

Les déchets alimentaires

Zoom sur le compostage de proximité et la lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec les associations locales

1. Le compostage de proximité – éléments de contexte

Les objectifs de la Métropole - Le schéma Directeur Déchets 2030

Réduire la production des déchets ménagers et assimilés par an et par habitant soit environ -90 kg/habitant

- 25%

Diminuer la quantité incinérée de déchets ménagers et assimilés collectés par la métropole

- 50%

Augmenter la valorisation matière et organique, et atteindre 60% des déchets valorisés

60%

Les dispositifs de la Métropole

Toutes les démarches se font en ligne sur [Toodego](#)

La Métropole finance différentes solutions pour le compostage de proximité :

- Composteurs individuels (objectif 60 000 composteurs distribués à fin 2025)
- Composteurs partagés (de quartier ou de copropriété)
- Composteurs en établissements (cible : structures publiques et privées)

Les communes peuvent **bénéficier de ces financements**, relayer les dispositifs auprès de leurs habitants, ou participer à leur déploiement (en participant à l'organisation de distributions de composteurs individuels, par exemple).

En parallèle, la Métropole développe également la **collecte des déchets alimentaires**. Les communes sont consultées concernant le choix des lieux d'implantation des bornes.



2. Le compostage de proximité – REX de communes de la Métropole

Dardilly – Zoom sur la distribution gratuite des composteurs de la Métropole de Lyon

- Objectif des distributions : faciliter l'accès au compost, proposer des formations et faire de la sensibilisation, échanger avec les habitants autour de la gestion des déchets, et valoriser le partenariat entre la commune et la Métropole ;
- La distribution de composteurs individuels s'inscrit dans une logique de complémentarité des dispositifs (composteurs dans les écoles, composteurs de quartiers, bornes de collectes).



***L'idée à reprendre :** Organiser des distributions à l'échelle de plusieurs communes, afin d'atteindre le palier de 150 composteurs individuels pour organiser une distribution, s'inscrire dans une dynamique de territoire, et partager les dépenses liées à l'organisation de ces évènements.*

Contact : Cécile VIGOUROUX, Directrice du Cadre de Vie, c.vigouroux@mairie-dardilly.fr

Francheville – Zoom sur la mise en place de composteurs dans les trois écoles de la commune

- Francheville a bénéficié des financements de la Métropole pour mettre en place des composteurs dans ses 3 écoles ;
- Ce projet est une réussite. Les différentes écoles se sont bien appropriées le projet, sont montées en compétences techniquement et ont chacune trouvé un mode de gestion adapté à leurs équipes.
- Des fêtes du compost sont organisées en fin d'année, et sont des temps forts bien appréciés ;
- L'accompagnement inclut un travail de pesée des déchets alimentaires, ce qui a permis d'amorcer un travail sur le gaspillage alimentaire ;



***L'idée à reprendre :** La gestion du compost a été ajoutée aux fiches de poste pour les nouvelles recrues dans l'équipe d'animateur des écoles.*

Contact : Caroline BERSOT, Chargée de mission Environnement, cbersot@mairie-francheville69.fr

Sathonay Camp – Zoom sur les composteurs de quartiers

- Les composteurs dans les grandes copropriétés peuvent être parfois mal accueillis, et de nombreux blocages doivent être levés. Des réunions en pied d'immeuble, des affichages dans les halls, et du porte à porte peuvent permettre une meilleure acceptation du projet ;
- Ces composteurs créent du lien social, et peuvent donner naissance à d'autres actions (mise en place d'un potager partagé, projet de végétalisation également financé par la Métropole...) ;
- Pour les composteurs de quartiers, ils ont fait le choix d'un fonctionnement sans permanence, avec des cadenas à codes.
- Le suivi de ces projets est effectué par Serge Humbert, référent bénévole et particulièrement investi.

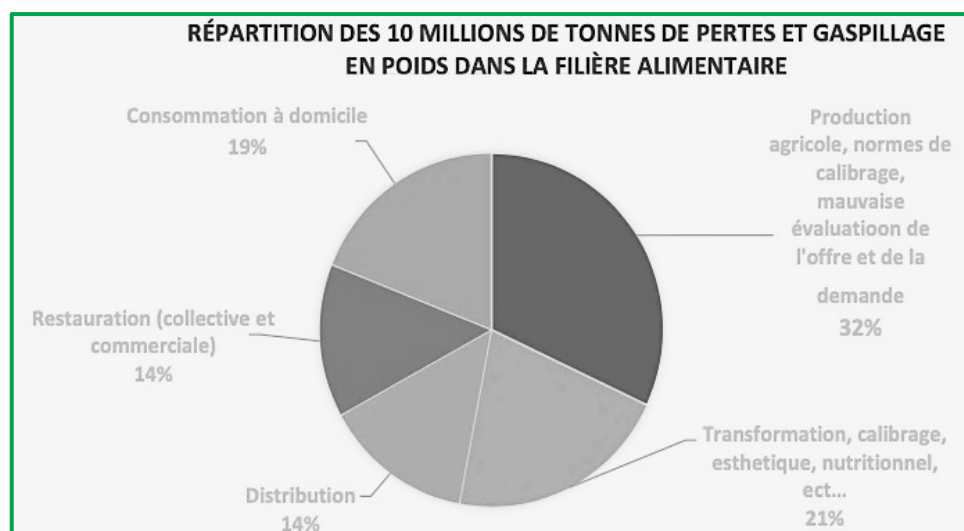


***L'idée à reprendre :** La commune peut travailler en collaboration directe avec des référents bénévoles, et accompagner des habitants souhaitant mettre en place un composteur partagé.*

Contact : Anne PERRUT, Adjointe au Maire, anne.perrut@orange.fr

3. La lutte contre le gaspillage alimentaire – Quelques chiffres et informations clés

- **10 millions de tonnes de produits alimentaires** destinés à la consommation humaine sont perdus ou gaspillés chaque année en France ;
- Cela représenterait **16 milliards d'euros**, tous secteurs d'activités et toutes filières confondues, et **18% de la production alimentaire nationale** ;
- Le **nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire augmente de 2 % à 3 % chaque année** depuis 2004 (IFOP et Banques Alimentaires, 2004) ;
- **5,5 millions de personnes** bénéficiaient de l'aide alimentaire en 2017, soit plus du double par rapport à l'année 2009 (IGAS) ;
- En 2020, une **hausse des volumes distribués (+ 10,6 % par rapport à 2019)**, et des **inscriptions (+7,3 %)**, qui traduisent un afflux de nouveaux bénéficiaires est constaté par la Direction de la Recherche, des Etudes, de l'Evaluation et des Statistiques (DREES) ;
- Avec la crise sanitaire, le **profil du bénéficiaire se complexifie et de nouveaux publics ont recours à l'aide alimentaire : 20% des bénéficiaires sont diplômés**, contre 17% l'année dernière, et **la majorité a un logement stable (84%)**, **70% des bénéficiaires sont des femmes** (CSA et FFBA, 2020) ;
- Outre les bénéficiaires de l'aide alimentaire, ce sont **8 millions de personnes qui sont en situation d'insécurité alimentaire pour raisons financières en France** (Sénat, 2021) ;
- Au niveau national, **l'aide alimentaire représente une masse financière estimée à 1,5 milliard d'euros par an** dont environ **un tiers d'aides publiques, un tiers d'aides privées et un tiers correspondant à la valorisation du bénévolat** (Sénat, 2017) ;
- Les banques alimentaires distribuent plus de **100 000 tonnes de nourriture par an** (Banques Alimentaires).



4. La lutte contre le gaspillage alimentaire – Cadre réglementaire

Stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté (2018)

Que dit la loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

En **2016**, la loi n°2016-138 du 11 février 2016, dite « **loi Garot** », a introduit l'**obligation** pour les commerces de détail alimentaires d'une surface de plus de 400m² de **proposer à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire habilitées de conclure une convention pour leur donner les invendus propres à la consommation humaine.**

En **2020**, la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la **lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire** est venue renforcer la lutte contre le gaspillage et favoriser le don alimentaire en étendant cette obligation : *aux opérateurs de la restauration collective* (préparant plus de 3000 repas/jour), *aux industries agroalimentaires* et *aux opérateurs de commerce de gros* (>50M€ de chiffre d'affaires annuel).

Depuis 2018, le don alimentaire s'inscrit dans le schéma de la Stratégie Nationale de Prévention et de Lutte contre la Pauvreté :



Source : Ministère des Solidarités (Schéma Clara D'Hénin)

5. La lutte contre le gaspillage alimentaire – les associations locales du don alimentaire

Présentation de plusieurs associations du don alimentaire

- **LA BANQUE ALIMENTAIRE DU RHÔNE** approvisionne 143 associations et CCAS sur l'ensemble de la Métropole de Lyon ;
- **LE CHAINON MANQUANT** vient collecter les surplus des professionnels de l'alimentation avec une camionnette frigorifique puis les livre immédiatement aux acteurs sociaux pour une consommation de produits frais le jour même. L'antenne lyonnaise a notamment conventionné avec le restaurant de la Métropole ;
- **Recup & gamelles** organise des ateliers et des animations avec sensibilisation, jeux, quizz, exposition sur le gaspillage alimentaire. L'association intervient également dans des établissements de restauration commerciale et peut intervenir auprès de la restauration collective pour la co-conception de menus antigaspi ;
- **Restos du Cœur** noue des conventions avec les communes pour collecter des invendus ;
- L'association **Entraide Majolane** signe des conventions avec les communes en proximité de Meyzieu pour collecter leurs dons alimentaires ;
- **Les Petites Cantines** proposent des repas partagés et cuisine participative autour d'invendus alimentaires et produits en limite de péremption, le tout dans la convivialité !



5.1. le rôle pivot de la Banque alimentaire du Rhône

La Banque alimentaire du Rhône, comme les 78 autres banques alimentaires de France, a pour mission de **lutter contre le gaspillage alimentaire en aidant l'homme à se restaurer**.

Avec **108 000 bénéficiaires** et **4900 tonnes de denrées distribuées par an**, c'est la deuxième Banque Alimentaire de France, après Paris-Ile-de-France.

161 associations, dont 23 épiceries sociales, sont partenaires de la Banque alimentaire du Rhône et redistribuent les denrées sous la forme de colis, de repas (hébergement, accueil de jour) ou lors de maraudes.

Située à Décines, elle occupe **2600 m² d'entrepôts**, dont 500 m² d'entrepôt frigorifique où sont stockées les denrées collectées auprès de différentes sources : **grandes et moyennes surfaces (13%), industries alimentaires (54%) Etat/Europe (27%), producteurs agricoles (5%) et collecte nationale (1%)**.

L'un des projets phare à échéance fin 2023 est la **création d'un pôle culinaire permettant**, entre autres, l'élaboration de déjeuners pour nos bénévoles et la production de plats préparés à forte valeur nutritionnelle remis dans le circuit de distribution aux associations pour les personnes bénéficiaires.

La Banque alimentaire du Rhône anime des ateliers solidaires de prévention et de promotion de la santé, où se mêlent cuisine et éducation nutritionnelle dans une intention de partage et de création de lien social.

La Banque alimentaire du Rhône s'inscrit dans une démarche de transition environnementale et la création du pôle culinaire sera l'un des leviers pour y contribuer.

Le défi majeur auquel est confronté la Banque alimentaire du Rhône, comme l'ensemble des associations présentes lors de ces rencontres (Le Chainon manquant, Entraide Majolane et les Restos du cœur), est de **retrouver un engagement bénévole à la hauteur des enjeux actuels**.

En effet, l'augmentation constante du nombre de bénéficiaires, conjuguée à un contexte post-crise sanitaire, engendrent des besoins accrus en « bras ». Si la Banque alimentaire du Rhône peut actuellement compter sur 40 bénévoles actifs, des dispositifs solidaires (contrats Pass Région, SNU, TIG, etc.) et le soutien de structures partenaires qui offrent des heures de bénévolat à l'association (via les journées de solidarité), ses effectifs restent très en dessous de ses besoins en moyens humains. La Banque alimentaire du Rhône aurait besoin quotidiennement de 3 fois plus de bénévoles pour assurer les diverses fonctions vitales de l'association (transport et tri des denrées, prospection, accueil, cuisine, RH, etc.).



5.2. Proxidon



- Proxidon est un service de dons alimentaires de proximité créé par la Banque Alimentaire du Rhône et qui existe partout en France ;
- Les dons ou "paniers" sont réalisés par des donateurs puis récupérés par des associations d'aide alimentaire et distribués en proximité ;
- Chaque panier représente un poids moyen de 21kg.



5.3. Les restos du Cœur – présentation en annexe



- Il y a 118 Associations Départementales, présentes sur tout le territoire ;
- 39 382 personnes sont accueillies et 3 905 675 repas sont distribués par les 2 587 bénévoles de l'association départementale du Rhône ;
- L'aide alimentaire apportée doit participer à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas et à la santé. Les Restos s'assurent à la fois de la qualité des produits et sensibilisent les personnes accueillies et les incitent à choisir des produits frais par le biais de diverses actions: affiches thématiques, formations à l'équilibre alimentaire, ateliers de cuisine... Mais les produits distribués dépendent de la qualité et de la fraîcheur des produits donnés ;
- Des dons agricoles sont réalisés : dons de lait de producteurs, blé, fruits et légumes de retrait etc... Les Restos développent des dispositifs fiscaux qui valorisent le don de produits agricoles ;
- Des dons industriels (produits secs ou frais, conserves avec défaut d'étiquetage etc...) sont récupérés dans toute la France ;
- Des ramasses sont organisées quotidiennement afin de collecter auprès des GMS.

5.4. Entraide Majolane

- L'association a pour but d'apporter une aide alimentaire, matérielle et morale aux personnes démunies de ressources ou défavorisées ;
- Elle intervient principalement auprès de la population de Meyzieu (60%). Cependant, sont aussi reçues des familles de Jons, Jonage, Pusignan, Saint-Bonnet de Mûre, Saint-Laurent de Mûre, Décines-Chapieu, Chassieu, Colombier-Saugnieu, Corbas, Mions et exceptionnellement avec d'autres communes du département en fonction des urgences ;
- Ces bénéficiaires sont adressés par les travailleurs sociaux des CCAS et MDM du lieu de résidence, ce qui est une condition sine qua non pour une intervention d'aide alimentaire de l'association. Mais il y a aussi un magasin de vêtements, vaisselles, bibelots, meubles, en vente à petit prix et ouvert à tous sans condition d'accès. Les dons et produits ne sont pas toujours exploitables, notamment les produits frais pour une distribution bien que l'association soit ouverte 6j/7 ;
- Entre 12 et 15 kg de nourriture sont donnés par bénéficiaire, tout est pesé ;
- Les 1000m2 sont mis à disposition par la commune de Meyzieu ;
- Les communes peuvent faire des subventions annuelles à l'association ;
- Les élus des collectivités sont bienvenus pour venir découvrir l'association.

5.5. Le Chaînon Manquant – *présentation en annexe*



LE CHÂNON MANQUANT
Le + de la chaîne alimentaire

L'action sur le territoire de la Métropole de Lyon est née de ce constat :

- 1/3 des ménages métropolitains déclarent ne pas avoir les moyens de s'alimenter correctement* ;
- 15% des Grands Lyonnais ne mangent pas à leur faim* ;
- L'association collecte les surplus de produits frais en camionnette réfrigérée et les distribue dans la journée ;
- Bon fonctionnement avec la cuisine centrale Elior à Rilleux - à reproduire ailleurs !
 - Intervention sur demande par SMS en complément des Camions du Cœur ;
 - Moyenne de 280kg/passage → 18 tonnes collectées en 2022 ;
 - La centralisation des surplus facilite la collecte et donc la distribution.
- En 2022, l'association a permis de :
 - Travailler avec 48 sites professionnels pour réduire le gaspillage
→ 51 tonnes de nourriture sauvées de la poubelle
 - Livrer 16 associations
→ 102 000 repas redistribués

**Source: Stratégie alimentaire Métropolitaine du Grand Lyon, 2019*



5.6. Récup & Gamelles - Présentation en annexe

- Tout comme le Chaînon manquant et les Petites Cantines, Récup' & Gamelles récupère de la ressource et transforme de la matière valorisable, consommable ;
- En 2016, puis en 2022, Récup & Gamelles a remporté un appel à projet de la Métropole de Lyon pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- L'association peut ainsi intervenir gratuitement dans les communes de la Métropole pour les actions suivantes :
 - Animations démonstration et dégustation / ateliers de cuisine antigaspi auprès de collectivités, centres sociaux, MJC, médiathèques, groupes scolaires etc...
- Plusieurs projets en cours ou à venir :
 - Évènementiel : sessions de cuisine collective lors de l'évènement « la Marmitouille » (type disco soupe) ;
 - Buffet pédagogique Zéro Déchet Zéro Gaspi (à partir de 30 convives et jusqu'à 150) pour des événements en lien avec les enjeux de transition écologique et solidaire (assos, collectivités, entreprises...) ;
 - Ouverture fin 2022 d'un restaurant antigaspi avec tarification solidaire, au sein du tiers-lieu la MESA (Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation), dans le 8ème arrondissement. Ouverture d'un 2ème tiers-lieu, La Récupéria, à l'automne 2023, toujours dans le 8ème arrondissement.
- Les communes peuvent s'adresser à l'association et sont les bienvenues pour relayer davantage à l'externe les projets de l'association ;
- L'association intervient beaucoup en périphérie de Lyon et sur l'est lyonnais, mais peut aussi se mobiliser auprès des petites communes et des communes rurales.

5.7. Les Petites Cantines - Présentation en annexe



- Réseau non lucratif de cantines de quartier, dans lesquelles les repas sont cuisinés en partie à partir d'invendus ;
- À Lyon, 4 cantines ouvertes, et deux qui mijotent ;
- Quelques leviers d'actions à envisager avec les communes :
 - Dès le montage d'une Petite cantine :
 - Recherche de local ;
 - Recherche de financement ;
 - Mobilisation de communautés ;
 - Simplification des démarches administratives.
 - En fonctionnement :
 - Soutien à la visibilité / communication / mise en réseau (événements en commun?) ;
 - Collecte d'invendus (fins de marché, écoles) ;
 - Soutien à l'accessibilité et aux mobilités des publics les plus isolés ;
 - Location de salles de réunion pour formation / déjeuner de travail.
- Les communes seront les bienvenues pour cuisiner ou savourer les menus des Petites Cantines du territoire.

Les leviers d'action des communes pour soutenir les associations du don alimentaire à explorer :

- Collecte simplifiée / rassemblée en un lieu de collecte des dons des restaurants collectifs (cantines ou cuisine centrale), etc.
- Facilitation de la recherche de local ou mise à disposition de locaux pour les associations
- Soutien technique ou co-construction de solutions pour limiter les dons qui ne peuvent être distribués et deviennent des déchets
- Réponse commune à des appels d'offre, AMI, appels à projets nationaux
- Soutien à la recherche de financements
- Soutien financier (convention de soutien aux frais de fonctionnement des associations)
- Communication et promotion externe pour 1. faire connaître le rôle, le fonctionnement des associations ; 2. recruter des bénévoles
- Organisation de visites et rencontres des associations

Contacts :

- La Banque Alimentaire du Rhône :
ba690.directeur@banquealimentaire.org
- Les Restos du Cœur du Rhône :
luc.charvet@restosducoeur.org
- Entraide Majolane :
entraide.majolane@orange.fr
- Le Chaînon Manquant:
coordination-lyon@lechainon-manquant.fr
- Récup et Gamelles:
lucas@recupetgamelles.fr
- Les Petites Cantines :
contact@lespetitescantines.org

Prochaines étapes:

Atelier à l'automne 2023 entre les associations et les communes via le réseau Rret pour explorer des pistes de collaboration entre associations et communes

→ en lien avec **Fabien Guidon** FGUIDON@grandlyon.com

**ANNEXES – SUPPORTS
LE CHAINON MANQUANT
RÉCUP ET GAMELLES
LES PETITES CANTINES**

Les restos du Coeur

Luc Charvet

Présentation de l'AD du Rhône

<https://ad69.restosducoeur.org/>

LES RESTOS DU RHÔNE

Fondés par Coluche en 1985, les Restos du Cœur sont une association loi de 1901,

reconnue d'utilité publique, sous le nom officiel de :

« les Restaurants du Cœur – les Relais du Cœur ».

Ils ont pour but « d'aider et d'apporter une assistance bénévole aux personnes démunies, notamment dans le domaine alimentaire par l'accès à des repas gratuits, et par la participation à leur insertion sociale et économique, ainsi qu'à toute l'action contre la pauvreté sous toutes ses formes ».

L'Association Départementale du Rhône

Comme les 118 autres Associations Départementales présentes sur tout le territoire, les Restaurants du Cœur du Rhône sont autonomes juridiquement.

L'Association Départementale gère, anime et coordonne sur le terrain l'aide alimentaire et les multiples activités qui contribuent à la réinsertion. C'est un travail au quotidien qu'elle assure avec conviction et efficacité grâce

- A l'action de près de 2400 bénévoles
- Aux dons en nature, numéraires d'entreprises partenaires et de particuliers
- Aux événements, festifs, culturels, réalisés à notre profit

Les Restaurants du Cœur – Les Relais du Cœur dans le Rhône 2021/2022

26 596 Personnes servies en été 2021

25 030 Personnes servies en hiver 2021-2022

un cumul de **3 653 225** repas servis sur la totalité de la campagne

26 Centres d'activités et un centre itinérant.

Activités gens de la rue Camion du cœur Villeurbanne

4 Ateliers d'insertion par l'emploi (logistique, rénovation habitat, jardin, espaces verts)

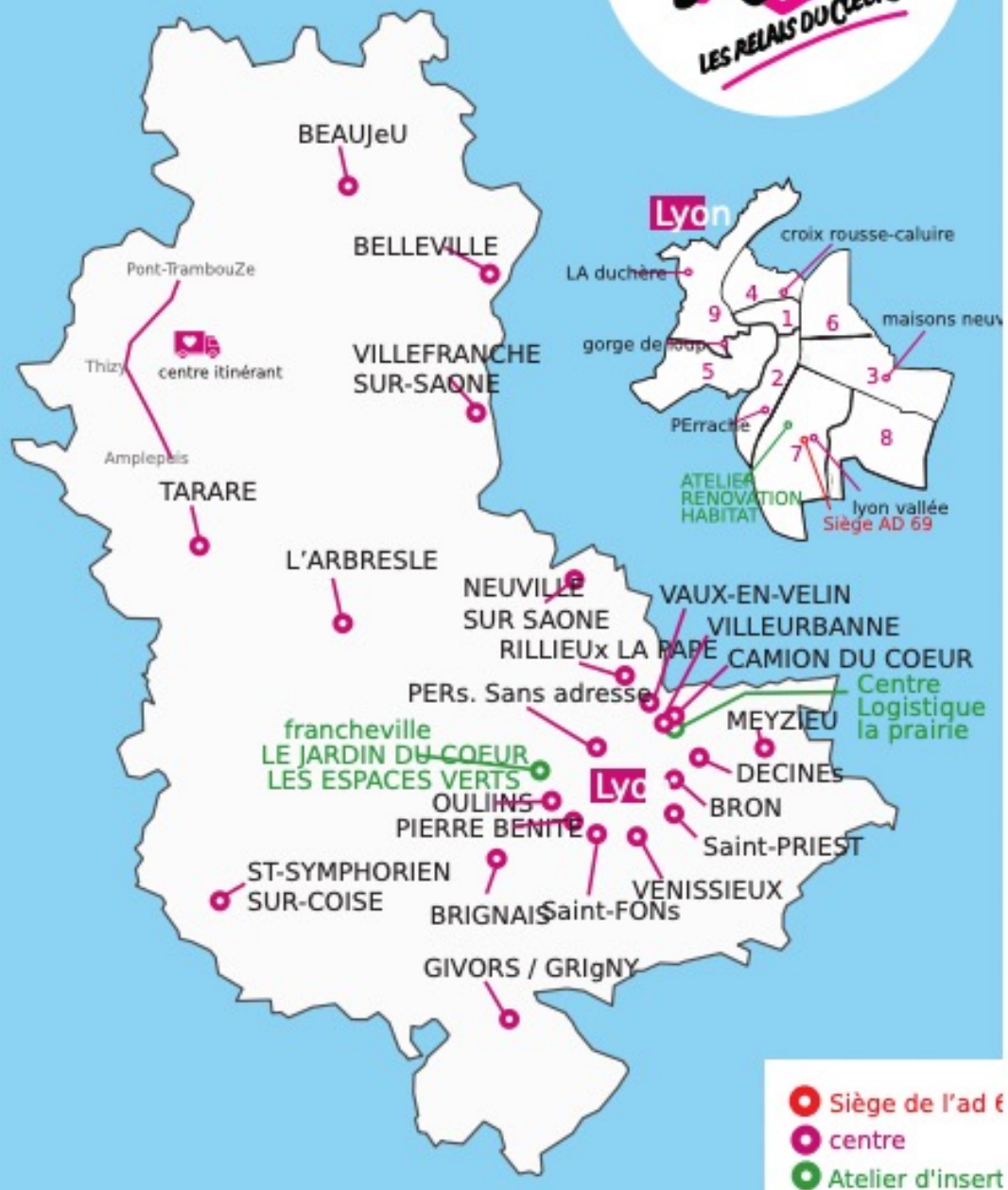
ANNÉE 2021/2022 AD69

2 587 Bénévoles

39 382 Personnes accueillies

3 905 675 Repas distribués

LES RESTOS DU CŒUR du Rhône

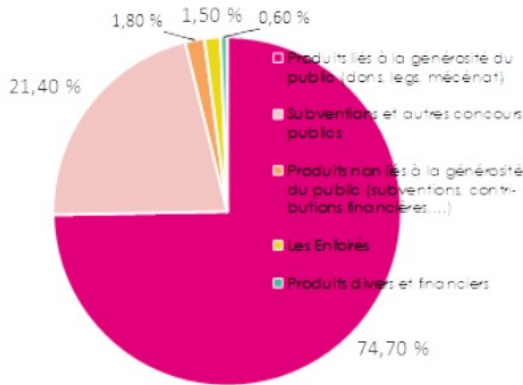


UNE GESTION RIGOUREUSE AU SERVICE DE NOS MISSIONS



Les Restos sont soumis des contrôles externes indépendants. Les comptes annuels sont certifiés tous les deux ans par deux cabinets de commissaires aux comptes. La Cour des Comptes a souligné l'excellente gestion de l'association.

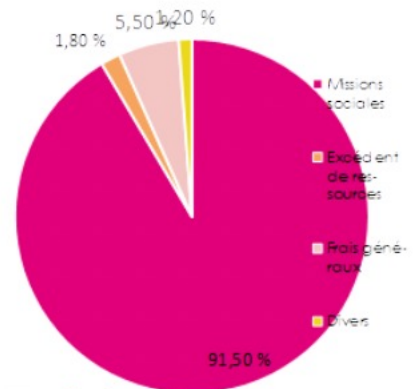
D'où proviennent 100€ de ressources ?



5,5 %
de frais généraux

Données incluant les Contributions Volontaires en Nature

A quoi ont servi 100 euros de ressources ?



74,7 %
Des ressources
proviennent de la
générosité du public

LE DON ALIMENTAIRE AUX RESTOS



Les dons permettent de **couvrir l'augmentation des besoins** mais aussi d'apporter de la **qualité** et de la **diversité** dans l'aide alimentaire proposée aux personnes accueillies.

Les économies réalisées avec les dons permettent de **financer des actions d'aide à la personne**.

Des démarches auprès de toute la chaîne alimentaire



Afin de répondre aux besoins, les bénévoles développent des liens auprès de tous les acteurs :

- ✓ Entreprises et industriels de l'agro-alimentaire
- ✓ Producteurs et coopératives agricoles
- ✓ Entrepôts de la grande distribution
- ✓ Magasins de proximité et grandes surfaces (GMS) pour la ramasse des invendus
- ✓ Les collectes auprès des particuliers

72 600 tonnes de denrées et de produits d'hygiène collectées et redistribuées en 2021-2022

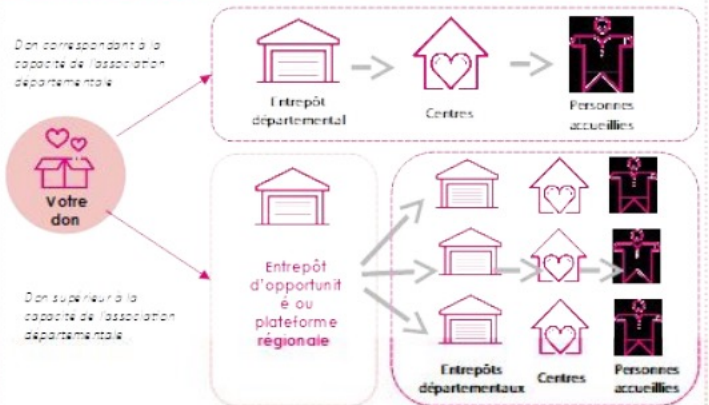
UNE LOGISTIQUE DÉDIÉE ET RÉACTIVE

Les Restos ont mis en place un réseau logistique dédié aux dons. Les entrepôts d'opportunités et les plateformes régionales couvrent l'ensemble du territoire et peuvent absorber des dons de volumes importants. Ces structures permettent de partager régionalement ou nationalement les dons puis d'approvisionner les entrepôts départementaux qui alimenteront ensuite les centres.

UNE COUVERTURE NATIONALE



UNE GESTION DES DONNÉES SELON LEUR VOLUME ET LES BESOINS DES CENTRES



La collecte anti-gaspi & solidaire des surplus alimentaires



Une association née d'un constat inacceptable



10 millions de tonnes
de denrées sont **jetées ou perdues** chaque année



6 à 8 millions de personnes
qui n'ont **pas les moyens de se nourrir**
selon leurs besoins



Aujourd'hui dans le Grand Lyon:



1/3 des ménages métropolitains
déclarent **ne pas avoir les moyens de**
s'alimenter correctement



15% des Grands
Lyonnais **ne mangent**
pas à leur faim.

Source: *Stratégie alimentaire Métropolitaine du Grand Lyon, 2019*

D'un côté un trop plein, de l'autre un besoin. Mais que manquait-il ?



1

Une **solution fiable et adaptée** au don de **produits frais** et rapidement périssables

2

Des **produits frais et variés** ainsi que des **moyens humains et matériels** pour les récupérer

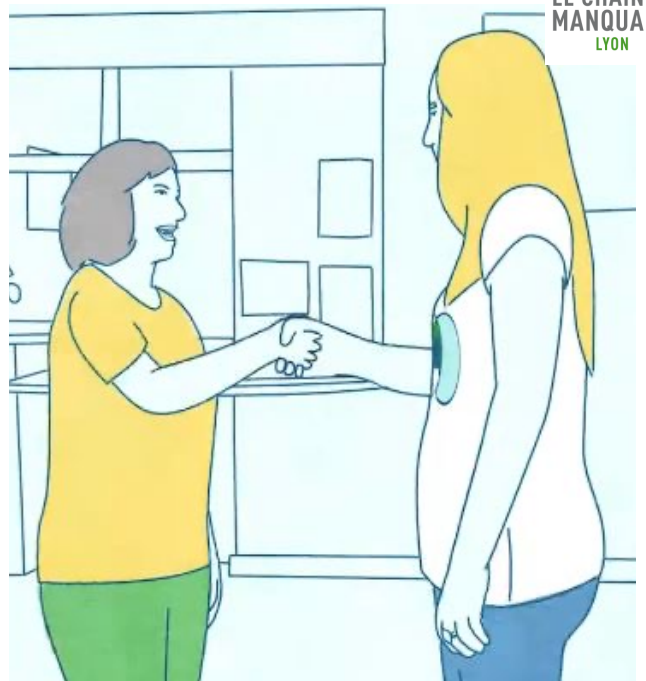
Création du Chaînon Manquant



Paris en 2014: Roland Garros



Lyon en 2016

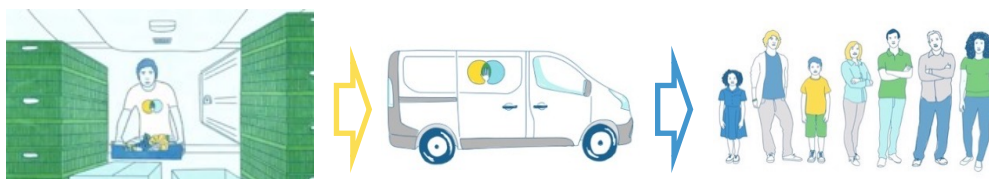


Le dispositif anti-gaspi et solidaire du Chaînon Manquant



Collecte des surplus
de produits frais
en camionnette réfrigérée

Distribution immédiate
aux structures d'aide aux plus démunis
à proximité



Respect de la chaîne du froid
Zéro stock
Redistribution adaptée aux besoins

Une double valeur ajoutée



1

L'engagement de nouveaux types d'acteurs
dans la lutte anti-gaspi Évènementiel et
restauration collective

2

Plus de produits frais et de qualité pour les
associations qui en manquent cruellement

En 2022



48 sites de professionnels
collectés pour réduire le
gaspillage



16 associations livrées
pour améliorer l'offre de l'aide
alimentaire



1 salariée (1 ETP)
Vingtaine de bénévoles
(0.6 ETP)



+ de 51 tonnes de nourriture
sauvés de la poubelle

L'équivalent de
+ de 102 000 repas redistribués

Budget: 50 K€

Exemple en restauration collective (scolaire)



Cuisine centrale Elios à Rillieux

- Complément des Camions du cœur
- Sur demande par téléphone/SMS
- Roulement des bacs
- Moyenne de 280 kg/passage
18 tonnes récupérées en 2022



Difficultés: prévision et gestion des grandes quantités
Atout: centralisation des surplus contrairement aux écoles

Exemple en restauration collective (entreprise)

Restaurant métropolitain

- Passage prévu tous les vendredis après midi
Sur confirmation
- Refroidissement des plats en cellule froide
Récupération en bacs gastros
- Roulement des bacs
- Redistribution en hébergement
- Moyenne de 35 kg/passage

Difficultés: surplus de dernières minutes le vendredi après midi



Exemple en évènementiel






Lyon Street Food Festival, Pignol, Hôtel Marriott, Les Dames de la cantine, Fenotte, etc..

- Organisation et dates de collecte prévues en amont
- Confirmation le jour J
- Redistribution en fonction du jour, du type de produits et de la quantité
- Entre 6 et 200 kg par passage

Difficultés: surplus de dernières minutes, quantités aléatoires



Atouts - difficultés

-  Respect de la chaîne du froid
-  Réactivité et adaptabilité
-  Engagement nouveaux acteurs
-  Moins de visibilité car acteur de seconde ligne
-  Modèle économique





**MERCI POUR VOTRE
ATTENTION**

Les Petites Cantines

Sandrine Herbage – Les Petites Cantines du Vieux Lyon pour le réseau national



Les petites cantines

Sandrine Herbage

Notre raison d'être

Les Petites Cantines, c'est un **réseau non lucratif de cantines de quartier**, où les convives s'accueillent et se rencontrent au travers de **repas durables, participatifs** et à **prix libre**.

Les Petites Cantines s'appuient sur **l'entraide** et **l'intelligence collective** pour contribuer à **la construction d'une société fondée sur la confiance**.



Les petites cantines

TOUTES LES **PETITES CANTINES LYONNAISES**
VOUS ATTENDENT !



<https://www.lespetitescantines.org/>

4 cantines
ouvertes
et 2 qui
mijotent !



Les petites cantines



Les petites cantines



Repas durable
Intergénérationnel
Solidarité Bonne
Alimentation
Partage ESS social
Convivialité Cuisine
Rencontre
Lien Participatif
Echange Responsable
bouffe



Leviers d'action des communes

- Au montage :
 - Recherche de local
 - Recherche de financement
 - Mobilisation de communauté
 - Simplifier démarches administratives (dossiers LVED, OTEP, subs, AAP...)
- En fonctionnement
 - Communication/visibilité /événements en commun / mise en lien
 - Collecte d'invendus (fins de marché, écoles...)
 - Gestion des déchets alimentaires
 - Accessibilité et mobilité (navettes, triporteurs pour public isolé)
 - Venir faire des réunions/formations en petite cantine
 -



Les petites cantines

MERCI !

- Les petites cantines Vieux Lyon
06 11 31 05 17
vieuxlyon@lespetitescantines.org
sandrine.herbage@lespetitescantines.org
- Les petites cantines réseau
contact@lespetitescantines.org
<https://www.lespetitescantines.org/>
-





NOS ACTIVITÉS



ATELIERS ANIMATIONS

Jeux, ateliers de cuisine, dégustations, animations, conférences dégustées...



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE

Suivi et accompagnement de projets, formations, conférences...



RESTAURATION / CUISINE

Autour de 2 lieux dans le 8e :

- La MESA - Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation
- La Récupéria

Et des activités de :

- bocalerie
- café / restaurant
- buffet pédagogique



LES OBJECTIFS ET MISSIONS DE RÉCUP ET GAMELLES

→ lutter contre le
gaspillage alimentaire

→ promouvoir une
**alimentation durable,
engagée et solidaire !**

› **ECONOMIE CIRCULAIRE**



**ANIM'ACTION
SENSIBILISATION
PAR L'ACTION**





COLLECTE D'INVENDUS

Fruits - Légumes - Pain



ENVIRON 300KG PAR SEMAINE

Partenaires : Botanie, Bene Bono, GESRA, boulangeries...



CONFECTION DE CONFITURES & différentes sauces, confits, ketchup...



ENVIRON 2000 BOCAUX PAR AN



ATELIERS DE SENSIBILISATION

Cuisine, Conservation, Zéro Gaspi...



ENVIRON 75 ATELIERS PAR AN



ANIMATIONS ANTIGASPI

Expo, Démo, Dégustation...



ENVIRON 60 ANIMATIONS PAR AN



BUFFETS PÉDAGOGIQUES

Zéro Gaspi Zéro Déchet



Récup et Gamelles

Lucas Bodet





**ACCOMPAGNEMENT VERS UNE DÉMARCHE
ZÉRO GASPI - ZÉRO DÉCHET**

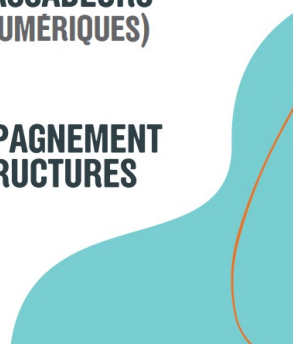
**COORDINATION
DE PROJETS**



**FORMATIONS
D'AMBASSADEURS
(DONT NUMÉRIQUES)**

**CONCEPTION DE SUPPORTS
PÉDAGOGIQUES**

**ACCOMPAGNEMENT
DE STRUCTURES**



Récup et Gamelles



La MESA
Maison
Engagée et Solidaire
de l'Alimentation

un projet co-porté avec



Une épicerie de produits de
qualité à des prix accessibles



Une cuisine collective
partagée pour des
moments conviviaux



Un espace d'échanges
ouvert aux habitant.es
du quartier et
partenaires



Des animations diverses et variées
accessibles à toutes et tous



Un café-resto
solidaire



Récup et Gamelles

UNE CUISINE ATELIER

UN CAFÉ-RESTAURANT ANTI-GASPI

UN LIEU DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ

UNE EQUIPE ENGAGÉE POUR VOUS ACCUEILLIR

UNE BOCALERIE SOLIDAIRE

La Récupéria
LABORATOIRE gourmand & pédagogique

RECUP & Gamelles