

#conserve

#cuisine

#repas

#zéro-dechet

RÉCUP + GAMELLES EST ENGAGÉE ET ACTIVE DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Structure : Récup et Gamelles



RECUP & GAMELLES



France

Lyon

Auvergne-Rhône-
Alpes

Un constat simple : 10 Millions de tonnes d'aliments sont gaspillées en France chaque année

Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette ! Cela représente :

- 150 kg par personne
- 1 repas par semaine
- 160€ perdus (Par personne, par an)

Récup & Gamelles est une association lyonnaise, créée en 2014 par 3 fondatrices engagées depuis de nombreuses années sur les enjeux environnementaux et socio-éducatifs, afin de les partager et de les diffuser auprès du grand public.

L'association agit contre le gaspillage alimentaire et pour la promotion d'une alimentation durable et ze?ro de?chet, accessible à tous.

NOS ACTIONS :

LES ATELIERS ANTIGASPI

Dans notre objectif de sensibiliser le grand public à la lutte contre le gaspillage alimentaire, nous proposons d'intervenir directement dans vos structures pour aborder les enjeux d'une alimentation plus durable et partager astuces & recettes !

D'un simple échange ludique à une cuisine zéro déchet, en passant par des techniques de conservation, nos formats sont construits pour s'adapter à vos besoins.

Cela permet de découvrir de nouvelles manières de cuisiner et de conserver nos aliments, autour d'une alimentation durable et gourmande. et de prendre conscience des enjeux liés au gaspillage alimentaire, en s'interrogeant sur nos habitudes de consommation.

ANIMATIONS ANTIGASPI

Comment sensibiliser un public de passage ? Chez Récup & Gamelles, on s'est dit que le meilleur moyen pour que des gens s'arrêtent discuter, c'est de proposer une dégustation ! Et pas n'importe comment, une dégustation antigaspi à partir d'invendus ! À travers la démonstration de recettes simples et gourmandes, nos animations sont conçues pour aborder les enjeux de l'alimentation durable de manière positive et déculpabilisante. Chacun repart donc avec des astuces à reproduire chez soi et les papilles en éveil !

NOS FORMATIONS : AMBASSADEURS DE L'ANTIGASPI

Parce que le sujet du gaspillage alimentaire et de la gestion des déchets touche toutes nos organisations, personnelles comme matérielles, Récup & Gamelles vous propose d'approfondir ces enjeux pour intégrer des bonnes pratiques au quotidien !

LE RESTAURANT : La Récupéria

OUVERT LE MIDI : MERCREDI, JEUDI, VENDREDI

LA BOCALERIE SOLIDAIRE

Un peu de bocaux et beaucoup de solidarité ! Parce que nous récupérons entre 150 et 300kg de fruits et légumes par semaine, le meilleur moyen de les conserver est de les transformer et de les mettre en bocaux. Nous développons ainsi des gammes audacieuses de confitures et de sauces, à déguster et à faire déguster autour de vous !

Liens

<https://recupetgamelles.fr/>