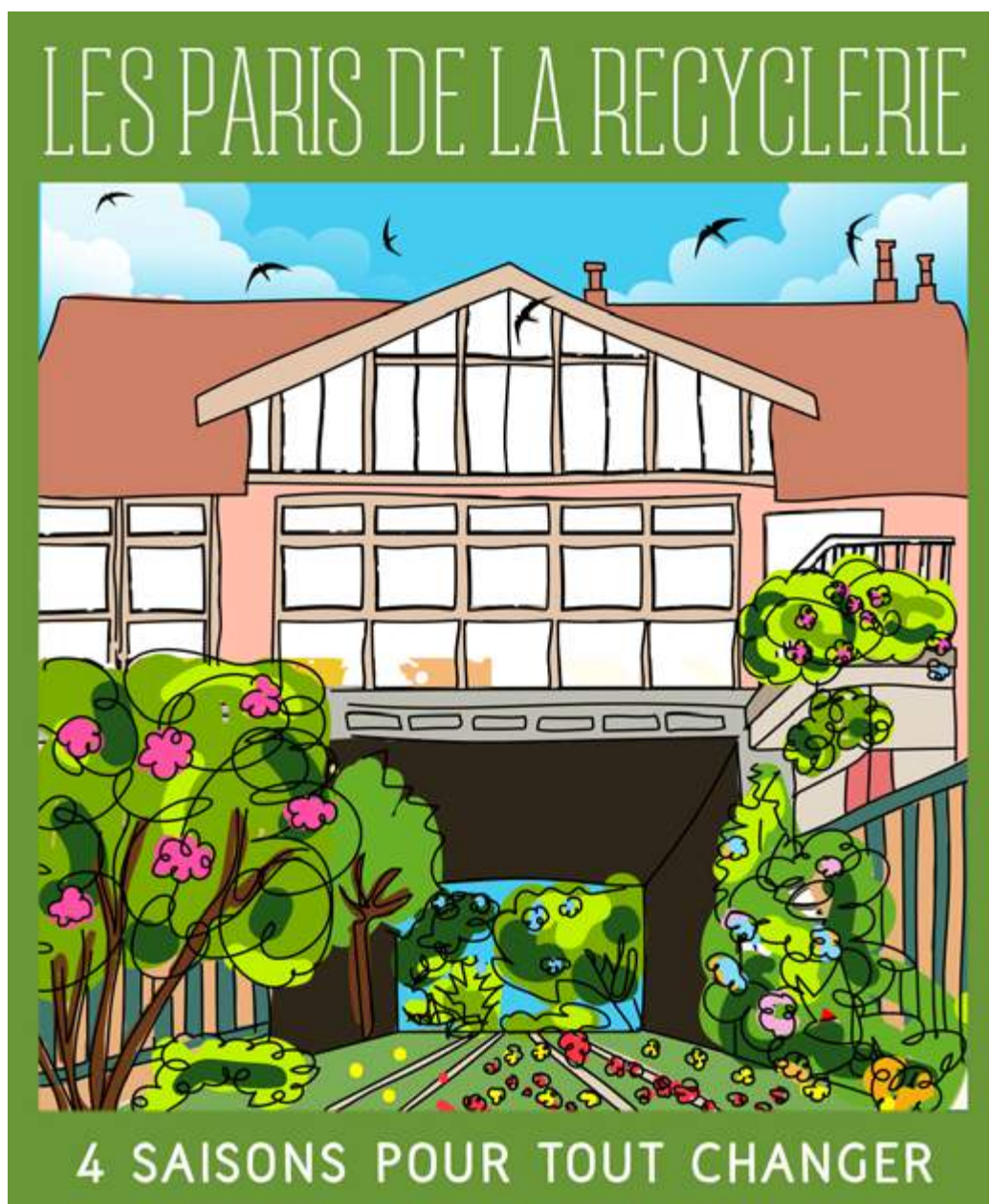




AU PRINTEMPS, LE PARI(S) D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE




LES GRANDES LIGNES DE LA PROGRAMMATION
DU 21 MARS AU 20 JUIN 2018



CRÉATEUR DE
TIERS-LIEUX ET
D'ÉVÉNEMENTS

*La programmation est en cours, tous nos événements sont à retrouver sur notre site internet et sur nos différents réseaux sociaux



AU PRINTEMPS, LE PARI(S) D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE

De fin mars à fin juin, c'est le réveil ! Les oiseaux chantent, les bourgeons éclosent et le vert revient. On sème et on récolte, car le potager revient à la vie. Les journées rallongent et la température remonte, alors on **cultive durable**, on **consomme responsable** et on **fait attention à ce que l'on mange**.



LA VIE DE LA GARE

À la REcyclerie, la ferme urbaine est prête à affronter les beaux jours : semer, bouturer, repiquer, on va pas chômer ! L'atelier de René sera pris d'assaut par ce grand ménage de Printemps où chacun trie, recycle et répare.

LES THÉMATIQUES DE LA SAISON PRINTEMPS

Trois grands thèmes guident la programmation de l'arrivée des beaux jours :



Les nouveaux modes d'alimentation. Le véganisme, l'entomophagie (consommation d'insectes) ou le locavorisme, toutes les tendances présentées et passées au crible



Le bien manger ensemble. Restauration collective bio, alimentation solidaire, responsabilité européenne, place de la femme dans l'agriculture... Les initiatives sont nombreuses pour relever le défi du "bien manger ensemble"



L'agriculture. Abeilles et insectes pollinisateurs, permaculture, rencontre avec Joseph Chauffrey, clôture de la semaine de l'agriculture paysanne... La terre bouge à la REcyclerie !

LES RENDEZ-VOUS DU PRINTEMPS



LES GRANDS DÉBATS

Des cantines bio et responsables, c'est pour quand ?

Lundi 26 mars, de 18h30 à 20h. Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Avec 10 millions de personnes servies par jour, la restauration collective est un levier pour asseoir la transition écologique et l'ancrage territorial de l'alimentation. La Fondation "La Nature et l'Homme" et ses partenaires proposent un Contrat pour la Restauration Collective Responsable. Mobilisons-nous avec eux pour créer une loi qui fixerait l'objectif de 50% d'aliments durables (bio, labélisés, locaux) en restauration collective d'ici 2022.

En présence de :

- **Audrey Pulvar**, directrice de la Fondation pour la Nature et l'Homme
- **Eric Lepecheur**, président de Restau'Co
- **Jacques Caplat**, Secrétaire général d'Agir pour l'Environnement

Du frigo au resto, pour une alimentation solidaire

Lundi 9 avril, de 18h30 à 20h. Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Quand l'économie sociale et solidaire s'invite dans nos assiettes, ça donne des cantines solidaires, des start-up de récupérations d'inventus, des frigos solidaires ou des grands-mères aux fourneaux.

Alors oui, bien manger en pensant aux autres, c'est possible !

En présence de :

- **Didier Perréol**, Président de la Fondation Ekibio
- **Emmanuelle Lavour**, membre de Yes We Camp, association co-fondatrice de La Lingerie, cantine solidaire des Grands Voisins
- **Bastien Beaufort**, co-fondateur du mouvement Disco Soupe et coordinateur du mouvement Slow Food Bastille

Végane, plus qu'un régime alimentaire ?

Lundi 7 mai de 18h30 à 20h. Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Viande, produits laitiers, oeufs et graisses animales représentent 77% des apports en acides gras saturés et 100% des apports en cholestérol dans les pays développés.

Chaque année, le véganisme, mode de vie qui consiste à bannir de son alimentation tout produit issu d'animaux ou de leur exploitation, fait de nouveaux adeptes.

Pour Julien de Vanne, spécialiste des habitudes de consommation, cet engouement va au-delà du phénomène de mode. "Ce n'est pas qu'un régime alimentaire. Derrière, il y a un mouvement assez profond", explique-t'il. "Les veganes sont sensibles à la cause animale et les autres consommateurs, eux, sont soucieux de bien s'alimenter".

En présence de :

- **Nicolas Cheval**, membre de l'Association L214
- **Dr Jérôme Bernard-Pellet**, nutritionniste spécialisé dans le véganisme
- **Gilles Daveau**, auteur de "Manger moins (et mieux) de viande" Actes Sud 2017

De la ferme à l'assiette : comment protéger les consommateurs européens ?

Lundi 4 juin, de 18h30 à 20h. Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Des lasagnes à la viande de cheval, aux œufs contaminés au fipronil, les scandales sanitaires sont récurrents en Europe. Régulation des pesticides, traçabilité, circuits courts ... quels sont les moyens déployés par l'Union Européenne pour garantir aux consommateurs une alimentation saine et durable ? Sont-ils suffisants ? C'est l'objet de ce débat durant lequel des spécialistes répondront à toutes vos questions sur la sécurité alimentaire en Europe ! Conférence organisée par **Toute l'Europe**, site de référence sur les questions européennes en France.

Les abeilles et autres insectes pollinisateurs, acteurs clés de notre alimentation

Lundi 11 juin, de 18h30 à 20h. Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Environ 4000 variétés de fruits et légumes n'existeraient pas sans la pollinisation, et 75 % de la production mondiale de nourriture dépend des insectes pollinisateurs

En présence de :

- **François Lasserre**, entomologiste
- **Mathieu Angot**, apiculteur
- **Paul Fert**, auteur de "Abeilles, gardiennes de notre avenir : de la prise de conscience à la protection" éditions Rustica 2017. "

Des insectes dans nos assiettes

Lundi 18 juin, de 18h30 à 20h. Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Les insectes font partie des « super aliments », naturellement riches en protéines, vitamines, oméga-3, fer, fibre et calcium. On les trouve désormais à la carte de certains restaurants à Paris, et les producteurs se multiplient. Très répandue en Asie comme en Afrique, les insectes comestibles deviendront-ils bientôt une catégorie d'aliments à part entière en France ? Pourquoi ça bloque ?

En présence de :

- **Cédric Auriol**, fondateur de Micronutris, principale ferme d'élevage en France
- **Romain Fessard**, auteur de « Délicieux ! 60 recettes à base d'insectes ».
- **un membre de l'ANSES** (Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail).



LES RENCONTRES

PAPOTE & POPOTE

11€ (plat), sur inscription.

Des recettes de saison bonnes pour le climat

Lundi 16 avril de 18h30 à 20h,
Salle des Pas Perdus. Gratuit sur inscription

Comment allier alimentation saine et lutte contre le changement climatique ? Au cœur du printemps, Jean-Luc Fessard et la cheffe Cécile Massé*, créatrice de CROC-Traiteur, nous révèlent la face cachée de nos aliments du quotidien et nous proposent des recettes gastronomiques de saison, à faible empreinte, simples à réaliser.

Fondée en 2014 par Jean-Luc Fessard, journaliste spécialiste du développement durable, l'association " Bon pour le climat " propose des actions concrètes et positives pour changer nos pratiques alimentaires afin de préserver la planète.

Bastien Beaufort, cofondateur de Disco Soupe

Jeudi 26 avril, de 12h30 à 14h

Bastien Beaufort est doctorant en géographie à l'Institut des Hautes Etudes de l'Amérique Latine, il coordonne le Slow Food Youth Network France et préside le convivium Slow Food Bastille. En 2012, il co-fonde en France l'association "Disco Soupe", qui lutte contre le gaspillage alimentaire. Cuisiner et manger ensemble les restes alimentaires devient un moment de partage, mais aussi un moyen de dénoncer la surconsommation. Véritable petite révolution, le mouvement DiscoSoupe sert l'économie sociale et solidaire, mais aussi l'innovation sociale, tout en étant fun avec de véritables fêtes anti-gaspi.

Mon jardin permaculture, rencontre avec Joseph Chauffrey

Lundi 30 avril de 18h30 à 20h, Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Le florissant jardin de Joseph Chauffrey est situé en pleine ville, à Sotteville-lès-Rouen (Seine-Maritime). Sur le terrain de 150 m², on trouve un potager de 25 m², un verger et une serre, dans lesquels Joseph fait pousser près de 300 kilos de fruits et de légumes par an, selon les principes de la permaculture.

Pierre Hivernat, fondateur de l'Alimentation générale

Jeudi 31 mai, de 12h30 à 14h

Successivement chef de rubrique au magazine Les Inrockuptibles, directeur de la programmation de la Villette à Paris, directeur artistique de la candidature de Marseille-Provence au titre de capitale européenne de la culture 2013, directeur du développement du quotidien Libération, chroniqueur de la cuisine Médiapart et du guide Omnivore...

Le parcours de Pierre Hivernat est incroyable !

Aujourd'hui président de L'Alimentation générale, magazine et plateforme des Cultures du goût, il vient partager ses passions avec vous autour d'un plat.

2ème conférence 2C de la Fondation Veolia : "L'économie circulaire au service d'une alimentation plus responsable"

Mardi 15 mai, de 18h30 à 20h. Salle des Pas Perdus. Gratuit sur inscription.

Notre alimentation génère 30 % des émissions de gaz à effet de serre mondiales et 1/3 de la production alimentaire est gaspillée. Par une production et une consommation plus responsables, nous pouvons améliorer significativement notre impact sur l'environnement et les ressources naturelles. Un cycle de 4 conférences pour fédérer un réseau d'étudiants et de jeunes engagés souhaitant prendre les clefs du déploiement d'une économie plus responsable grâce à l'économie circulaire. Ce cycle de conférences est réalisé en partenariat avec l'Ecole des Ponts et l'Institut National de l'Economie circulaire. Elles sont animées par le réseau de jeunes Climates et soutenues par le mouvement UP.

Yann Le Béguec, coordinateur de l'Université des Colibris

Jeudi 14 juin, de 12h30 à 14h

Yann Le Béguec, ancien coach et formateur auprès de PME et à l'initiative d'une école démocratique dans le nord de Paris, a rejoint le mouvement Colibris en tant que coordinateur de l'Université des Colibris fin 2015. Ce projet est décisif pour le mouvement, dans la transition individuelle et collective. Elle met à disposition des formations gratuites en ligne, propose des cadres de pensée et des outils qui permettront à chacun de faire sa part pour un monde plus écologique et humain, à son échelle et à son rythme. Venez découvrir comment il allie aujourd'hui valeurs personnelles et vie professionnelle.

LES COACHING

Relevez le pari(s) d'une alimentation responsable, avec Julien Vidal

Mardi 22 mai, 5 juin et 21 juin de 19h à 20h30. 30€ les trois séances

Vous voulez participer à la construction d'un monde meilleur mais vous avez peur, qu'à votre échelle, cela soit impossible ? Pendant 3 séances d'1h30 en petit comité, Julien Vidal, le fondateur de "Ca commence par moi" vous démontre le contraire : oui, nous avons tous le pouvoir de changer le monde ! Il vous guidera, vous motivera et répondra à toutes vos questions ! Il sera là pour vous aider à faire bouger les choses en vous partageant son expérience tirée de l'aventure « Ca Commence Par Moi » pendant laquelle il a testé et adopté dans son quotidien 365 actions éco-citoyennes.

LES ATELIERS

Les ateliers bien-être

Sophrologie : 1er et 14 avril, 5 et 20 mai, 2 et 17 juin de 10h à 11h30. 15€

Réflexologie : 7 avril, 12 mai, 9 juin de 10h à 11h30. 15€.

Naturopathie : 25 mars, 22 avril, 27 mai, 17 juin de 16h à 19h. 20€.

Yoga et créativité : 25 mars, 15 avril, 13 mai, 10 juin de 10h à 11h30. 15€

De mars à juin, venez booster votre corps et votre moral grâce aux divers ateliers bien être de la REcyclerie ! Que cela soit de la sophrologie pour apprendre à gérer son stress, de la réflexologie pour renforcer ses défenses immunitaires ou encore de la naturopathie pour apprendre à se soigner avec les plantes, chaque week-end vous pourrez découvrir des méthodes différentes pour prendre soin de vous.

Les ateliers DIY

Recyclage et réparation de bijoux cassés et démodés, initiation à la sérigraphie, fabrication d'un terrarium, Ikebana, Kokedama, suspension en macramé, atelier de céramique... La Recyclerie vous propose chaque semaine des ateliers variés pour apprendre à créer vous-même ! Plus d'infos sur notre site internet.

Les ateliers "solidarité" : Atelier de conversation

Tous les lundis de 16h15 à 17h45. Gratuit.

Les participants, personnes en cours de demande d'asile ou réfugiés en France, peuvent grâce à ces rencontres améliorer leur apprentissage du français en partageant un moment de détente et de découverte avec des français (ou autres bien sûr, tant que l'on parle en français !). Venez discuter et échanger avec les élèves de **Français Langue d'Accueil**.

Les ateliers "solidarité" : Atelier d'écriture

Mercredi 20 mars, de 18h à 19h30. 5€

Dans le cadre d'une campagne de levée de fonds pour une écocoloc solidaire lancée par l'association **Terre d'Ancrages**, nous réunissons artistes, penseurs, mais aussi des citoyens lambda, qui réaliseront des textes, poèmes, vidéos, dessins ou autre type de productions artistiques, autour du thème de la maison et du vivre-ensemble, à l'heure de la transition écologique et des grands mouvements migratoires. Ensemble, nous voulons imaginer un vivre ensemble solidaire, inclusif et multiculturel. Entre 10 et 15 personnes par atelier.

Coaching zéro déchet, avec Luizzati

Mardi 3 avril, mercredi 2 mai, mercredi 6 juin, de 18h30 à 20h30. 20€

Envie de vous lancer dans un mode de vie Zéro Déchet ? Manque de temps, de motivation ou d'informations pour débiter ?

Durant 2h et en petit comité, Louise du blog Luizzati vous guidera, vous motivera et répondra à toutes vos questions, même les plus farfelues ! Pas de filtres, elle sera là pour vous livrer toutes les clefs pour une vie zéro déchet heureuse !

POUR ENFANTS

Ikebana

Mercredi 9 mai et mercredi 20 juin, de 16h à 18h. 25€

Lors de ces ateliers, Barbara Porcellini raconte l'histoire du moine Semmu et des samourais. Les enfants apprennent quelques mots en japonais et à compter jusqu'à 10, mais aussi à préparer leurs végétaux et couper les branches des fleurs. C'est également l'occasion d'apprendre le respect de la nature et de l'environnement !

Stage de cuisine

Jeudi 19 et vendredi 20 avril de 9h à 14h30. Mardi 24 et vendredi 27 avril de 9h à 14h30.
340€ la semaine.

L'association **Louise Rosier Kids** a pour but d'éduquer les jeunes générations à l'alimentation saine et durable. Ces stages de plusieurs jours pour les 7-14 ans sont une expérience unique, les enfants cuisinent avec des chefs, boulangers ou bouchers des meilleures adresses parisiennes, et découvrent les différents métiers de bouche en même temps que des recettes gourmandes !

Au menu des journées à la REcyclerie :

- Ateliers de cuisine sur diverses thématiques : cuisine française, vietnamienne, italienne, végétarienne, japonaise, pâtisserie...

- Découverte d'un jardin potager pour apprendre les produits de saison avec la Ferme urbaine de la REcyclerie

Atelier DIY Enfants

De 6 à 10 ans. 11 avril, 16 mai, 13 juin, de 15h à 16h30. 15€

Annie Nomed, de l'Association **Kaleidos'pote**, propose des ateliers artistiques pour enfants, qui reposent sur le réemploi de matériaux de récupération et le respect de l'environnement. En s'inspirant du printemps, les enfants pourront fabriquer des bijoux, des boîtes à souvenir, des porte-clés ou encore des suspensions mobiles ! Ils apprendront également des techniques d'impression pour créer des motifs afin de customiser un objet de décoration ou un accessoire.



LES TROCS / MARCHÉS

Journée Urban Jungle à la REcyclerie : Vente de plantes & de cache-pots

Samedi 2 juin, de 10h à 19h

Tonia et son équipe des Fleurs sauvages vous proposent de végétaliser votre intérieur ! Ils ont sélectionné de très jolies gammes de plantes d'intérieur (petites, grandes et moyennes) : plantes vertes, mais aussi plantes grasses et cactus. De beaux cache-pots en osier et en terre cuite vous seront aussi proposés !

Troc Party de changement de saison

Vendredi 15 juin, de 19h à 20h, en consigne. Gratuit sur inscription.

Le site **MyTroc.fr** et la REcyclerie s'associent enfin pour lancer leur Troc Party trimestrielle ! Ici, vous échangerez des biens & des compétences. Ainsi plutôt qu'être jetés, oubliés dans un tiroir, les biens circulent, des liens se nouent, des compétences s'échangent, de nouvelles idées émergent... Une fois tous les trois mois et juste avant chaque changement de saison, venez vider vos placards et changer de penderie à la REcyclerie !

La chasse aux oeufs de Pâques

*Dimanche 1er avril. Gratuit sur inscriptions
+ marché végane de Pâques 25 mars*

C'est désormais une tradition : le dimanche de Pâques, chacun cherche son oeuf à la REcyclerie

Le marché de créateurs

*Samedi 24 mars, 21 avril, 19 mai (Spécial commerce équitable avec FAIR[e] un monde équitable),
16 juin de 12h à minuit.*

Tous les mois, la REcyclerie accueille, pour votre plus grand plaisir, un marché atypique et pluridisciplinaire pour occuper votre samedi de midi à minuit ! Envie de bruncher, de chiner du transformé, recyclé, up'cyclé, de découvrir des artistes talentueux ou de chiller en écoutant les sélectas de nos DJs favoris ? Le marché de créateurs de La REcyclerie saura combler toutes vos envies grâce à sa programmation éclectique et haute en couleurs.

L'ACTION SOLIDAIRE

Le micro-don pour le carillon

A partir du 1er janvier 2018, la REcyclerie s'engage en proposant à ses clients qui règlent par carte bancaire de faire un micro-don pour soutenir les actions d'insertion des personnes sans domicile de l'association du Carillon.

Le Carillon est un Réseau local de commerçants et d'habitants solidaires des personnes sans domicile qui a pour objectif d'enclencher une nouvelle dynamique sociale.

www.lecarillon.org/microdon



SOIREES & EVENEMENTS PRINTANIER

Un lieu éco responsable et festif, c'est possible ? Oui évidemment !
A la REcyclerie, on fête le printemps comme il se doit, dans la belle salle des pas perdus. Au menu, du rigoloto à gogo et des mix musicaux prêts à danser ! On se retrouve après des journées que l'on espère ensoleillées sur les quais et on se laisse porter par les ambiances Hip hop, tropicales ou electro qui viennent rythmer nos soirées.

Soirée QUIZZ, spéciale agriculture & alimentation

Lundi 23 avril de 18h30 à 20h00. Salle des Pas Perdus.
Gratuit sur inscription

Les soirées Quizz de la Recyclerie, c'est le nouveau rendez-vous saisonnier de la REcyclerie. Seul ou entre amis, vous êtes invités à répondre en équipe aux questions de Julien Vidal ! Il est notre animateur-expert pour cette soirée et a fondé « Ca commence par moi » en 2017, site internet qui fait découvrir, chaque jour de l'année, une action concrète à adopter pour préserver la planète, être plus respectueux de l'autre, inventer une société plus heureuse... bref changer le monde à son échelle !

Pas de chichis, pas d'esprit de compétition, on lève la main et on gagne des bons points ! Vous repartirez de cette folle soirée avec au minimum un défi à relever et au maximum avec de formidables lots : adhésions à l'association des amis REcycleurs (ateliers, réparations, emprunt d'objets gratuits...), totebag de la REcyclerie, et autres surprises.

Fêtons le Printemps !

Mercredi 21 mars

Pour ce changement de saison, venez célébrer l'arrivée des beaux jours à la Recyclerie. Au programme:
Rigoloto, ateliers enfants et adultes, buffet, dj set

Diaspora Grooves : les sons nomades du Global Sud / Avec MO dj et Dj CUCURUCHO

Le vendredi 23 mars

La Ouate - Disco Indé et déhanchée

Le samedi 24 mars

Block Party de la REcyclerie - Avec Dj Walkman

Le vendredi 13 avril



LA FERME URBAINE AU PRINTEMPS

Les chantiers collaboratifs

Chaque vendredi, de 14h à 16h30 + 2 samedis par mois de 14h à 16h30.

Gratuit. Réservés aux adhérents de l'association "Les amis REcycleurs".

Cette saison est marquée par le renouveau dans la nature.

Ensemble, aménageons la terre, plantons des arbres, brassons de la bière avec le houblon de la Recyclerie avec la Brasserie de l'Etre, semons en tout genre...

Les ateliers enfants

Un mercredi par mois, la ferme urbaine propose un atelier pour la sensibilisation des plus jeunes.

Les ateliers adultes

La ferme urbaine n'oublie pas les adultes et leur propose une fois par mois d'apprendre à réaliser un kokedama, un terrarium ou un graffiti végétal.

Les rendez-vous du printemps

En mars: 22 Mars : journée de l'eau.

Pédagogie ou installation des récupérateurs d'eau de pluie. (Terrasse, serre...)

En avril: 21/22 Avril : 48h de l'Agriculture

Urbaine : plantation de plantes grimpantes qui se rejoindront au dessus des rails, en partenariat avec les Jardins du Ruisseau

En mai: 22 Mai : fête de la biodiversité : construction de mangeoire à oiseaux.

23 au 27 Mai : fête de la nature « voir l'invisible ». Animation autour des vers de terre, fourmis

LES AUTRES RENDEZ-VOUS

Distribution de "La Ruche qui dit oui !" Tous les mercredis de 18 à 20h.

Visite de la Ferme Tous les mardis à 15h, tous les samedis à 16h. Gratuit sur inscription.

Visites dédiées aux étudiants, Tous les derniers mercredis du mois à 10h.

Activités pour les scolaires, En partenariat avec la Mairie de Paris 1x par semaine



L'ATELIER DE RENÉ AU PRINTEMPS

Les ateliers upcycling

Une fois par mois au printemps, l'Atelier de RENé vous propose de bichonner votre intérieur en fabriquant vous-mêmes de jolis accessoires de décoration. de 15h à 18h. 11 € pour les adhérents, 21€ pour les non-adhérents

- Bac à fraises en palettes pour le printemps. Mardi 24 Avril
- Boite pour ménage de printemps. Mardi 22 mai.
- Fauteuil en palettes : préparation de l'été. 19 Juin.

Les ateliers enfants "initiation au bricolage"

Mercredi 11 et 25 Avril, 9 et 23 Mai, 6 et 20 Juin. De 15h à 16h.

Pour 3 enfants de 7 à 11 ans,

6€ pour les adhérents – 11€ pour les non-adhérents

Il n'est jamais trop tôt pour apprendre à bricoler. Un mercredi sur deux, nous apprenons aux enfants à bricoler en toute sécurité ! Nous les sensibilisons aussi au recyclage en créant avec eux des objets uniquement fait à partir des matériaux de récupération.

Les ateliers adultes "initiation au bricolage"

Vendredi 6 et 20 Avril, 4 et 18 Mai, 1er, 15 et 29 Juin

De 14h30 à 16h30, 4 personnes,

6€ pour les adhérents – 11€ pour les non-adhérents

Un vendredi sur deux, venez apprendre les bases du bricolage avec le réparateur de la REcyclerie ! Pendant 2h, vous découvrirez comment manier et reconnaître les divers outils du parfait bricoleur vous repartirez avec un objet créé entièrement par vos soins.

LA CANTINE AU PRINTEMPS

La carte du restaurant évolue avec les saisons !

Venez retrouver tous les jours la cuisine faite maison, locavore et de saison de Gilles et son équipe !

LA PROGRAMMATION DE LA RECYCLERIE, LA DÉCORATION, L'AMBIANCE MUSICALE, L'IDENTITÉ VISUELLE ET BIEN SÛR LA CARTE DE LA CUISINE VONT ÉVOLUER AU RYTHME DES SAISONS



LES TEMPS FORTS DU PRINTEMPS A LA RECYCLERIE

**Des cantines bio et responsables,
c'est pour quand ?**

DÉBAT

Le lundi 26 mars de 18h30 à 20h

Des recettes de saison bonnes pour le climat

RENCONTRE

Lundi 16 avril de 18h30 à 20h

PAPOTE & POPOTE

RENCONTRE

Jeudi 26 avril, jeudi 31 mai et jeudi 14 juin de 12h30 à 14h

Végane, plus qu'un régime alimentaire ?

DÉBAT

Lundi 7 mai de 18h30 à 20h

Relevez le pari(s) d'une alimentation responsable, avec Julien Vidal

RENCONTRE

Mardi 3 avril, mercredi 2 mai, mercredi 6 juin

Les abeilles et autres insectes pollinisateurs, acteurs clés de notre alimentation

CONFÉRENCE

Lundi 11 juin de 18h30 à 20h

Du frigo au resto, pour une alimentation solidaire

DÉBAT

Lundi 9 avril de 18h30 à 20h00

Soirée QUIZZ, spécial agriculture & alimentation

DÉBAT

Lundi 23 avril de 18h30 à 20h00

Mon jardin permaculture, rencontre avec Joseph Chauffrey

RENCONTRE

Lundi 30 avril de 18h30 à 20h

2ème conférence 2C de la Fondation Veolia : "L'économie circulaire au service d'une alimentation plus responsable"

CONFÉRENCE

Mardi 15 mai de 18h30 à 20h

De la ferme à l'assiette : comment protéger les consommateurs européens ?

CONFÉRENCE

Lundi 4 juin de 18h30 à 20h

Des insectes dans nos assiettes

DÉBAT

Lundi 18 juin de 18h30 à 20h





UN TIERS LIEU CULTUREL À LA PORTE DE CLIGNANCOURT

Ancienne gare de la Petite Ceinture réhabilitée en juin 2014 en lieu d'expérimentation éco responsable, la REcyclerie sensibilise aux enjeux de l'économie circulaire et de l'agriculture urbaine et fait découvrir à chacun des styles de vie alternatifs en milieu urbain.

LA RECYCLERIE ET SA PROGRAMMATION

Depuis son ouverture en juin 2014, ateliers, chantiers collaboratifs, rencontres, débats et marchés, permettent à chacun (petit ou grand) de prendre part à cette transition vers une société durable et plus humaine. Se mobilisent à la REcyclerie de nombreux acteurs engagés : citoyens, startups, entreprises, collectivités, ONG, artistes, etc. En 2015, Paris accueillait la COP21. Ce rendez-vous international fut l'occasion pour la REcyclerie de proposer, en partenariat avec Veolia et le WARN, plus de 80 événements dans le cadre du programme « **Destination COP21** ». Ces rendez-vous participatifs, créatifs et positifs dédiés à l'éco responsabilité se sont multipliés en 2016. « **L'Europe des Possibles** », road trip d'une année à travers l'Europe, a pour objectif de partir à la découverte des bonnes pratiques et alternatives durables de nos voisins européens. En 2017, la REcyclerie a adopté une vision toujours plus optimiste en lançant les **ECO'ptimistes en campagne**, pendant laquelle nous avons exploré chaque mois un enjeu et ses solutions pour construire ensemble une société plus humaine et plus pérenne.

VEOLIA PARTENAIRE PRINCIPAL DE LA RECYCLERIE

Le Groupe Veolia est la référence mondiale de la gestion optimisée des ressources. Il conçoit et déploie des solutions pour la gestion de l'eau, des déchets et de l'énergie. Veolia relève les défis de l'environnement et de l'accès aux ressources en mettant en oeuvre des solutions d'économie circulaire partout dans le monde. Veolia est le partenaire principal de la REcyclerie depuis son ouverture en 2014. Ce lieu représente pour le groupe un laboratoire de la mobilisation citoyenne sur les sujets d'éco responsabilité et d'environnement. Veolia accompagne la REcyclerie dans sa programmation culturelle, mais aussi dans l'amélioration de son empreinte environnementale. Le groupe soutient également la REcyclerie dans un travail de modélisation des clefs de son succès et de duplication du lieu afin de les partager largement et de multiplier ces initiatives au service des territoires.

LA RECYCLERIE, 83 BOULEVARD ORNANO, 75018. OUVERT TOUS LES JOURS.

WWW.LARECYCLERIE.COM

RELATION PRESSE

Lollypop communication - Tél. : 01 48 44 23 67
Radio / tv : verob@lollypopcommunication.com
Presse écrite : marino@lollypopcommunication.com

PROGRAMMATION & PARTENARIATS

Les filles sur le pont - Tél. : 01 84 17 49 55
Pauline Gouzenne & Claire Ruszniewski
recyclerie@lesfillessurlepont.com