



# LE BILAN DU PRINTEMPS À LA RECYCLERIE

## LES PARI(S) DE LA RECYCLERIE



4 SAISONS POUR TOUT CHANGER

**LE PARI(S) GAGNÉ  
D'UNE ALIMENTATION RESPONSABLE**



Fondation  
**VEOLIA**



## LES 4 SAISONS DE LA RECYCLERIE

### Au printemps, le pari(s) d'une alimentation responsable



En 2018, les espaces et la programmation de la REcyclerie suivent le rythme des 4 saisons. Au printemps, les journées se sont allongées, les températures ont été plus clémentes et nous avons petit à petit troqué nos manteaux de laine pour des tenues légères. La nature s'est réveillée, sortant de son hibernation : les oiseaux ont recommencé à chanter, les bourgeons sont sortis et les plantes ont repris des couleurs ! Le potager de la REcyclerie s'est métamorphosé : les cycles de semis et de récoltes ont donné fruits et légumes à foison, les plantes ont pris de l'ampleur et les fleurs ont transformé les quais. L'équipe de la REcyclerie n'a pas chômé, elle a réaménagé les quais et ouvert le bar de la terrasse au public.

**Nous avons valorisé pendant ces 3 mois printaniers une alimentation responsable. Tout le monde a cultivé durablement et consommé responsablement. Plus que jamais, c'était le moment de prendre soin de nos denrées alimentaires et d'apprendre à raisonner sa consommation !**

**On a donc lancé le pari(s) d'une alimentation responsable :** on a proposé des conférences, des rencontres, des ateliers, des brunchs véganes, une soirée quizz, des stages de cuisine... On a amélioré nos connaissances, on est passé du discours à l'action, et on a pris le temps de comprendre et de respecter notre alimentation !

## NOS GRANDES THÉMATIQUES DE CETTE SAISON

Trois grands thèmes ont guidé notre programmation ce printemps :



**Les nouveaux modes d'alimentation.** Le véganisme, l'entomophagie (consommation d'insectes) ou le locavorisme, toutes les tendances ont été 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" ; on les a donc épiluchées au fil de la saison.



**L'agriculture.** Abeilles et insectes pollinisateurs, permaculture, rencontre avec Joseph Chauffrey, clôture de la semaine de l'agriculture paysanne... La terre bouge et à la REcyclerie on s'y est aussi mis !

**En une saison, nous avons relevé le défi grâce à plus de 191 rendez-vous éco-responsables proposés aux visiteurs pour comprendre les enjeux, trouver des conseils et passer du discours à l'action.**



## 13 CONFÉRENCES POUR COMPRENDRE LES ENJEUX

Au printemps, la REcyclerie vous a proposé 13 conférences de fin mars à fin juin. Ces rendez-vous hebdomadaires ont rassemblé plus de 40 intervenants, professionnels et experts qui ont su passionner plus de 800 personnes. Quelques moments forts :

### Des cantines bio et responsables, c'est pour quand ? Lundi 26 mars

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. Suite aux États Généraux de l'Alimentation qui n'ont pas répondu à toutes les attentes des Français, **La Fondation pour la Nature et l'Homme** et ses partenaires ont proposé un Contrat pour la Restauration Collective Responsable, qui fixe l'objectif de 50% d'aliments durables (bio, labélisés, locaux) en restauration collective d'ici 2022.

Cette rencontre à la REcyclerie a été l'occasion de rencontrer les membres fondateurs de ce contrat, dont **Audrey Pulvar**, Présidente de la Fondation. Le 30 mai 2018, le projet de loi "pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable" a été adopté par le gouvernement.

L'objectif est d'atteindre d'ici 2022 50% de produits de qualité et 20% de produits bios dans la restauration collective : une victoire pour une alimentation plus responsable !



### Mon jardin permaculture, rencontre avec Joseph Chauffrey. Lundi 30 avril

La permaculture, on en parle partout, on la dit extraordinaire... Mais qu'en est-il vraiment ? Depuis 7 ans, Joseph Chauffrey s'appuie sur la permaculture pour produire fruits et légumes dans son florissant jardin à Sotteville-lès-Rouen, en Seine-Maritime.

Sur ses 150m<sup>2</sup> de terrain, il récolte annuellement plus de 350 kilos de fruits et légumes ! Plus qu'une technique agricole, la permaculture est une philosophie de vie. Cette soirée a été l'occasion de découvrir Joseph Chauffrey, qui nous a dévoilé des techniques d'introduction à ce mode de production.

Les participants en sont sortis avec une multitude d'astuces et de conseils pour réaliser eux-même leurs plantations.



## Végane, plus qu'un régime alimentaire ? Lundi 7 mai

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. En 2016, les ventes de produits véganes ont augmenté de 82% en France.

Plus qu'un simple régime alimentaire et au-delà du phénomène de mode, c'est un mouvement profond, aussi sensible à la cause animale.

**Nicolas Cheval** de l'association **L214**, **Anne-Cécile Canon**, fondatrice de **Merci Bernard**, **Gilles Daveau** auteur de "Manger mieux (et moins) de viande" et **Dr Jérôme Bernard-Pellet** nous ont éclairé sur ce nouveau mode de vie. On y a parlé spécisme, conséquences médicales et alternatives au véganisme !



## 2e conférence 2C : L'économie circulaire au service d'une alimentation plus responsable. Mardi 15 mai

Partenaire principal de la REcyclerie, la **Fondation Veolia** participe à sa vie culturelle et l'accompagne dans l'amélioration de son empreinte environnementale. Avec son cycle de conférences 2C sur l'économie circulaire, elle fédère un réseau d'étudiants et de jeunes engagés, et les pousse à agir pour une économie plus responsable. Quatre acteurs de cette nouvelle économie, dont **Emmanuelle Moesch**, chargée de mission de l'Institut National de l'Économie Circulaire, sont venus nous expliquer comment améliorer notre impact sur l'environnement et les ressources naturelles grâce à une production et une consommation plus responsable.



## De la ferme à l'assiette : comment protéger les consommateurs européens ? Lundi 4 juin

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 ? Des spécialistes, **Karine Jacquemart** de Foodwatch, **Laurence Delva** du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et **Charles-Maxence Layet**, Assistant Parlementaire au Parlement Européen, ont répondu aux nombreuses questions du public sur ces sujets.

Pour la seconde fois, Toute l'Europe, site de référence sur les questions européennes, a encore organisé une superbe conférence au sein de notre structure.





### 3 DÉJEUNERS "PAPOTE & POPOTE" AVEC DES PERSONNALITÉS INSPIRANTES

Une fois par mois, de 12h30 à 14h, la REcyclerie invite le public à venir déjeuner en compagnie d'une personnalité remarquable du secteur de l'éco-responsabilité, pour s'inspirer et pouvoir interagir avec elle en toute intimité. Au printemps, des représentants du secteur de l'alimentation responsable sont venus nous délivrer leurs conseils.

#### **Bastien Beaufort, Co-fondateur de Disco Soupe. Jeudi 26 avril**

Directeur adjoint de l'entreprise de commerce équitable Guayapi, et docteur en géographie de l'Université Sorbonne Paris-Cité, Bastien Beaufort coordonne aussi 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 Disco Soupe sert l'ESS mais aussi l'innovation sociale, tout en étant fun en proposant de véritables fêtes anti-gaspi. Lors de cette rencontre, Bastien Beaufort nous a dévoilé les tenants et aboutissants de ces mouvements, de son entreprise, et nous a aussi conté l'origine de sa passion pour ce milieu.



#### **Pierre Hivernat, Fondateur de l'Alimentation Générale. Jeudi 31 mai**

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 est venu discuter de son parcours et de ses nombreuses expériences passionnantes, et nous apprendre que la vie est une suite d'opportunités qu'il faut saisir au vol.

#### **Yann Le Béguec, Coordinateur de l'Université des Colibris. Lundi 18 juin**

Ancien coach et formateur auprès de PME et à l'initiative d'une école démocratique dans le nord de Paris, Yann Le Béguec a rejoint le mouvement Colibris fin 2015 en tant que Coordinateur de l'Université des Colibris. Ce projet est décisif pour le mouvement et pour favoriser la transition individuelle et collective. L'Université 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. Lors de ce déjeuner, 10 chanceux ont pu échanger avec Yann avec des prolongations d'une heure !



## UNE MULTIPLICITÉ D'ÉVÉNEMENTS POUR RENDRE SON ALIMENTATION PLUS RESPONSABLE

Ce printemps, la programmation de la REcyclerie s'est aussi spécialisée dans des rendez-vous 100% alimentation responsable : Soirée Quizz, FAIRzone, Exposition de Street Art "Zero Hunger Now" et Cafés Envie d'Agir étaient de la partie !

### Soirée Quizz : Une alimentation responsable. Lundi 23 avril

Animée par **Julien Vidal**, la seconde édition de la Soirée Quizz a permis à nos participants de devenir cette fois incollables sur l'alimentation responsable dans la joie et la bonne humeur !

Six équipes ont pu comparer leurs connaissances pour tout (ré)apprendre sur le sujet, avec des questions insolites récompensées par des bons points. Invités surprises, **Jimini's**, le restaurateur **Vert Midi** et **Olivier Fontanas**, notre coordinateur de la Ferme Urbaine, étaient de la partie. Les participants ont même eu droit à une dégustation d'insectes comestibles !



### FAIRzone. Samedi 19 mai



En mai, la REcyclerie ajoutait à sa carte des produits issus du commerce équitable. À l'occasion de la Quinzaine du Commerce Équitable, **FAIR(e) un monde équitable** a pris possession de la REcyclerie le temps d'une journée. Ce mouvement citoyen en faveur du commerce équitable et de la consommation responsable a proposé une multitude d'activités : marché de créateurs issus du commerce équitable, stands de sensibilisation et atelier jeu de rôle "Qui a le pouvoir". La journée s'est terminée en beauté par un DJ set formidable.

### Exposition de Street Art "Zero Hunger Now" Du vendredi 15 au vendredi 22 juin



A l'occasion de la Journée mondiale contre la Faim, le Programme Alimentaire Mondial et la REcyclerie ont invité **Jakè !**, artiste lyonnais de Street Art, à venir exposer ses toiles sur les quais de la REcyclerie.

A l'issue de cette semaine d'exposition, les toiles ont été vendues, et la moitié des fonds a été reversée au Programme Alimentaire Mondial pour financer des opérations d'urgence de lutte contre la faim dans le monde.



## 67 ATELIERS ET COACHINGS POUR METTRE EN PRATIQUE DES NOUVELLES CONNAISSANCES

Au printemps et comme tous les jours à la REcyclerie, des ateliers pratiques proposent de développer de nouvelles compétences créatives. Les participants apprennent à réutiliser des matériaux pour construire des objets et découvrent de nouvelles méthodes de consommation. C'est plus de 500 personnes qui ont participé à ces 67 ateliers et coachings, animés avec passion par nos intervenants.

### Stage de cuisine pour enfants 19, 20, 25 et 27 avril

Lors des vacances scolaires, **l'association Louise Rosier Kids**, dont le but est de sensibiliser le plus de personnes au bien manger, a proposé à une dizaine d'enfants un stage de cuisine d'une semaine. Ce stage s'est déroulé dans différents lieux parisiens, dont la REcyclerie. À cette occasion, les enfants ont découvert notre Ferme Urbaine, notre poulailler et notre potager. Ils ont réalisé des recettes à base d'aliments responsables, guidés par les conseils d'un chef cuisinier.



### Coaching : Relevez le pari(s) d'une alimentation responsable 29 mai, 12 juin et 18 juin

Pendant 3 séances d'1h30, 10 personnes ont relevé le pari(s) d'une alimentation responsable. **Julien Vidal** les a guidées et motivées pour les aider à adopter de nouvelles actions quotidiennes. Bienveillants les uns envers les autres, ils se sont conseillés et ont abordé le côté pratique mais aussi idéologique de l'alimentation responsable. Une ambiance dynamique propice aux échanges est née ; chacun a mis en place des actions concrètes, a progressé entre chaque séance et a pu concrétiser son envie de changer le monde à son échelle. Et les participants ont réalisé ensemble un livre de recettes spéciales alimentation responsable !

### Coaching Zéro Déchet avec Luizzati 3 avril, 2 mai et 6 juin

Une fois par mois **Louise Salvati**, du blog [www.luizzati.com](http://www.luizzati.com), est venue montrer au public de la REcyclerie qu'il est possible de passer à un mode de vie Zéro Déchet ! Après l'avoir adopté depuis 3 ans, elle a souhaité transmettre à tous et de manière décomplexante cette philosophie de vie minimaliste. Recettes, astuces et bons plans sont le contenu de ces séances. Par petits groupes, elle a guidé, motivé et répondu à toutes les questions des participants, plus que ravis de pouvoir avoir un mentor dans le domaine.



## UNE ALIMENTATION RESPONSABLE TOUTE L'ANNÉE AU CŒUR DE LA RECYCLERIE

Dans son aménagement et ses services proposés, la REcyclerie valorise toute l'année une alimentation responsable !

### Une carte proposant des produits de qualité

Toute l'année dans ses assiettes, la REcyclerie propose des produits de saison, frais et très souvent achetés en circuits courts ! Nous travaillons en collaboration avec un boulanger situé dans le 18<sup>e</sup> arrondissement, des maraîchers travaillant en agriculture raisonnée, un fournisseur de volaille certifiée Label Rouge Sologne... Nous traitons avec amour nos consommateurs en leur fournissant des ingrédients de qualité. Nous valorisons aussi la diminution de consommation de viande grâce à une carte 100% végétarienne tous les jeudis, ainsi qu'en proposant le reste de la semaine une large gamme de plats végétariens.



### Une valorisation de nos déchets

À la REcyclerie, nous utilisons le minimum d'objets à usage unique... Nos serviettes, pailles et sachets de thé sont compostables ! Les restes de nourriture mis au centre de tri par notre public servent à nourrir nos poules, à fournir nos bacs à compost et notre lombricomposteur. Ce compost est utilisé par la suite pour alimenter la terre de notre potager et de nos plantes d'intérieur ; ainsi, la boucle est bouclée et nos déchets sont à 100% valorisés.

### Une contribution active à la réduction du gaspillage alimentaire

Pour aller toujours plus loin dans notre démarche d'une alimentation responsable, nous adoptons une cuisine anti-gaspi en utilisant les fruits et légumes non consommés la veille. Si restes il y a, nous faisons appel à des structures anti-gaspillage, qui se chargent de les redistribuer à leurs publics. Ainsi, nous luttons contre le gaspillage alimentaire, avec une volonté d'atteindre une absence complète de perte sur nos produits bruts.



# PARI(S) GAGNÉ !

Au printemps, le pari(s) d'une alimentation responsable a été relevé :

**191 événements organisés**, dont 13 conférences, 67 ateliers, 3 Papote & Popote, et de nombreux événements éco-responsables tels qu'une Troc Party, une exposition pour lutter contre la faim dans le monde, des Café Envie d'Agir, des marchés de créateurs, des chantiers participatifs...

**Plus de 3.500 personnes sensibilisées** à ce pari(s) et ces engagements, dont 80 ont concrètement modifié leurs gestes au quotidien en suivant un coaching ou en participant à un atelier pratique.

Nos intervenants, nos participants et notre public ont été nos sources d'inspiration pour améliorer chaque jour nos engagements. Mais notre engagement ne s'arrête pas là, retrouvez-nous cet été pour le pari(s) d'un mode de vie durable ! Trois nouvelles thématiques dessineront notre programmation :

Une consommation éthique et responsable // Une déconnexion pour une reconnexion avec la nature  
// Se déplacer et voyager de manière durable