

## FOCUS SUR

# LES GÉNIES VERTS, UNE ASSOCIATION EN HARMONIE AVEC LA NATURE ET L'HOMME (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)

### RÉUNIR L'HUMAIN À SON ENVIRONNEMENT

Née au Pays Basque en 2019, à la suite d'une formation à l'animation de jardins partagés à Pau, l'association a pour objectif de réunir l'humain à son environnement, en associant l'écologie avec la solidarité, à travers 3 domaines d'actions :

- Promouvoir l'alimentation durable en initiant à la cuisine végétale et anti-gaspillage ;
- Transmettre des savoirs lors d'ateliers éco-responsables (ex: fabrication de savon, produits cosmétiques et ménagers, apiculture, permaculture etc.) ;
- Faire preuve d'inclusion en partageant des moments auprès de publics tels que les associations pour personnes précaires, les EHPAD, les écoles, etc.



Au-delà de sensibiliser le public à un mode de vie plus respectueux de l'environnement, l'association souhaite cultiver autour de ce projet des valeurs humaines : celles de la convivialité, du respect d'autrui et le respect de la nature.

### LE RÉCUP'TRUCK 64 : L'ANTI-GASPI PAR LA SOLIDARITÉ



Le Récup'Truck est un food-truck associatif qui propose une cuisine créative, alliant le végétal à la gourmandise et privilégiant le local et l'anti-gaspillage.

Lauréat du concours du Budget Participatif 64, et donc soutenu entre autres par le Département des Pyrénées-Atlantiques, cette cuisine mobile a vu le jour en 2020. À partir de surplus alimentaires de partenaires locaux (magasins bio, primeurs, maraîchers...) situés au Pays Basque ou dans le sud des Landes, sont préparés des petits plats gourmands et variés tels que des taloas, focaccias, makis, rougail saucisses végétales ...



Ces surplus cuisinés sont proposés à la vente à emporter, en ateliers cuisine ou encore redistribués gracieusement à d'autres associations d'aide alimentaire : Atherbea, Les Oubliés ou La Table du Soir.

Ainsi, en luttant contre le gaspillage alimentaire, le food-truck œuvre à la solidarité et lutte contre la précarité alimentaire, tout en sensibilisant à une cuisine végétale.

AVEC LE SOUTIEN DE :

Les Génies Verts organisent également des Disco Soupes plusieurs fois dans l'année en collaboration avec des partenaires locaux : il s'agit de cuisiner un buffet apéritif en direct et en musique, libre d'accès à toutes et tous, afin de sensibiliser le public au gaspillage alimentaire tout en passant un moment convivial, gourmand et musical.

## ATELIERS ET JARDINS

L'association propose également des ateliers de cuisine végétale auprès d'étudiants, entreprises, associations ou même particuliers, dont l'objectif principal est de faire découvrir une cuisine durable (car végétale, locale, anti-gaspillage, saine) et que beaucoup ne connaissent pas ou n'ont pas eu l'occasion d'expérimenter.

Plusieurs jardins pédagogiques ont été créés : au domaine Xixtaberri à Cambo-les-Bains (64), au foyer des sans-abris de Bayonne (64) et au centre d'hébergement d'urgence de Manuit à Anglet (64), pour lesquels les plantes ont été offertes par de généreux donateurs.



Les Génies Verts entretiennent ces jardins en cultivant le lien social et le partage d'expériences.

Ils organisent des ateliers « Jardinage et permaculture » visant à faire comprendre et mettre en pratique les techniques sur sols vivants, issus de la permaculture.

D'autres ateliers sur les plantes médicinales, l'apiculture et des ateliers Do It Yourself zéro déchet sont également organisés.

## POUR QUELS RÉSULTATS ?

Depuis le 1er juillet 2021, ce sont ainsi 650kg de denrées alimentaires qui ont pu être valorisés et environ 800 plats qui ont été préparés.

25 ateliers ont été animés, dont 12 ateliers sur la cuisine végétale.

Le principal projet des Génies Verts en 2023 est de trouver un local pour stocker les surplus alimentaires collectés et avoir un lieu où proposer de la restauration « végéniales » plus fréquemment.

