

ÉDITO

L'année 2020 a été particulière, et a amené son lot de surprises ! Pour autant, nous avons décidé de lancer notre premier bilan d'activités, pour présenter le chemin parcouru, vous faire connaître au mieux nos actions et partager avec vous les prochaines étapes de la vie du café !

Situé en plein cœur de Lyon, Équilibres café a ouvert ses portes en février 2018. Cet espace a été créé par Ludivine & Mathilde afin que chacun.e se sente bien au sein d'un lieu qui favorise les échanges, l'inclusion et le partage autour de valeurs de solidarité et de développement durable.

Le café a de multiples facettes : lieu de rencontre pour un goûter entre ami.e.s, restaurant où bruncher avec sa moitié, espace cocooning pour travailler, salle de yoga ou atelier d'écriture... Tout est organisé et préparé avec beaucoup d'amour !

Pour suivre nos aventures et nos impacts en 2020, c'est par ici !



L'ANNÉE 2020 EN UN CLIN D'OEIL

FÉVRIER

Mise en place de la récolte du **compost** pour revaloriser nos bio-déchets.

JUIN

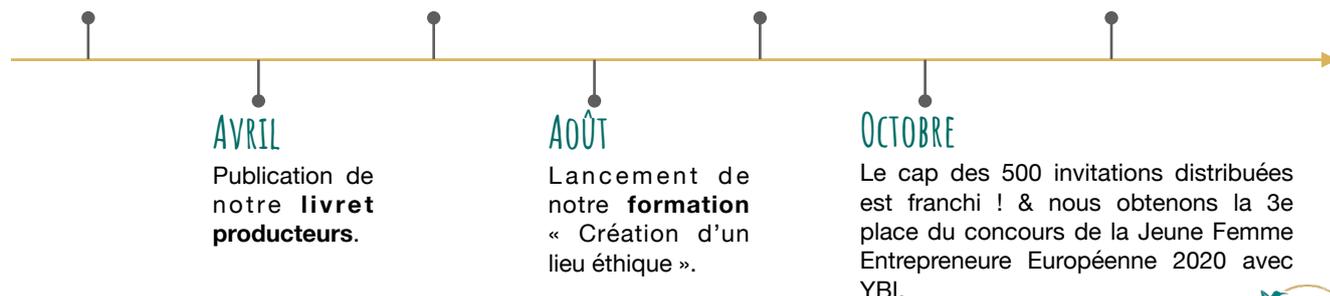
Notre carte devient 100% **végétarienne** !

SEPTEMBRE

L'**équipe s'agrandit** : Axelle rejoint l'équipe en alternance.

FIN D'ANNÉE

Coup de neuf ! On met à profit le confinement pour donner une 2e jeunesse au café !



1. UNE NOURRITURE GOURMANDE & DURABLE



100 % FAIT MAISON

À Équilibres, 100% des plats et douceurs que nous proposons sont fait maison, de notre pâte à tarte, en passant par notre compote, notre granola... jusqu'à la sauce salade !

91 % LOCAVORE

91% des produits que nous utilisons sont locaux, c'est-à-dire qu'ils sont issus d'un rayon de 250 km autour du café ! Ni banane, ni avocat au menu : seulement des produits locaux et de saison. Une "contrainte" qui nous pousse à être toujours plus créatives en cuisine...

92 % BIO OU HVE

92% de nos produits sont d'origine Biologique ou à Haute Valeur Environnementale. En tout, plus de 7 produits sur 10 sont bio !

100 % VÉGÉTARIEN

Depuis juillet, notre carte est devenue exclusivement végétarienne. C'est un pas de plus dans notre engagement éco-responsable et pas des moindres ...

En effet, le bilan d'émissions de gaz à effet de serre d'un repas type à Equilibres Café est de 1,3kg, près de 5 fois moins qu'un menu non-végétarien composé de produits essentiellement importés... et la différence se fait en grande partie sur la présence de produits carnés !

99 % CIRCUIT-COURT/COMMERCE ÉQUITABLE

99% de nos produits sont achetés en circuit-court ou issus du commerce équitable, ce qui certifie une **rémunération juste** de nos producteurs & fournisseurs.

"Le prix de chaque produit est fixé par le producteur. Il dépend de la saison et de la complexité à le cultiver.

Nous ne négocions aucun prix.

Nous avons choisi de ne travailler qu'avec un producteur par produit pour ne pas mettre nos producteurs en concurrence. Nous essayons de les accompagner au mieux : les informer, les guider et les conseiller. Cela permet au producteur de se spécialiser."

➔ Retrouvez tous nos fournisseurs dans notre livret producteurs !

Loïc, gérant et fondateur d'Agriz, notre fournisseur de fruits et légumes



2. MISSION ZÉRO DÉCHET

UN ENGAGEMENT SUR TOUTE LA CHAÎNE

En France, le gaspillage alimentaire représente **30 kg de nourriture par personne et par an !** Voici quelques unes de nos actions quotidiennes pour vaincre ce gaspillage au sein du café :

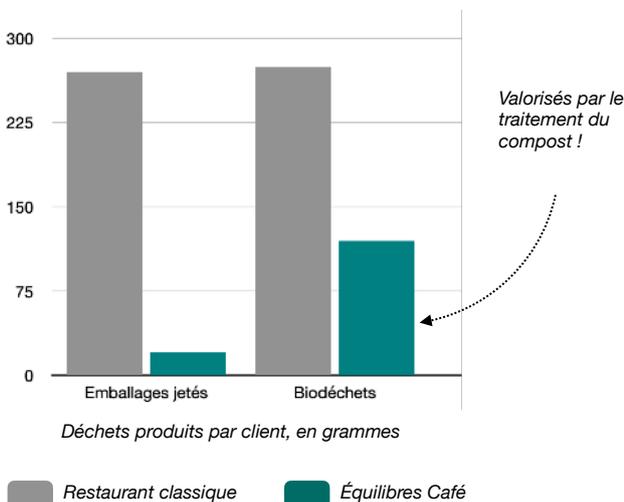


NOTRE IMPACT

Ci-dessous, un graphique présente les résultats d'une étude faite avec notre partenaire Recup&Gamelles.

Pour chaque client, le poids d'emballages jeté est très faible par rapport à un restaurant classique. C'est parce que **75% de nos produits arrivent en vrac, en gros ou dans des emballages consignés**. Pour le reste, nous favorisons les emballages en matières recyclables et en verre.

En moyenne, 275g de biodéchets, (dont 125g consommables) sont jetés. Chez nous, c'est moins de la moitié et tout est revalorisé avec OuiCompost !



COMPOTE OU PESTO DE FANES DE LÉGUMES

Nombreuses sont nos recettes anti-gaspi au menu & pas toujours là où on les attend ;)

Saviez-vous par exemple que notre moelleux au chocolat (qui est l'un de nos best seller) est né d'une recette anti-gaspi ? Nous utilisons en effet beaucoup de jaunes d'oeufs pour nos pâtes à tartes & nos cookies. Le moelleux au chocolat nous permet alors d'utiliser les blancs, pour ne rien perdre des oeufs !

Nous avons reçu le label FiG cette année !



3. NOTRE AMBITION SOLIDAIRE

CONCEPT

Afin de favoriser les rencontres, la mixité et l'inclusion, nous avons créé le concept de repas solidaire. Comment ça marche ? On vous résume le fonctionnement en 4 étapes-clés :

1. Vous ajoutez un euro solidaire au moment de payer.
2. Nous ajoutons cet euro aux autres dons, complétons et créons une invitation.
3. Nous distribuons l'invitation à une de nos associations partenaires.
4. Le/la bénéficiaire de l'association vient manger au sein du café avec cette invitation.

Les bénéficiaires peuvent venir quand ils le souhaitent lors des horaires d'ouverture du café ou lors des repas solidaires partagés, organisés une fois par mois, créateurs de lien social !

504 INVITATIONS DISTRIBUÉES AU TOTAL

En novembre 2020, nous avons dépassé la barre des **500 invitations** distribuées depuis l'ouverture du café.



Malgré une fermeture de quatre mois due au contexte sanitaire, nous avons tout de même distribué **199 invitations en 2020** !

6 repas partagés ont pu avoir lieu cette année.

199 INVITATION DISTRIBUÉES EN 2020

TÉMOIGNAGES

“Nos adhérent.es adorent les repas solidaires à Équilibres, ils en demandent tout le temps. Lorsqu'ils reviennent à l'épicerie ensuite, ils me parlent du café, de vous et me détaillent le menu. Ça crée du lien social et des amitiés au sein de l'épicerie. Nos adhérent.es se sentent bien à Équilibres. Vous les mettez à l'aise et ils aiment l'ambiance.”

Lucile, directrice de l'association Passerelles de l'eau de Robec (189 repas distribués)

"J'ai été très bien reçu et j'ai bien apprécié le cadre simple et sobre, on se croirait à la maison. On ne se croirait pas en plein cœur d'une grande ville comme Lyon. Quant aux plats servis c'était l'abondance; j'ai mangé une salade riche en légumes BIO et faits maison. Les mots me manquent. »

Bénéficiaire de l'association ALIS (40 repas distribués et Petits déjeuners pour 150 personnes)

ASSO PARTENAIRES



4. NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL



Nous soutenons de nombreuses initiatives solidaires et éco-responsables et essayons au maximum de les mettre en avant auprès de nos client.es. Nous tentons d'apporter notre soutien au quotidien aux nombreuses associations lyonnaises.

2020, c'est :

- 78 heures de mise à disposition à petit prix de notre salle de réunion auprès d'associations
- 31 heures de mise à disposition gratuite de notre salle

Cela nous a permis de recevoir par exemple :

- Activ'Action
- Bidouilles et Magouilles
- La Fresque du Climat
- Les contes d'Ernest...



2020 a été marquée par deux partenariats avec des structures lyonnaises : **le Hot Club**, le plus ancien club de jazz d'Europe encore en activité situé près de l'Hôtel de Ville, auquel nous avons distribué 92 repas pour leur équipe et musiciens, et **Les Curieux**, concept-store et lieu hybride proposant des produits éthiques et éco-responsables, qui a proposé 92 de nos brunchs pendant leurs ateliers.



Vous êtes plusieurs à nous avoir contactées, désireux de découvrir notre métier et notre écosystème. Nous accueillons régulièrement des stagiaires, et cette année, nous avons été contactées par le **CIDFF** de Lyon pour créer un nouveau partenariat. Nous avons eu le plaisir d'accueillir Hawa venue découvrir le métier de la restauration et travailler avec nous pendant une semaine d'immersion.



Depuis l'ouverture, nous sommes adhérentes de la Gonette, monnaie locale et citoyenne lyonnaise. La monnaie locale est une alternative éthique, solidaire, écologique et démocratique au système financier actuel. 1 Gonette = 1 euro en banque éthique.

5. PERSPECTIVES 2021



La consigne, pour développer notre offre de vente à emporter dans une démarche éco-responsable.

Des **collaborations avec des artistes** lyonnais.es dont les œuvres viendront égayer les murs du café.

L'arrivée de notre **coin-épicerie** ! Rendez-vous à la rentrée pour découvrir nos produits inédits et ramener une partie d'Équilibres chez vous.

Un partenariat avec l'Année Lumière, qui accompagne des jeunes dans la construction de leur projet d'orientation et d'avenir. *L'équipe s'agrandit encore en 2021 !*

De nouveaux plats savoureux à la carte et de nouvelles offres vegan.

Développer la formation "Création d'un lieu éthique".

CONTACT :

4 rue Terme
69001 LYON
www.equilibres-cafe.fr
hello@equilibres-cafe.fr
0437402004

 [equilibrescafe](https://www.facebook.com/equilibrescafe)
 [equilibres_cafe](https://www.instagram.com/equilibres_cafe)