



LES BONS RESTES

“ Le gâchis, c'est fini ! ”



DÉFI

Des tonnes de nourritures sont gaspillées chaque année au niveau mondial pendant qu'en parallèle certains individus n'ont pas accès à l'alimentation.



SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Agriculture, Alimentation
- Environnement, Economie circulaire



FORME JURIDIQUE

Association de loi 1901



DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

L'association sensibilise au gaspillage alimentaire de manière ludique et participative par :

- Les événements type Disco Soupe ou buffets ; les ateliers bôco production et pédagogique : découverte des techniques de conservation ; les ateliers de sensibilisation : ateliers dans des écoles et lors d'événements où cuisiner n'est pas possible ; et la cantine anti-gaspillage : cuisine participative d'inventus glanés auprès des producteurs et magasins de la région, puis repas sur des tables partagées. Le prix d'entrée est libre pour que la cantine soit un lieu accessible à toutes et pour responsabiliser le consommateur. L'autre objectif de ce lieu est de promouvoir les producteurs locaux. En parallèle du montage de projet pérenne, l'association organise des cantines éphémères dans différents quartiers de Reims afin de tester et faire parler du projet tout en sensibilisant des publics différents.



TERRITOIRE D'INTERVENTION

- Reims
- Communes aux alentours

RÉGION GRAND EST



CHIFFRES CLÉS

Une **centaine** d'adhérent.es

Une **vingtaine** de bénévoles actif.ves

2 tonnes de fruits et légumes sauvés depuis la création



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

• Lien au territoire

Partenariats avec des producteurs en circuit-court (100km max de Reims) et des magasins rémois. Partenariats avec des bailleurs sociaux, des maisons de quartier et la mission locale.

• Réponse aux besoins sociaux

Format participatif, ludique et ouvert à tou.tes de l'ensemble de nos activités. Participation libre mise en place sur la majorité de nos actions.

• Gouvernance et management

Groupes de travail avec les bénévoles actif.ves par pôle d'activités, prises de décision collectives.

+ LEVIERS

- Lois sur le gaspillage alimentaire
- Format participatif et ludique de nos actions
- Forte mobilisation des bénévoles

- FREINS

- Le manque de réactivité de la collectivité
- Trouver un local
- Fonctionnement avec des bénévoles uniquement



ÉTAPES DU PROJET

- **2016** : Création de l'association
- **2017** : Subvention DRAAF pour l'identité visuelle et le site internet
- **2018** : Structuration des pôles d'activités
- **2019** : Lancement du projet de cantine antigaspi



PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

L'association Les Bons Restes porte la création d'une cantine anti-gaspi. Ce lieu sera ouvert à tou.tes, favorisera la sensibilisation par la pédagogie, la rencontre et les échanges autour des enjeux environnementaux et des enjeux du gaspillage alimentaire et de l'alimentation durable.



PARTENAIRES

FINANCEURS

- DRAAF
- Ville de Reims
- Adhésions et dons des particuliers

TECHNIQUES

- Foyer Rémois
- Réseau de producteurs
- Réseau de magasins bio
- Dons matériels

RÉSEAUX OU FÉDÉRATIONS D'APPARTENANCE

- Le Réseau des Cafés Culturel et Cantines Associatifs
- Disco Soupe France



COORDONNÉES

Adresse : 16 rue des Augustins – 51100 REIMS

Site web : lesbonsrestes.fr

Mail : lesbonsrestes@gmail.com

Soutenu par



ANNÉE DE PRODUCTION : 2020