



LES BONS RESTES



“ Le gâchis, c'est fini ! ”

DÉFI

Des tonnes de nourriture 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, économie 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 ;
- La cantine anti-gaspillage : cuisine participative d'invidus 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 tou.tes et pour responsabiliser le.a consommateur.trice. 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

Nombre d'ETP :
entre **0 et 10**

Budget :
moins de **50 K€**

2 tonnes
de fruits et légumes sauvés
depuis la création

- Une **centaine d'adhérent.es**
- Une **vingtaine de bénévoles** actifs

LES BONS RESTES



CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

Gouvernance et management

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

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.

Impacts

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.

+ 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 interne
- **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 Culturels et Cantines Associatifs
- Disco Soupe France



COORDONNÉES

Adresse : 16 rue des Augustins, 51100 REIMS

Mail : lesbonsrestes@gmail.com

Site web : lesbonsrestes.fr

Soutenu par



ANNÉE DE PRODUCTION : 2021