

Sauve ta bouffe — Éléments clés

Laurie Morin – département d’anthropologie, Université Laval

Sous la direction de Manon Boulianne

Mai 2020

En bref

- Nom : Sauve ta bouffe
- Territoire desservi : La province de Québec, mais plus principalement la grande région de Québec
- Année de création : 2012
- Instigateur : Une employée de l’organisme à but non lucratif des AmiEs de la Terre de Québec
- Objectif initial : Réduire le gaspillage alimentaire au Québec
- Ressources qui ont permis le démarrage : L’OBNL des AmiEs de la Terre de Québec
- Membres de l’initiative : Un réseau d’environ quinze bénévoles et une chargée de projet à temps plein
- Services : Des activités de sensibilisation et des trucs antigaspillage via des conférences, des ateliers, des kiosques, un site web, une page Facebook et un ouvrage
- Sources de financement :
 - Autonomes : Dons privés
 - Subventions : RECYC-QUÉBEC
- Partenaires : Les AmiEs de la Terre de Québec, RECYC-QUÉBEC, Alex Cuisine et le Réseau québécois pour la simplicité volontaire (RQSV)

Les indispensables

- Des bénévoles qui offrent des milliers d’heures de travail par année
- La collaboration avec d’autres initiatives qui ont la même mission
- Le développement de nombreux projets de sensibilisation

Les freins

- La grande taille du territoire à couvrir
- L’obtention de financement

Les leçons

- L’importance de travailler en collaboration avec d’autres projets et d’autres initiatives pour arriver à réellement faire changer les choses
- L’importance d’instaurer des solutions concrètes pour transformer les pratiques alimentaires