AntiGaspi inédit (prévu lors de la séance 1). Les principaux facteurs du gaspillage sont ainsi abordés, de la considération des aliments (moches ou abîmés) aux dates de consommation. Les deux séances suivantes sont consacrées à la préparation de recettes AntiGaspi par les enfants : pancakes au pain sec et jus de fruits. Cela leur offre un espace d'autonomie et de partage, complété par un moment commun de dégustation. La dernière séance intègre les parents ainsi que les équipes de l'école, afin de faire le lien entre la simple animation périscolaire et l'intégration de nouvelles pratiques au sein du foyer. Le groupe d'enfants est ainsi en charge de la préparation d'un buffet AntiGaspi, qu'il présentera ensuite aux adultes.

R&G a conduit cette expérimentation dans 3 écoles-pilotes : l'école du Loup à Chaussan, le groupe scolaire Louis Pasteur à Vénissieux et l'école Michelet à Lyon. Les outils issus de cette recherche-action seront accessibles auprès de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes, pour tout-e animateur-trice désireux de reproduire cette animation et ces ateliers.



v. La Bocalerie Collective devient La Cuisine ZDZG

Le projet soutenu par la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans le cadre de son programme Rhônalpin Ecocitoyen, visant à développer un espace collectif pour une alimentation responsable et AntiGaspi, a évolué au cours de l'année. Le partenariat engagé avec un bailleur social du quartier du Mas du Taureau à Vaulx-en-Velin s'est terminé suite à des études techniques réalisées sur le lieu initialement prévu.

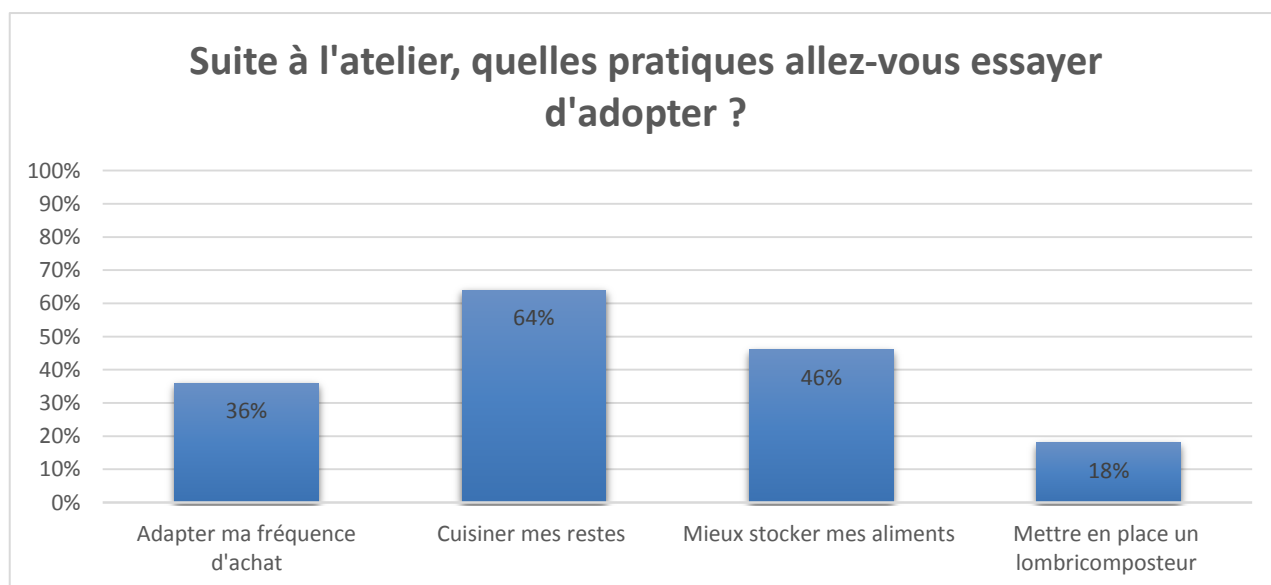
En accord avec la Région, R&G a déplacé ce projet pour l'installer au coeur de 8ème arrondissement, à proximité des quartiers de Sans Scoui et de Monplaisir. L'objectif reste similaire, à savoir d'aménager une cuisine ouverte aux habitants du quartier, de manière à réaliser des ateliers AntiGaspi pour diffuser des bonnes pratiques reproductibles au sein du foyer. L'aménagement de la Cuisine ZDZG est prévu au premier trimestre 2018, dans le cadre d'un chantier participatif.

III) Synthèse et analyse

1) Retours quantitatifs et qualitatifs sur les ateliers

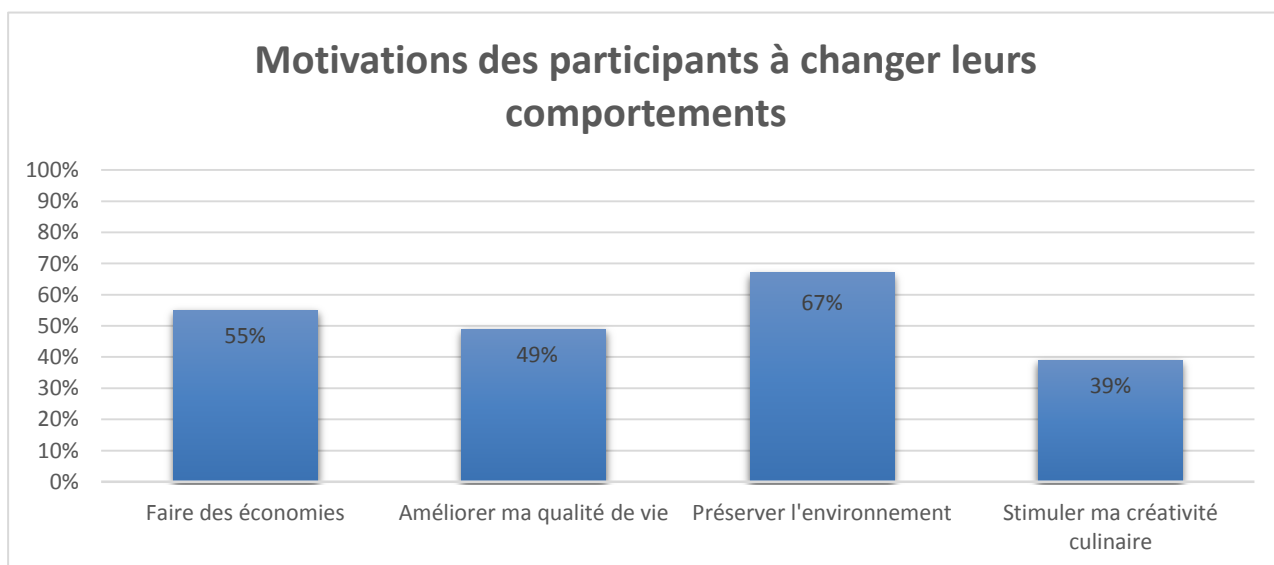
a) Les Ateliers Cuisto dans le cadre du marché de la Métropole de Lyon

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.



Les ateliers réalisés dans le cadre du marché de lutte contre le gaspillage alimentaire de la Métropole de Lyon s'adressent à des structures sociales permettant la rencontre avec des publics parfois éloignés de la thématique. Néanmoins, R&G observe au quotidien que tous les participants connaissent des astuces de conservation, de réutilisation ou de valorisation de produits alimentaires. Cela facilite l'échange et permet un dialogue constructif et convivial.

Au-delà de l'apport de solutions, R&G s'inscrit dans une démarche d'accompagnement des personnes rencontrées vers une évolution et un changement de leur comportement en matière d'alimentation. Pour ce faire, il est indispensable d'appréhender leurs motivations et le cas échéant de susciter ces motivations. Il est donc logique que la problématique environnementale soit primordiale pour 67% d'entre elles. Il est intéressant de constater que l'aspect économique est également très présent. En effet, réduire son gaspillage alimentaire revient à faire des économies significatives : ce que nous jetons, nous l'avons acheté. En évitant de jeter, il est donc possible d'orienter l'argent économisé vers des produits plus qualitatifs et une amélioration de notre cadre de vie.



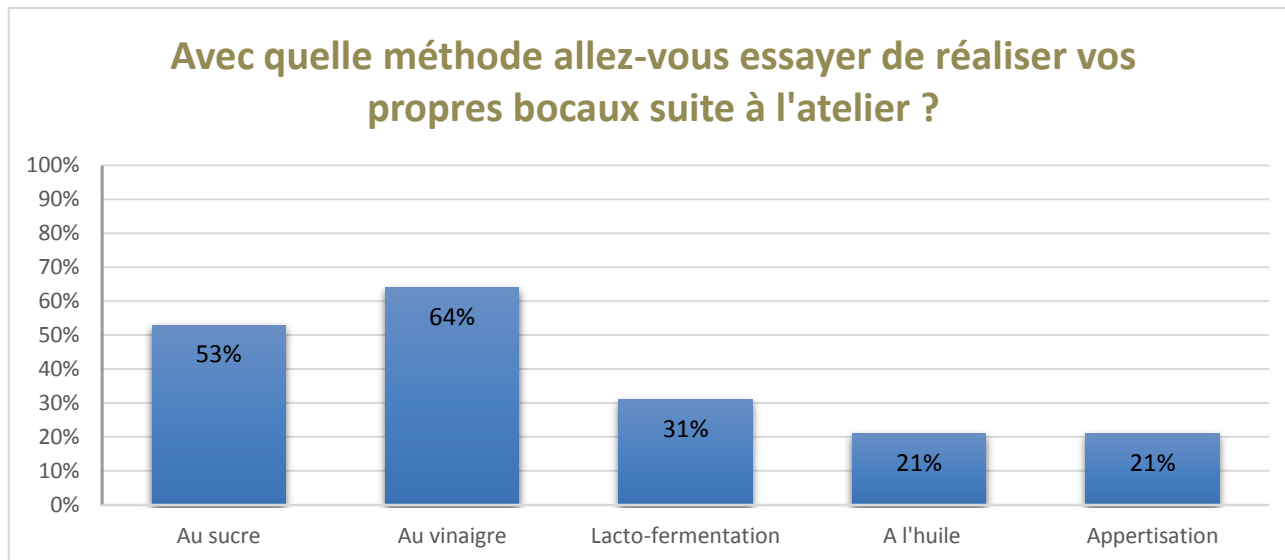
Un autre aspect important de ces ateliers est de partager un moment de cuisine. Le quotidien peut nous enfermer dans des modèles de préparation. Or, cuisiner à partir de pain sec, de fanes de carottes, de fruits ou de légumes abîmés, est la plupart du temps une nouveauté agréable. La convivialité de la cuisine permet d'une part l'échange, mais également une réflexion individuelle sur la manière de cuisiner : imaginer des recettes, expérimenter de nouvelles saveurs... sont autant d'arguments utiles à une considération accrue de notre alimentation.

b) Les Ateliers Je Fais mes Bocaux dans le cadre du marché de la Métropole de Lyon :

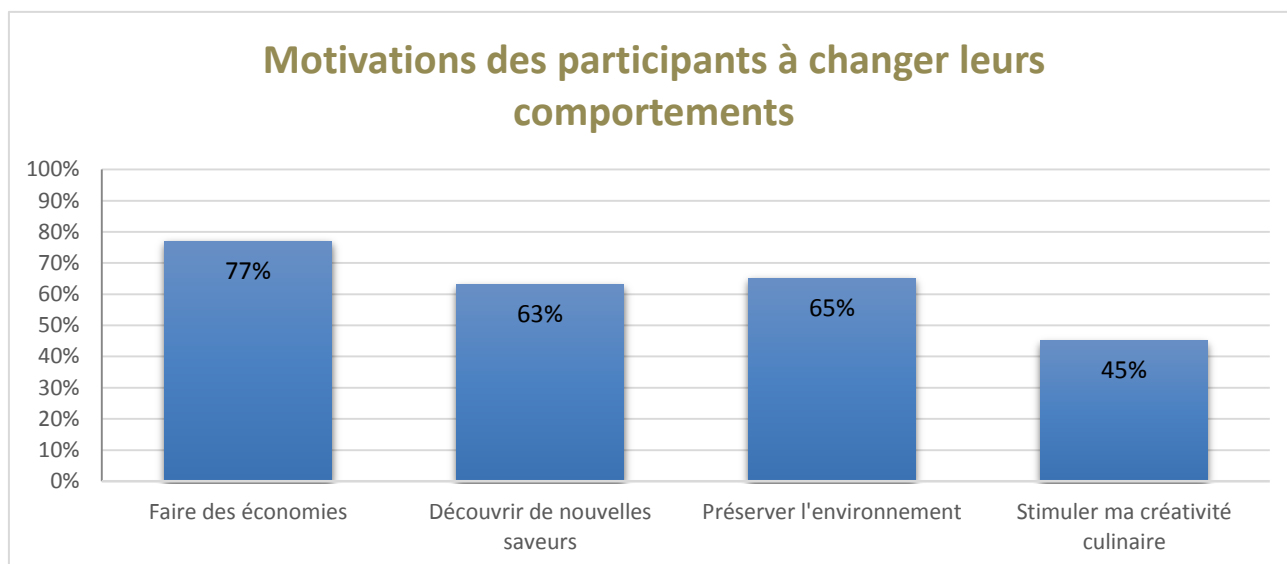
Les ateliers Je Fais mes Bocaux visent à présenter aux participant-e-s des techniques de conservation des fruits et légumes. Une des causes du gaspillage alimentaire est en effet le problème de gestion des stocks alimentaires, certains aliments se retrouvant jetés parce que non consommés dans les meilleurs 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 ! Parmi les méthodes explorées, il ressort que la conservation au vinaigre est la plus appréciée (64%). Moins répandue que la conservation au sucre (confitures), elle offre néanmoins des propriétés nutritionnelles et gustatives très intéressantes comme par exemple les légumes au vinaigre, ou *pickles*.



Les retours des participants quant à leurs motivations diffèrent également de l'atelier Cuisto. En effet, le critère économique est la principale motivation pour les 3/4 des participants. Cela peut s'expliquer par la spécificité de cet atelier, qui aborde davantage les thématiques de stockage, de conservation et d'achat, et un peu moins la réutilisation des restes. La dimension environnementale reste très présente, au même niveau que la découverte de nouvelles saveurs. Comme expliqué précédemment, cet atelier offre des astuces et des goûts moins représentés dans l'esprit collectif (pickles, lacto-fermentation...).



c) Les autres ateliers de Récup & Gamelles :

Les données issues des ateliers du marché de la Métropole de Lyon sont similaires avec les données recueillies lors des ateliers réalisés indépendamment par Récup & Gamelles. Il est intéressant de noter que le taux de satisfaction global à la suite de ces ateliers s'élève à 94%.

De plus, une étude menée par le bureau d'études Verdictité relève que 80% des personnes ayant participé à un atelier avec Récup & Gamelles reproduisent au moins une fois l'une des recettes réalisées dans le cadre de l'atelier. En complément, les 3/4 des personnes interrogées affirment partager autour d'eux les recettes et les informations échangées au cours des ateliers. Ces données sont précieuses et indiquent une réelle volonté des consommateurs de s'investir à leur échelle dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, aussi bien dans une prise en main de leur propre comportement alimentaire que dans la diffusion des bonnes pratiques dans leur entourage. C'est une dynamique encourageante dans la poursuite de nos actions !

2) 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 et au discours à tenir à la clientèle.

En 2017, R&G a continué son accompagnement avec les établissements suivants : Frères Barbet (Oullins), Café Marmot (Lyon 2), Macanudo (Lyon 7), Café du Rhône (Lyon 7), Le Mondrian (Lyon 7). Les partenariats avec les Frères Barbet et le Macanudo ne seront pas reconduits en 2018.

Cette activité a vocation à se réduire pour s'intégrer dans le projet d'accompagnement des restaurateurs. Il n'y a donc pas eu de nouvel établissement partenaire, si ce n'est ceux engagés dans le projet du PEDD 2017, ce qui représente un total de 9 établissements.

Au total, 426 boîtes et 430 couvercles ont été distribués dans l'ensemble des restaurants, ce qui représente une augmentation par rapport à l'année précédente (363 boîtes en 2016). 93,44 euros ont été récoltés dans les boîtes de don libre spécialement prévus à cet effet, ce qui représente, au regard du coût unitaire par boîte, un déficit amorti par les adhésions des établissements à l'association. De plus, les établissements dont le partenariat s'est arrêté se sont acquittés du solde négatif relatif à cette activité.

L'observation principale à retenir de cette activité est le manque d'intégration du Gourmet Bag dans une réflexion plus globale de l'établissement. C'est en partie ce à quoi répond le projet d'accompagnement du PEDD. La distribution de Gourmet Bag ne représente pas pour le moment un modèle viable, en terme de temps consacré, d'argent récolté, et de changement des comportements.

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/>