



LÈCHE-BABINES

SOLIDARITÉ ÉTUDIANTE, RÉCUPÉRATION ET SAINNE ALIMENTATION !

ORGANISME PORTEUR

Le Collectif Lèche-Babines

PUBLIC CIBLE

Étudiants universitaires

TERRITOIRE DESSERVI

Université du Québec à Rimouski (UQAR)

ANNÉE DE DÉMARRAGE

2009

OBJECTIFS

- Réduire le gaspillage alimentaire en récupérant des surplus de nourriture destinés à la poubelle.
- Permettre à tous les étudiants d'avoir accès à une alimentation saine, équilibrée et abordable.
- Minimiser les impacts écologiques liés à l'alimentation et promouvoir une consommation responsable.



DESCRIPTION DE L'INITIATIVE

Le Collectif Lèche-Babines est un organisme à but non lucratif né d'une volonté d'offrir des aliments de qualité aux étudiants universitaires manquant de temps ou d'argent pour cuisiner et se nourrir convenablement. Formé d'une vingtaine d'étudiants de l'UQAR désireux de combattre le gaspillage alimentaire et la pauvreté, il s'investit dans plusieurs projets comme : la distribution hebdomadaire d'aliments donnés par Moisson Rimouski-Neigette; l'organisation du kiosque « Vrac ton pot » permettant aux étudiants de se procurer gratuitement des produits de base (farine, épices, riz, miel, etc.); la gestion du « Frigo des babines », un réfrigérateur libre-service où les étudiants peuvent prendre, en tout temps et gratuitement, des denrées fournies par des épiceries partenaires, le café étudiant ou des individus désireux de contribuer.

En plus de ces activités touchant environ 50 personnes chaque semaine, Lèche-Babines travaille au développement des compétences culinaires et des saines habitudes alimentaires à travers divers projets, comme des ateliers culinaires et des cuisines collectives permettant de confectionner des plats sains à faible coût.

La mission environnementale et sociale de Lèche-Babines amène également ses membres à s'impliquer activement dans plusieurs événements citoyens, dont le Jour de la Terre, la Nuit des sans-abri, la journée sans voiture, la journée sans achat et la Semaine rimouskoise de l'environnement de l'UQAR durant laquelle ils ont déjà distribué gratuitement plus de 200 repas.

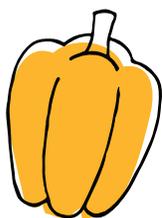
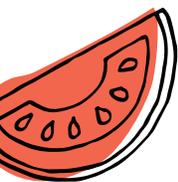


BESOIN INITIAL

Diminuer le gaspillage de nourriture, la précarité alimentaire étudiante et l'exclusion sociale.

ÉTAPES PARCOURUES

- Création du *comité des étudiants de Rimouski pour l'environnement* (CEDRE)
- Création par le CEDRE d'un comité bouffe et mise sur pied d'un projet de récupération de nourriture et de cuisines collectives accessibles à tous les étudiants de l'UQAR
- Transformation du comité bouffe en *Collectif Lèche-Babines* (CLB)
- Partenariat avec *Moisson Rimouski-Neigette* pour la tenue d'activités sporadiques (ex. distribution gratuite de biscuits à la Nuit des sans-abri)
- Constitution légale de l'OBNL et embauche d'un coordonnateur
- Entente avec la *Maison des familles* afin d'y tenir les cuisines collectives bimensuelles
- Second partenariat avec *Moisson Rimouski-Neigette* (récupération de nourriture trois fois par semaine)
- Accès à un bureau et à un local d'entreposage à l'UQAR
- Déménagement des cuisines collectives dans les locaux de l'école Paul-Hubert
- Mise sur pied du projet « le p'tit creux » (cours de cuisines pour les adolescents du Paul-Hubert)
- Création d'une page Web, recherche de financement récurrent et constitution de comités permettant de mieux répartir les tâches
- Projet de couture en partenariat avec le *Comptoir du mercredi* (récupération de tissu et confection de tabliers et de mitaines à four / activité d'autofinancement)
- Organisation, à l'Atrium de l'UQAR, du kiosque « Vrac ton pot » (distribution de farine, épices, riz, miel, etc.)
- Participation à l'organisation du Jour de la Terre, préparation et distribution de repas autour d'un thème ludique (ex. Disco-soupe)
- Installation d'un frigo libre-service au sous-sol de l'UQAR



CETTE FICHE EST UNE RÉALISATION DE LA TABLE INTERSECTORIELLE EN SAINES HABITUDES DE VIE COSMOSS BAS-SAINT-LAURENT. ELLE S'INSCRIT DANS UNE SÉRIE DE 15 PORTRAITS D'INITIATIVES INSPIRANTES EN SAINES ALIMENTATION POUR TOUS.

Mars 2019

PROCHAINES ÉTAPES

Continuer à déployer la mission du groupe en s'appuyant sur les initiatives et la participation de ses membres.

PARTENAIRES IMPLIQUÉS

COSMOSS Rimouski-Neigette, Fonds régional d'investissement jeunesse, UQAR, Comptoir du Mercredi, Moisson Rimouski-Neigette, école secondaire Paul-Hubert, Maison des familles de Rimouski-Neigette, Alimentation Coop Rimouski (IGA Extra), Métro Sirois, Cercle des fermières de Ste-Agnès Sud

DÉFIS RENCONTRÉS

- Disposer rapidement des aliments qui ne sont plus bons quand on les reçoit (tri et compostage).
- Éviter les pertes au maximum (aller porter les surplus au cégep ou ailleurs).
- Travailler avec des délais serrés (pas toujours le temps de placer les aliments dans le frigo avant le début des cours).
- Fidéliser les bénévoles (plusieurs en début d'année, presque plus personne après quelques semaines).
- Trouver des volontaires pour assurer le service durant les cours d'été.
- Assurer la pérennité du collectif en remplaçant chaque année les membres qui ont fini leurs études.

CONDITIONS GAGNANTES

- Soutien de l'UQAR
- Partenariats pour l'approvisionnement en invendus
- Étudiants bénévoles
- Obtention d'une bourse du Pacte des générations



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

Collectif Lèche-Babines

300, allée des Ursulines,
Rimouski (Québec) G5L 3A1

collectif.leche.babines@gmail.com

[Facebook.com/Collectif Lèche-Babines](https://Facebook.com/CollectifLèche-Babines)

