



DOSSIER DE PRESSE

Cérémonie des lauréats de l'Appel à Projets « Alimentation : Du Gaspillage au Partage »

Mercredi 5 juillet 2017

MAIF Social Club – 37 rue de Turenne, 75003 Paris

MAIRIE DE PARIS

À Paris, le gaspi
c'est fini!

La Ville s'engage contre le gaspillage alimentaire

PARIS BUDGET PARTICIPATIF

budgetparticipatif.paris.fr

The graphic features a green background with a grid of food icons: a cupcake, a slice of bread, an ice cream cone, a drink with a straw, a shopping cart with a red prohibition sign over it, a slice of cake, a layered cake, a bowl of soup, a glass of juice, a bowl of soup, a chicken drumstick, and a tomato. The text 'À Paris, le gaspi c'est fini!' is written in large white letters, and 'La Ville s'engage contre le gaspillage alimentaire' is written in red below it. The Paris Budget Participatif logo is repeated on the left and right sides.

Déroulé de l'événement

17h00 - 17h15 : introduction par **Antoinette Guhl**, adjointe à la Maire de Paris en charge de l'économie sociale et solidaire, de l'innovation sociale et de l'économie circulaire et **Pauline Véron** adjointe à la Maire de Paris en charge de la démocratie locale, la participation citoyenne, la vie associative, la jeunesse, l'emploi.

17h15 - 17h25 : 1^{er} groupe de lauréats : Restaurants associatifs à base d'invendus

- La Coop Mijotée
- 1000 Collectes + Phénix
- Pro Bono Publico
- Aurore
- La Petite Rockette

17h25-17h30 : La charte anti-gaspi de la Caisse des écoles du 10^{ème} - *Béatrice LILIENTELD-MAGRY, Directrice de la Caisse des écoles du 10^e arrondissement*

17h30- 17h40 : 2^{ème} groupe de lauréats : Collecte et transformation d'invendus par des associations d'aide alimentaire

- Les Restaurants du Cœur
- La Chorba
- Secours Populaire
- Basiliade

17h40-17h45: Présentation de la start-up **Too Good To Go**. *Lucie Basch, Fondatrice de Too Good To Go.*

17h45- 18h : 3^{ème} groupe de lauréats : Intermédiaires logistiques de la collecte d'invendus alimentaires

- Livreurs d'espoir
- Equoevento
- Pâtisseries solidaires
- Marché sur l'eau
- Excellents Excédents
- Eco-Charlie
- Espaces

18h- 18h10 : 4^{ème} groupe de lauréats : Animations à base d'invendus et expérimentations

- Disco Soupe
- Moissons Solidaires
- Zone-AH!
- Anabase
- A table Citoyens

18h10- 18h15 : Photo de groupe des lauréats

18h15- 19h30 : Cocktail organisé par Fauve (à base d'invendus)

Contexte de l'événement

Le contexte parisien :

59.000 tonnes : c'est la quantité impressionnante de nourriture encore emballée et propre à être consommée qui est jetée chaque année à Paris. Avec 26 kilos chacun par an, les Parisiens jettent même trois fois plus que le reste des Français. Cela s'explique en partie par une forte activité économique (environ 1 million de non-résidents travaillent à Paris) et une forte activité touristique (entre 6000 et 7000 restaurants commerciaux), les poubelles des ménages parisiens étant collectées en mélange avec celles des petits commerces et des restaurants.

Le Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire de la Ville de Paris :

La Ville de Paris a fait de cet enjeu un défi prioritaire et s'est engagée à y répondre via son **Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire**, adopté en décembre 2015 et qui prévoit treize actions visant à intensifier ses efforts pour remédier à ce gâchis inacceptable. Ces actions se déclinent suivant 3 axes :

- Réduire le gaspillage dans la restauration mise en œuvre par la collectivité
- Accompagner les commerces, les restaurateurs et les marchés alimentaires parisiens
- Sensibiliser les citoyens

Vote par les Parisiens d'une enveloppe au budget participatif 2016 :

Les Parisiens se sont également saisis de cet enjeu : lors de **l'édition 2016 du Budget Participatif**, plus de **16.000** d'entre eux ont voté pour le projet «Alimentation : du gaspillage au partage», qui prévoit une enveloppe de **1.500.000 euros** afin de soutenir la mise en place de projets permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Lancement d'un appel à projets en 2017, grâce aux crédits du budget participatif 2016 :

En cohérence avec ces deux démarches, **la Ville de Paris a ainsi lancé en janvier 2017 un appel à projets ayant pour objet l'octroi de subventions d'investissement** pour permettre à des structures d'intensifier leurs actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Quarante-six candidatures ont été reçues, le jury, présidé par Antoinette Guhl, adjointe à la Maire, chargée de l'économie sociale et solidaire, de l'innovation sociale et de l'économie circulaire, s'est tenu le 18 avril 2017. Il a proposé de retenir, **pour une première tranche, vingt-deux projets portant le montant total des subventions proposées à 697.200 euros. Les projets qui feront l'objet de la deuxième tranche de financement seront étudiés courant 2018.**

La majorité des projets retenus pour cette première tranche incluent des activités de transformation permettant de valoriser des invendus qui ne peuvent pas faire l'objet de dons en l'état, mais qui sont encore consommables. Il peut s'agir de projets de restaurants associatifs qui proposent de servir des repas cuisinés tout ou en partie à base d'invendus, mais aussi de l'installation de véritables ateliers de transformation d'invendus, ou encore de projets d'animation basés sur de la transformation d'invendus, qui participent à la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage. Ont également été retenues des structures qui souhaitent s'équiper en véhicules et matériel logistique afin de pouvoir collecter d'avantage d'invendus sur le territoire, et qui, au-delà de la récupération de produits auprès des grandes et moyennes surfaces, s'attachent également à la récupération de gisements

aujourd'hui très peu collectés, tels que ceux de la restauration collective, des traiteurs, des pâtisseries, des chaînes de restauration rapide.

En permettant ainsi l'ouverture de lieux de transformation dans tout Paris, et en soutenant l'extension des ramasses d'invendus, la Ville impulse un véritable changement d'échelle sur la question de la valorisation des invendus alimentaires, et contribue significativement à répondre à l'enjeu de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Afin de marquer la concrétisation de ce projet, la Ville de Paris organise le 5 juillet 2017 à la MAIF SOCIAL CLUB une cérémonie afin de distinguer les 22 lauréats.

Un appel à projets avait déjà été lancé en 2016 grâce aux crédits du budget participatif 2015 :

Un appel à projets lancé en 2016, avait déjà permis à la Ville de soutenir dix-neuf associations, pour un montant de 509.200 euros, afin de leur permettre de s'équiper en matériel de collecte et de stockage d'invendus. L'appel à projets lancé en 2017 permet d'aller plus loin, en répondant, au-delà de la question logistique, à la nécessité de l'ouverture de lieux de transformation des invendus alimentaires et d'innovation dans la lutte contre ce gaspillage.

Zoom sur : LE PLAN PARISIEN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

AXE 1 - REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION DE LA COLLECTIVITE

- Action 1 : Engager les restaurants de la collectivité parisienne dans la mise en œuvre de bonnes pratiques
- Action 2 : Former les personnels de cuisine et des animateurs des écoles
- Action 3 : Contribuer au développement de filières durables de proximité à destination de la restauration collective
- Action 4 : Accompagner les acteurs de la restauration de la collectivité parisienne dans les opérations de don alimentaire

AXE 2 - IMPLIQUER LES COMMERCES ET LES MARCHES ALIMENTAIRES PARISIENS

- Action 5 : Améliorer la vente des produits en fin de vie
- Action 6 : Favoriser l'ouverture de magasins en vrac, sans emballage jetable, zéro déchet
- Action 7 : Diffuser des fiches de bonnes pratiques pour la restauration privée
- Action 8 : Don des fruits et légumes invendus sur les marchés alimentaires
- Action 9 : Soutenir le développement de dispositifs pour la collecte, la transformation et la redistribution des invendus alimentaires

AXE 3 – SENSIBILISER LES CITOYENS

- Actions 10 : Soutenir et participer à l'organisation d'actions locales de sensibilisation
- Actions 11 : Concevoir et diffuser des outils de sensibilisation

ACTIONS TRANSVERSALES

- Actions 12 : Participer à l'animation d'un réseau d'acteurs
- Action 13 : Evaluer le gaspillage alimentaire à Paris

Lauréats de l'Appel à Projets 2017 :
« Alimentation : Du gaspillage au Partage »

Les restaurants associatifs

- 1000 Collectes 48 700 euros / Phénix
- La Coop Mijotée
- Pro Bono Publico
- Aurore
- La Petite Rockette

Transformation d'invendus et aide alimentaire :

- Les Restaurants du Cœur - Les Relais du Cœur de Paris
- Basiliade
- Fédération du Secours Populaire du Département de Paris
- La Chorba

Intermédiaires logistiques, ramasses et redistribution d'invendus :

- Livreurs d'Espoir
- Equoevento
- Pâtisseries solidaires
- Marché sur l'Eau
- Excellents Excédents
- Espaces
- Les Eco-Charlie

Animations à base d'invendus alimentaires et expérimentations :

- Disco Soupe
- Moissons Solidaires
- Zone-AH
- Anabase
- A Table Citoyens

1000 Collectes et Phénix

L'association 1000 Collectes vient d'ouvrir une ressourcerie dans le 17ème arrondissement (132 Rue de Saussure), destinée à la réduction des déchets à travers la collecte et la valorisation d'objets. Elle va également y ouvrir une cantine solidaire, baptisée Buena Vida, qui proposera aux adhérents, aux bénévoles et aux salariés de l'association des plats préparés à base d'invendus alimentaires.

Les invendus seront collectés en direct dans des commerces de proximité par l'association grâce à des triporteurs, et auprès des cuisines de la restauration collective dans le cadre d'un partenariat avec l'entreprise sociale Phénix. Cette dernière, spécialiste de la ramasse d'invendus, collecte des invendus de 138 magasins à Paris et assure déjà une redistribution à 72 associations en Ile-de France.



Grâce à l'ouverture de cette cantine solidaire, l'association projette de participer à la collecte et à la valorisation de 225 kilos d'invendus alimentaires par semaine, soit 9 tonnes par an

*Contacts : 1000 Collectes, Karina PEREZ, Présidente : ventessolidaires@gmail.com / 06 62 27 19 08
Phénix : Pierre LEBRUN, Responsable études et conseil : pierre@wearephenix.com / 06 31 04 84 71.*

La Coop Mijotée

L'association la Coop Mijotée est mandatée pour la gestion d'un restaurant situé dans le foyer de travailleurs migrants (ADOMA) au 77 rue de la Fontaine au Roi dans le 11^{ème}. Elle y proposera 300 à 400 repas par jour, cuisinés par des salariés en insertion, à destination des résidents mais également des habitants du quartier les plus fragilisés. Les préparations intégreront des invendus alimentaires (fruits et légumes) collectés par l'association en triporteur. L'objectif à minima est que 10% de la composition des repas soit préparé à base d'invendus. Ce qui représente environ 10 tonnes d'invendus valorisés sur l'année. Le projet permettra à terme d'intégrer certainement plus d'invendus que l'hypothèse basse présentée, étant donné le nombre important de commerces alimentaires dans la zone et du marché de Belleville qui se tient deux fois par semaine.



Contact : Karim SAIGHI, Directeur opérationnel : lacoopmijotee@gmail.com / 07 62 80 26 10

Pro Bono Publico

Créée en 2013, l'association porte le projet du Freegan Pony, un restaurant associatif ouvert en novembre 2015, dont les plats sont cuisinés à base d'invidus collectés au MIN de Rungis. Le restaurant, actuellement en travaux, a ainsi servi 10.000 repas en 2016, proposés à prix libres à la clientèle. Grâce à ses partenariats avec 220 grossistes du MIN de Rungis, l'association estime qu'elle pourra récupérer 1 tonne de fruits et légumes par jour (4 jours par semaine), soit 284 tonnes par an.



Contact : Aladdin CHARNI : probonopublicoparis@gmail.com / 06 13 46 51 77



Aurore



L'association Aurore accueille sur le site des Grands Voisins (14ème) plus de 300 résidents dans 5 centres d'hébergement d'urgence et de stabilisation. Sur ce site, et à destination de ce public, l'association a créé un lieu de restauration baptisé « Les Trois Comptoirs » proposant des plats préparés en partie à base d'invidus alimentaires et pouvant accueillir des ateliers de cuisine. La ramasse des invidus alimentaires est, entre autres, assurée par l'association Biocycle, spécialisée dans la ramasse d'invidus alimentaires en triporteurs.



Contact : Michael MOSSET : m.mosset@auore.asso.fr / 07 52 60 88 92

La Petite Rockette



L'association La Petite Rockette, gère une ressourcerie et un café atelier dans le 11ème (12 rue du chemin vert). Dans la continuité de cette logique de réduction des déchets, l'association a mis en place dans son café une offre de restauration qui est basée à 90% sur de la récupération alimentaire (réalisée en partenariat avec l'association Afrik DHPE). Elle récupère les invendus chez des commerçants locaux partenaires, affiliés à des circuits courts ou bio. Ce service, proposé chaque midi du mardi au vendredi, de mai à décembre, a ainsi permis en 2016 de servir près de 1.300 repas aux habitants du quartier, en valorisant plus de deux tonnes d'invendus alimentaires.



A terme, 5 tonnes par an pourront être transformées. La cuisine est également mis à disposition de différentes associations défendant des projets de solidarité et/ou humanitaires.

Contact : Dimitri CALLENS : administration@lapetiterockette.org / 06 13 03 71 50

Les Restaurants du cœur



L'association assure la distribution de colis alimentaires à travers sept centres de distribution dans Paris, et propose également des repas chauds tous les soirs dans ses quatre camions et ses quatre centres de distribution. C'est l'Atelier et Chantier d'Insertion (ACI) des Restaurants du Cœur, qui assure la réception, la remise en température puis la livraison des repas chauds nécessaires. 2.000 repas sont ainsi distribués par soir.

L'association souhaite incorporer des invendus alimentaires dans les repas proposés au sein de ses centres de distribution de repas chauds (20^{ème}, 13^{ème}, 1^{re}, 19^{ème}) qui viendront compléter les plats livrés par l'ACI.



Contact : Françoise HAOUZI : francoise.haouzi@restosducoeur.org / 06 65 01 65 73

Fédération de Paris du Secours Populaire Français



L'association gère un libre-service solidaire, situé dans le 18^{ème} arrondissement (10 rue Montcalm), qui apporte une aide alimentaire à près de 6.400 foyers par an et participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire via la redistribution de produits frais issus de ramasses d'inventus alimentaires (64 tonnes par an). En Mars 2017, l'association a ouvert un nouveau centre d'aide alimentaire dans le 13^{ème} (66 rue de la Colonie) ouvert cinq après-midi par semaine, du lundi au vendredi.



Les produits proposés dans ce nouveau centre sont exclusivement issus de la collecte d'inventus alimentaires. Ces collectes sont effectuées en direct par l'association auprès de son réseau d'enseignes de la grande distribution. L'association est aussi ponctuellement livrée par des intermédiaires spécialistes de la ramasse. A raison de 250 kg ramassés quotidiennement, cette initiative permettra de revaloriser 62 tonnes d'inventus par an.

Contact : Benjamin ELZEIN : benjamin.elzein@spf75.org / 01 53 41 39 39

La Chorba



Acteur majeur de l'aide alimentaire à Paris, l'association La Chorba, distribue des repas chauds six jours sur sept à 800 personnes par soir dans un espace de restauration situé Porte de la Villette. En 2016, elle a ainsi distribué 245.000 repas, préparés dans son Atelier Chantier d'Insertion (ACI). Elle assure également un service de distribution de colis alimentaires un samedi sur deux d'octobre à juin à plus de 500 familles inscrites et orientées par ses partenaires sociaux. Enfin, l'association organise des maraudes chaque lundi soir. Ce sont près de 470 tonnes d'inventus par an, collectés directement par la Chorba, qui entrent dans la composition de ces repas.

Rater YENBOU, Directeur Général. Yenbou@lachorba.com / 01 43 43 84 75



Basiliade



L'association Basiliade accueille et accompagne des personnes en situation de grande précarité atteintes par des maladies infectieuses (notamment le VIH). Cinq soirs par semaine, les bénévoles de l'association organisent des repas conviviaux et gratuits regroupant une vingtaine de bénéficiaires dans son centre situé dans le 3^{ème} (au 12 rue Béranger). En 2016, ce sont ainsi plus de 3.000 repas qui ont été servis, pour 124 bénéficiaires. Les repas, qui sont préparés par les bénévoles de l'association, intègrent des invendus alimentaires collectés en direct par l'association ou livrés par des intermédiaires.

Contact : Balthazar MILOT, Directeur des services supports : direction@basiliade.org / 07 81 56 50 41

Livreurs d'Espoir

L'association Livreurs d'Espoir, créée en février 2017, développe une activité de collecte d'inventus alimentaires auprès de commerces parisiens, afin de les redistribuer auprès d'associations caritatives.

Il s'agit principalement d'associations qui organisent des repas partagés et des petits déjeuners et qui n'ont pas la capacité d'effectuer des ramasses alimentaires. A raison d'une collecte équivalente à 400 repas par semaine, ce projet permettra de revaloriser 17 tonnes d'inventus alimentaires par an.



Contact : Veronique SERGENTI : v.sergenti@gmail.com / 06 23 52 23 96

Equoevento



Créée début 2017, l'association a initié une activité de ramasse de surplus récupérés à la suite d'événements traiteurs de « standing ». Ce gisement important de surplus est actuellement peu couvert. Les produits collectés sont ensuite donnés à des associations d'aide alimentaire qui les redistribuent le soir même. L'association s'est développée sur le modèle d'une association italienne aujourd'hui présente dans 5 villes, et qui a déjà couvert plus de 500 événements.



Contact: Flaminia ARGANINI : flaminia.argini@gmail.com / 06 68 17 11 31

Pâtisseries Solidaires



Créée en novembre 2016, l'association Pâtisseries Solidaires procède à la récupération de pâtisseries dans une dizaine d'enseignes d'excellence, qui sont ensuite redistribuées à des associations caritatives à Paris et en Ile-de-France .



Contact: Solange GAUTHIER, Présidente : contact@patisseriessolidaires.fr / 06 62 24 55 51

Le Marché sur l'Eau

L'association promeut une consommation locale et de saison en assurant la distribution, en circuit court, des produits d'une quinzaine de producteurs d'Ile-de-France (du 77 et 95) acheminés en bateau via le canal de l'Ourcq. Cette activité contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire par le mode d'acheminement fluvial, moyen de transport doux qui réduit la part de produits abîmés, par le choix d'accepter tous critères de calibrage de marchandises, ce qui permet aux producteurs de ne pas jeter une partie de leur production, et par la diminution des intermédiaires qui réduit le risque de pertes.



Afin d'optimiser son activité, l'association opère à la transformation de son bateau en l'équipant d'un moteur électrique et en allongeant sa surface. Cette transformation permettra également de mettre en place une activité de transport des bio déchets des commerçants et restaurateurs parisiens vers les agriculteurs, afin d'éviter un retour à vide du bateau.

Contact : Christelle TOUZART-MATROT, Directrice : contact@marchesurleau.com / 07 81 33 96 16

Excellents Excédents



Excellents Excédents, entreprise de l'économie sociale et solidaire créée en septembre 2016, propose une offre de restauration "antigaspi" issue d'excédents de production de la restauration collective. Les excédents sont collectés auprès de différentes cuisines centrales, acheminés jusqu'à un entrepôt frigorifique où des repas sont allotés en fonction des commandes des clients. Ces repas sont destinés à des associations d'aide alimentaire qui accueillent des personnes démunies, ainsi qu'à toute structure qui ne dispose pas de cantine (dont des espaces de coworking et des PME). Au cours de sa première année d'activité, Excellents Excédents projette de fournir 125.000 repas et de valoriser ainsi 65 tonnes d'excédents.

Contact: Anne TISON : anne.tison@excellents-excedents.fr / 06 09 90 78 09

Les Eco-Charlie



L'association, créée en février 2016, organise des collectes piétonnes d'inendus dans des supermarchés bios du 2ème arrondissement et redistribue les produits auprès des bénévoles membres de l'association. Avec l'aide de 50 bénévoles actifs, et l'achat de nouveau matériel de collecte, l'association a pour objectif de participer à la ramasse et à la valorisation locale de neuf tonnes d'inendus alimentaires par an.



Contact: Anna ESCANDE: contact@lesecocharlie.org / 06 46 08 43 02

Espaces

L'association, qui anime 14 chantiers d'insertion en écologie urbaine et gère 23 jardins solidaires en Ile-de-France, s'est engagée dans des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de l'animation du Jardin Solidaire Héroid, situé au cœur du quartier prioritaire Danube-Solidarité-Marseillaise (19ème). Il s'agit notamment de la collecte d'inendus sur les marchés alimentaires, de l'organisation d'ateliers "cuisiner les restes des frigos" et d'activités de transformation d'inendus.



En 2016, l'association a récolté 1,2 tonnes d'inendus à raison de 100 kg par mois, et estime pouvoir collecter 2 tonnes pour l'année à venir.

Contact : Raphaël CAPPERON. raphael.capperon@association-espaces.org / 01 55 64 13 40

Disco Land



L'association organise régulièrement à Paris les événements «Disco Soupe», repas collaboratifs à base d'inendus alimentaires, préparés en musique et proposés dans des lieux publics ouverts à tous. En particulier, l'association organise à proximité de la Porte de la Chapelle (18^{ème}), des Disco Soupes destinées aux populations de migrants présents localement. Depuis décembre 2016, cinq de ces « Disco Fugees » ont déjà eu lieu et ont permis la préparation et la distribution gratuite ou à prix libres de plus de 500 repas au total. L'association projette de valoriser ainsi jusqu'à 200 kilos d'inendus par édition, soit 10 tonnes par an, à raison d'une édition par semaine.



Contact : Sophie CLOCHER : sophie.clocher@gmail.com / 06 99 66 18 26

Moissons Solidaires



L'association effectue des ramasses hebdomadaires de fruits et légumes invendus sur quatre marchés alimentaires de l'est parisien (dans le 20^{ème}, 19^{ème} et 11^{ème}). A chaque édition, entre 500kg et 1 tonne de fruit et légumes sont redistribués en fin de marché. En plus de redistributions de produits en l'état, l'association souhaite mettre en place des animations ludiques de préparation de jus grâce à des « Vélo Mixeurs », et acquérir un vélo triporteur pour livrer les surplus qui n'ont pas trouvé preneurs à des associations partenaires qui pourront les transformer.

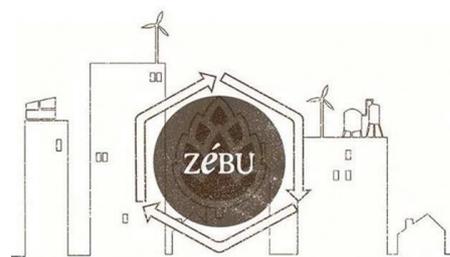


Contact : Anna SALWEROWICZ, Présidente : anna.salwerowicz@gmail.com / 06 61 12 64 54

Zone - AH ! Agriculture Urbaine Hybride et Collaborative

L'association est spécialisée dans l'agriculture et le métabolisme urbain. Elle porte le projet « ZÉBU L'Ecosystème des Brasseries Urbaines » qui vise la création d'une filière économique de gestion des déchets des brasseries urbaines franciliennes (notamment les drêches, résidus de Malt ayant des propriétés nutritives). L'association souhaite mettre en place une plateforme afin de tester la mutualisation de la collecte, du stockage et de la valorisation des drêches. La valorisation des drêches passera par la méthanisation, la transformation en substrat de culture, mais également par la transformation pour l'alimentation humaine. Un potentiel de 500 tonnes de drêches est valorisable à terme.

Contact : Bruno VITASSE, directeur : bruno.vitasse@zone-ah.org / 06 12 43 56 15



L'ÉCOSYSTÈME DES BRASSERIES URBAINES

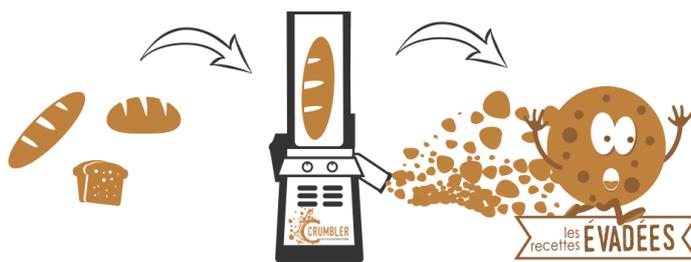
WWW.ZEBU-ECOSYSTEM.CC

Expliceat

Expliceat porte un projet de production de biscuits dont la farine est intégralement remplacée par de la poudre de pain dur, baptisés « cookies évadés ». La structure souhaite implémenter à Paris trois sites pilotes de production des « cookies évadés », en les équipant d'outils de transformation spécialement conçus pour réduire le pain en poudre pour des volumes importants. L'objectif de cette expérimentation est de permettre la démonstration in situ de la viabilité de cette opération, afin d'inciter ensuite les professionnels détenant des surplus de pain à fabriquer eux-mêmes des cookies à partir de la poudre du pain dur.

Expliceat.fr

Mieux manger, moins gaspiller



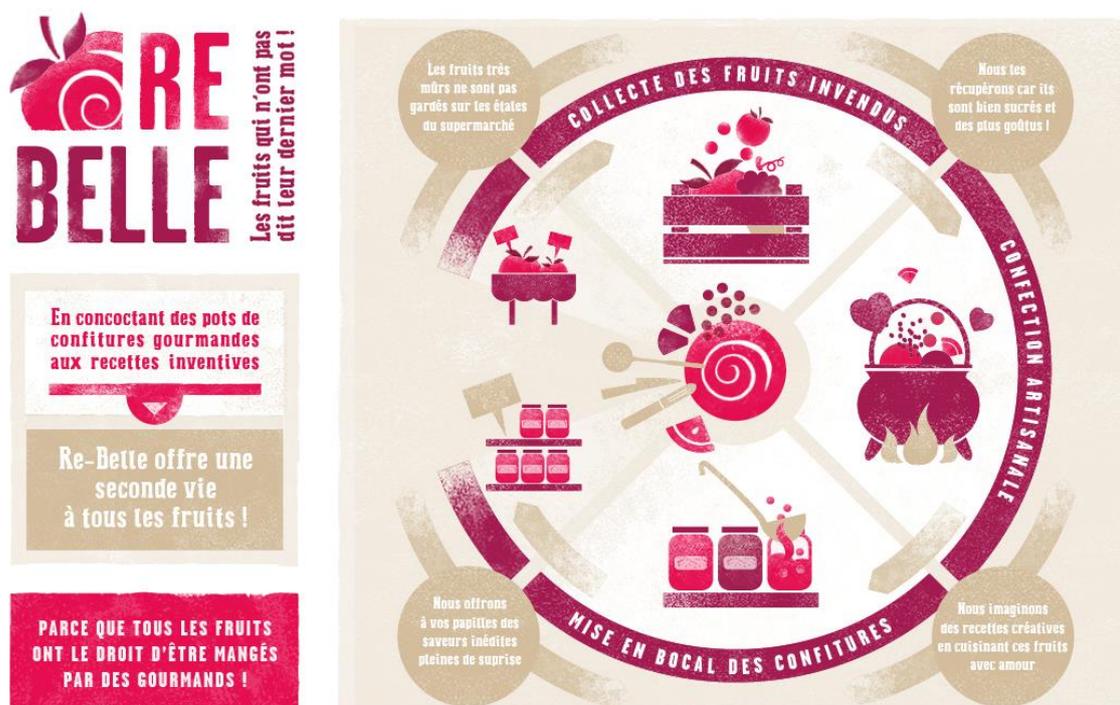
Contact : Franck WALLET : franck.wallet@expliceat.fr / 06 45 25 87 92

A Table Citoyens – Re-Belle

**à Table
CITOYENS !**
association

**RE
BELLE**

L'association A Table Citoyens, créée en 2012 est spécialisée dans des actions de sensibilisation à l'alimentation responsable. Elle accompagne actuellement le projet « Re-Belle » qui consiste à transformer des fruits et légumes, issus de surplus de la grande et moyenne distribution, en confitures de qualité avant de les commercialiser dans une trentaine de points de ventes et lors d'événements ou de marchés. L'association souhaite professionnaliser cette activité, et projette d'atteindre une production hebdomadaire de 2.600 pots de confitures, ce qui permettrait de revaloriser 50 tonnes de fruits et légumes par an dès 2018.



Contact : Colette RAPP : colette.rapp@gmail.com / 06 84 47 38 33 / Lien : <http://www.confiturerebelle.fr/>