



ZÉRO  **DÉCHET**
LYON

FÊTES DE FIN D'ANNÉE ZÉRO DÉCHET

Catalogue 2024

ZÉRO DÉCHET
RIEN DE NEUF
LOCAL



Pourquoi un Noël responsable ?

Les fêtes de Noël ont un impact non négligeable sur l'environnement. Et oui, c'est la période où l'on se retrouve en famille autour d'un bon repas, on décore nos maisons et on achète des cadeaux pour petits et grands... Mais nous produisons également énormément de déchets pendant cette période : **12%** de plus en moyenne.

Pourquoi ?



La décoration :

Le traditionnel sapin de Noël et ses célèbres décorations habillent nos intérieurs. Chaque année, ce sont plus de **6 millions** de sapins abattus chaque année.

Les illuminations de Noël représentent également une grosse consommation : **75 millions** de kWh ce qui représente environ la consommation annuelle de **16 300 foyers**. Ces illuminations sont notamment problématiques pour les animaux qui sont perturbés par les lumières nocturnes et les couleurs.



Les cadeaux :

Que serait Noël sans cadeaux ? On en veut toujours plus, toujours plus gros et pour tout le monde ! **1 cadeau sur 3 serait acheté neuf sans jamais être utilisé.**

Sans parler des emballages cadeaux qui ont une durée de vie moyenne de quelques secondes seulement. C'est 20 000T de papiers cadeaux qui sont utilisées chaque année pendant la période de Noël.

Le gaspillage alimentaire :

Le gaspillage alimentaire est l'un des déchets les plus fréquents à cette période. 40% des aliments finiraient à la poubelle durant les repas de fin d'année. Selon un sondage Ipsos publié en 2017, 28% des Français reconnaissent qu'ils gâchent de la nourriture durant la période des fêtes, notamment les légumes pour 58% des cas, la viande pour 43% et les desserts pour 41% des personnes interrogées.



MAIS NE VOUS INQUIÉTEZ PAS, NOUS VOUS DONNONS PLEINS D'ASTUCES POUR RÉDUIRE VOS DÉCHETS !



Sommaire

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| 1 : Le calendrier de l'avent | p.5 |
| 2 : La décoration | p.6 à 10 |
| 3 : Le repas | p.11 à 22 |
| 4 : Les cadeaux | p.23 à 37 |

1 : Le calendrier de l'avent

En 2019, 12 millions de calendrier de l'avent ont été achetés. Remplis de chocolats, ils sont devenus des modèles de consommation pour les grandes marques. Heureusement, des alternatives plus durables (et ludiques) ont fait leur apparition :

- Calendrier en tissu (à acheter ou confectionner soi-même)
- Petites boîtes en cartons
- Chaussettes de Noël

Pour le contenu, laissez votre créativité s'exprimer : petites attentions, mots doux, photos souvenir et/ou confiseries faites maison, les possibilités sont infinies



2 : La décoration

Pourquoi acheter chaque année alors que l'on peut faire nos décorations de Noël nous même ?

Le sapin :

Le fameux sapin de Noël est une tradition dont on ne peut se passer. Pour éviter les coupes de sapin, il se réinvente sous toutes ses formes. Voici quelques idées pour créer le votre :

- Sapin en bois : à acheter ou à faire soi-même, il est très facile de reproduire un sapin avec des palettes ou simplement en accrochant des branches au mur de différentes tailles
- Sapin en livres : faites une grande pile de livres que vous décalez pour leur donner une forme de sapin !
- Sapin en pommes de pin : Vous pouvez personnaliser vos pommes de pin pour que cela devienne des sapins prenez des bouchons en lièges pour faire le tronc du sapin peignez en vert la pomme de pin ou d'une autre couleur et avec un bout de carton faites une petite étoile que vous collerez dessus !

Vous trouverez pleins d'autres idées sur internet !



Vous êtes attaché-es au sapin traditionnel ? Louez-le !

Vous pouvez aussi louer votre sapin sur le site SPV société protectrice des végétaux. Le sapin sera replanté après les fêtes.

Les boules :

- **Fabrication :** Vous pouvez faire vos boules de Noël en papier journal, carton, pompons de laine, ... Vous trouverez pleins de tutos sur internet pour vous aider.
- **Customisation :** Récupérez des boules de Noël que vous avez déjà pour les customiser à votre manière en dessinant dessus avec de la peinture ou feutre effaçable par exemple.
- **Les décorations en tricot :** vous êtes un-e adepte du tricot ? Tricotez vos décorations pour toute la maison !



- Les décorations en pâte à sel : idéal pour les enfants, la pâte à sel offre 1001 possibilités pour créer vos décorations sur mesure !

Recette de la pâte à sel :

1 verre de sel

2 verres de farines

1 verre d'eau tiède



Dans un saladier, mélangez les 2 verres de farine et le verre de sel.

Ajoutez le verre d'eau.

Malaxez jusqu'à obtenir une belle boule. Ajoutez de l'eau si la pâte à sel est trop friable et de la farine si elle colle trop.

Les guirlandes :

Fabriquez vos guirlandes en papier, carton, etc.

Par exemple une guirlande de papier en faisant la forme du houx, de sapins, maisons, cadeaux, bonnet de Noël, ...



La décoration de table :

- Couronne de Noël : prenez du romarin, quelques décorations, un peu de ficelle et le tour est joué !
- Boule à neige : Vous pouvez faire une boule à neige avec des bocaux en mettant des décorations à l'intérieur. Cela peut être un dessin de sapin, un petit bonhomme de neige , des pommes de pins, des feuilles de sapin soyez créatifs !
- Bocaux créatifs : Vous pouvez également dessiner sur vos bocaux par exemple des yeux et une truffe plus des cornes pour en faire un cerf ou dessiner des flocons, bonnet de Noël c'est vous qui décidez !
- Des rennes avec des bouchons en liège : il suffit de quelques branches/baguettes et des bouchons de liège pour donner vie à votre table !



Les bougies :

Savez-vous que vous pouvez réaliser vos propres bougies ?

Pour cela, prenez un contenant en verre (type pot de yaourt) ou en métal (boîte de conserve) et faites fondre 2 fois la contenance souhaitée de cire (d'abeille ou végétale). Placez une mèche à bougie à l'intérieur et décorez avec des épices, plantes séchées, ...odeur délicate 100% naturelle et fumée non toxique garantie !



3 : Le repas

Pour l'alimentation on a tendance à trop en faire et on fini par gaspiller. Chaque année cela représente **6 000T** de nourriture qui sont jeté chaque année pendant les fêtes de fin d'années.

La première chose est donc de réduire les quantités. Mieux vaut moins mais mieux !

Si tout n'est pas consommé, n'hésitez pas à les partager avec votre famille , ami-es et a bien les conserver. Vous pouvez aussi les distribuer dans la rue et/ou les mettre dans des frigos solidaires.

Besoin d'inspiration pour cuisiner les restes ? Rendez-vous sur le site de l'association Récup et Gamelle !



Pâte feuilleté au pesto façon sapin de Noël

Ingrédients :

- Un pot de pesto (recette page suivante)
- 2 pâtes feuilletées (recette page suivante)
- 1 jaune d'œufs



- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Etaler une pâte feuilletée sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
- Découpez une forme de sapin en retirant des morceaux de pâte (garder les morceaux retirés pour faire des petits feuilletés au fromage).
- Étalez le pesto dessus.
- Disposez la deuxième pâte feuilletée dessus et découper la pâte de façon à ce qu'elle soit de la même forme que la première (en sapin). Appuyez légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes entre elles).
- A l'aide d'un couteau, entaillez la pâte horizontalement de bas en haut et de chaque côté d'un tronc virtuel de 2 cm de largeur de façon à découper des bandes d'environ 1.5 cm d'épaisseur.
- Torsadez les bandes de pâte.
- Badigeonnez de jaune d'œuf dilué de quelques gouttes d'eau.
- Enfournez pour 15 minutes de cuisson



Pâte feuilletée (pour 1kg de pâte)

Ingrédients :

- 450g de farine
- 30cl d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 275g de beurre



- Tamisez la farine et le sel dans une jatte bien froide, ajoutez les dés de beurre et l'eau glacée.
- Utilisez une paire de ciseaux pour émietter le mélange.
- Formez une boule de pâte compacte, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pendant 30 min.
- Étalez la pâte au rouleau en un rectangle de 15 x 45 cm, sur un plan de travail fariné.
- pliez-la en trois, en portefeuille, puis marquez les plis avec le rouleau et réservez au réfrigérateur encore 20 min.
- Donnez un quart de tour au pâton, étalez-le à nouveau de façon à lui donner les mêmes dimensions, et répétez les opérations de l'étape 3 (y compris le repos au réfrigérateur) ; procédez ainsi quatre fois en tout.

Votre pâte est prête à être étalée une dernière fois, sur l'épaisseur souhaitée.

Pour la couper, utilisez des emporte-pièce bien aiguisés afin qu'elle monte parfaitement à la cuisson.



Pesto

Ingrédients :

- 40 g basilic frais
- 35 g pignons de pin
- 40 g parmesan
- 1 gousse d'ail
- Sel & poivre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive



- Rincez les feuilles de basilics à l'eau
- Dans un hachoir, versez le basilic, les pignons de pin, le parmesan, le sel et le poivre.
- Râpez l'ail avec votre râpe.
- Ajoutez l'ail râpée dans le hachoir.
- Mixez pendant environ 1 minutes et versez l'huile d'olive en filet.
- Mixez de nouveau.
- Placez votre pesto au frais au moins 1 heure au réfrigérateur avant de le déguster.



Gougère au gruyère et au cumin (pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 40 g de beurre
- 65 g de farine
- 2 œufs
- 70 g de gruyère
- Graines de cumin



- Préchauffez le four à 180°/th.6. Râpez le gruyère.
- Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le beurre avec 13 cl d'eau et une pincée de sel, jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- Hors du feu, ajoutez la farine en une fois et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois pour former une pâte qui se décolle des parois de la casserole.
- Remettez la casserole sur feu très doux pendant 2 min afin de dessécher la pâte en remuant sans arrêt avec la cuillère.
- Ajoutez 1 œuf et mélangez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé. Répétez l'opération pour le second œuf, puis ajoutez le gruyère (réservez-en un peu), poivrez au moulin.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille lisse, formez des boules de pâte de 5 cm de diamètre et parsemez-les du reste de gruyère et de graines de cumin, puis enfournez 30 min.
- Au bout de 15 min de cuisson (et surtout pas avant, les choux s'écrouleraient), ouvrez grand le four, puis refermez-le.
- Sortez les gougères et servez-les encore tièdes.

Velouté de courge butternut aux châtaignes

Ingrédients :



- 400 g de châtaignes cuites
 - 200 g de courge type butternut
 - 100 g de céleri-rave
 - 1 échalote
 - 4 cuillère(s) à soupe d'huile de noisette
 - 1 l de bouillon de légumes
 - 1 ou 2 branches de persil ou de cerfeuil
-
- Pelez et ciselez finement l'échalote. Épluchez le céleri-rave et la courge, puis détaillez-les en petits cubes.
 - Dans une cocotte à fond épais, faites chauffer l'huile de noisette. Ajoutez l'échalote et faites-la dorer 3 ou 4 min. Ajoutez les morceaux de courge et de céleri-rave et les châtaignes. Enrobez-les bien de matière grasse. Versez le bouillon de légumes, rectifiez l'assaisonnement, couvrez et laissez cuire 15 min environ.
 - Mixez en ajoutant le liquide de cuisson au fur et à mesure selon la consistance désirée (réservez quelques morceaux de légumes pour la déco).
 - Parsemez de persil ou de cerfeuil et arrosez d'huile de noisette avant de servir.



Mini gratin de pomme de terre et saumon (3-4 personnes)

Ingrédients :

- Saumon fumé
- Mozzarella
- Râpé
- Poivre/sel
- Crème 20cl



- Coupez des pommes de terre en dés puis écrasez les dans un moule et creusez un trou au milieu
- Rajoutez la mozzarella et le râpé puis assaisonnez avec du poivre et du sel
- Déposez le saumon par-dessus
- Dans un saladier mélangez trois œufs avec 20cl de crème puis ajoutez du poivre et de l'aneth
- Versez la préparation sur les pommes de terre et si ça déborde n'hésitez pas à piquer pour faire pénétrer la crème
- Il ne reste plus qu'à enfourner à 180°C pendant 30min au four



Velouté de courge butternut aux châtaignes (pour 3-4 personnes)

Ingrédients :

- 1 oignons
- 4 à 5 carottes
- 1 gousse d'ail
- 500g de champignons de paris
- 2 poignées de farine
- 400g de tomates concassé
- Thym laurier
- Sauce soja
- 1 bouteille de vin rouges
- Pomme de terre

- Faites revenir 1 oignon émincé dans un peu d'huile.
- Ajoute 4-5 carottes coupées en tronçons et 1 gousse d'ail hachée.
- Pendant que ça colore, nettoyez 500g de champignons de Paris. Déchirez-les grossièrement directement dans la casserole.
- Quand le tout est bien doré, ajoutez 2 grosses poignées de farine de blé, ça va servir à épaissir la sauce.
- Mélangez bien puis ajouter 400g de tomates concassées et 1 bouteille de vin rouge (bourgogne logiquement mais sinon tu fais avec ce que t'as).
- Ajoutez un bouquet aromatique (laurier et thym ici), quelques clous de girofle, du poivre et 4-5 cas de sauce soja pour saler et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que les carottes soient bien fondantes et la sauce épaisse
- Ajoutez de l'eau si besoin. Laissez cuire environ 2h
- Pour les patates c'est juste 40 min à 180°C, tu écrabouilles avec le dessous d'une tasse les pommes de terres, Met peu d'huile et enfourner 5-10 min 180°C

Bûche de Noël au chocolat (pour 5 personnes)



Ingrédients :

- 100g de farine
- 120g de sucre
- 4 œufs

- 200g de beurre
- 250g de chocolat
- 11g de levure chimique vous pouvez remplacer la levure chimique par une cuillère à café de bicarbonate mélanger à une cuillère à soupe de jus de citron que vous mélangez

- Dans un saladier séparez les blanc des jaunes.
- Mélangez les jaunes avec le sucre avec 3 cuillère à soupe d'eau à température ambiante jusqu'à la préparation devienne mousseuse.
- Incorporez la farine et la levure ou le mélange d'une cuillère à café de bicarbonate et une cuillère à soupe de jus de citron.
- Fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils montent en neige et ajoutez-les doucement à la préparation de jaunes d'œufs.
- Recouvrez une plaque qui va au four d'un papier sulfurisé, ajouter la pâte et étalez pour une épaisseur homogène d'un centimètre.
- Enfournez à 180°C pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le biscuit dore.
- Humidifiez un torchon et déposez-le sur le gâteau à sa sortie du four.
- Faites fondre le chocolat au micro-onde ou au bain-marie.
- Incorporez le beurre.
- Recouvrez une face de biscuit de chocolat.
- Roulez le biscuit en serrant bien.
- Avec le reste de chocolat, recouvrir la bûche. former des stries comme une vraie buche de bois, à l'aide d'une fourchette.
- Laissez reposer au frigo pendant 1 à 2 h avant de déguster !



Sablés de Noël (pour 6 personnes)



Ingrédients :

- 200g de farine
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de cannelle
- 125g de beurre
- 100g de canne à sucre

- Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure avant de commencer la recette.
- Dans un grand saladier, mélangez le beurre ramolli et le sucre.
- Ajoutez l'œuf, la cannelle et la farine.
- Formez une boule.
- Couvrez la pâte posée dans le saladier avec un torchon propre.
- Placez au réfrigérateur pour 1 heure.
- Parsemez de la farine sur le plan de travail.
- Étalez la pâte.
- Découpez des formes avec un couteau ou des emporte-pièces : étoiles, bonhommes, sapin...
- Recouvrez la plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé.
- Déposez les biscuits sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier sulfurisé.
- Placez à nouveau au réfrigérateur 30 minutes.
- Découpez les biscuits.
- Retirez la pâte en trop autour des biscuits. Placez la feuille avec les biscuits sur la plaque à pâtisserie.
- Faites cuire à four chaud (180°C ou Th.6) pendant 15 minutes.
- Avant de procéder à la décoration ou au glaçage, laissez les biscuits refroidir.

Truffes aux chocolats (4 personnes)

Ingrédients :

- 80g de sucre glace
 - 100g de beurre doux
 - 250g de chocolat
 - 2 jaune d'œufs
 - 7,5g de sucre vanillé
 - 50g de cacao
-
- Cassez le chocolat en petits morceaux dans un plat résistant à la chaleur.
 - Faites-le fondre au bain-marie.
 - Ajoutez progressivement le beurre coupé en petits dés.
 - Mélangez bien. Quand le beurre a fondu, retirez le plat du feu et ajoutez les jaunes d'œuf, le sucre vanillé (il apporte du croquant, si vous souhaitez une texture lisse, ajoutez 10 g de sucre glace et 1 goutte de vanille liquide) et le sucre glace. Bien mélanger le tout.
 - Mettez la pâte au frigo pendant au moins une heure afin qu'elle se solidifie.
 - Formez des petites boulettes de pâte à la main, roulez-les dans le cacao puis disposez-les sur un plat.





Rochers en chocolat (pour 10)

Ingrédients :

- 100g de compote de pomme
- 2 cuillère à soupe de cacao
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 2 cuillère a soupe de purée de noisette
- 1 cuillère à soupe sirop d'agave



- Dans un bol mettez la compote le cacao la poudre d'amande la purée de noisette et le sirop d'agave
- Mélangez. Une fois que la mixture est bien mélangée, formez des petites boules avec l'aide d'une cuillère puis mettez sur une plaque.
- Vous pouvez rajouter une noisette sur les boule en chocolat.
- Mettez au frais.
- Pendant ce temps vous pouvez faire fondre du chocolat.
- Une fois cela fait, ressortez vos boule de chocolat et enrobez-les de chocolats fondu.
- Mettez une minute au congélateur pour que le chocolat se fige .

4 : Les cadeaux

À chaque cadeau, son alternative écologique, éthique, locale ou solidaire.

Découvrez nos suggestions à travers six thématiques. N'hésitez pas à glisser dans votre cadeau atypique un petit mot expliquant votre démarche.

Voici un ensemble de propositions non exhaustives.

Si vous pensez à d'autres choses, rajoutez-les en commentaires sur notre article en ligne (zerodechetlyon.org) pour partager vos bonnes idées à tout le monde !



Vêtements et accessoires :

Seconde main :

- Rendez-vous dans la **ressourcerie** la plus proche de chez vous, comme Emmaüs, ou encore le Bric-à-Brac de Notre-Dame des Sans-abris !
- Localisez les bonnes adresses pour chiner et rencontrer les créateur-trices avec **SlowWeAre**
- **Violettes Sauvages** recense les vides dressings proches de chez-vous ! Les modeux-ses se réunissent pour vendre et racheter leurs vêtements.
- Faites un tour sur **ReLoved**, le premier site de produits éthiques de fin de collections et de seconde main.
- **Iznowgood** répertorie les marques éthiques dans son blog mode responsable

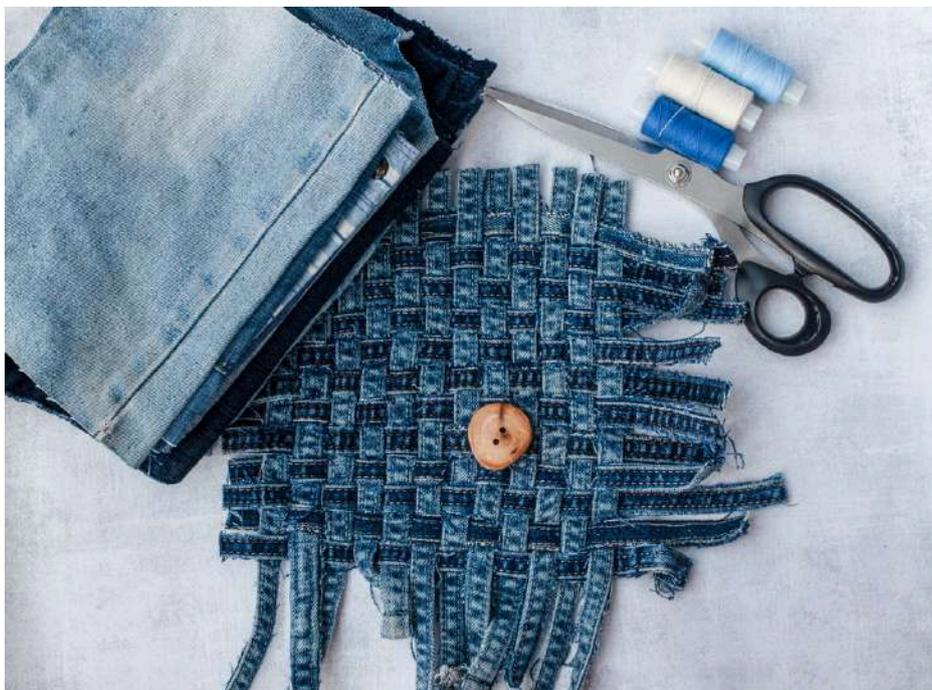


- Découvrez **Vestiaire Collective**, un autre site de vente de vêtements entre particuliers, avec, en prime, la vérification par l'équipe de pros du site pour éviter les mauvaises surprises :)
- Le meilleur de la friperie rassemblé pour vous sur **Crush on map**
- N'oubliez pas les célèbres sites **Le Bon Coin** ou **Vinted** (privilégiez la récupération d'articles en main propre!)
- Offrez des vêtements de marques de mode éthique dans les boutiques lyonnaises **WeDressfair** et **Monde Éthique**
- Trouvez le cadeau parfait sur **MyTroc** ou **SwapChic** contre un bien ou un service



Upcycling :

- Donnez une seconde vie aux chaussettes grâce à **Chaussettes Orphelines**
- Des ceintures faites avec des pneus. Il l'ont fait : découvrez **La Vie Est Belt**
- Offrez les sacs, paniers et bijoux de **Jesse Wellard**
- Découvrez les jolis bijoux faits main de **CreaNera**
- Sacs et pochettes par **Les patchworks d'utopie**
- Lunettes avec des montures de toute époque chez **Dingue de Lunettes**
- **Alory** propose des vêtements et accessoires
- Procurez-vous les beaux caleçons unisexes de **Faites du slip** fabriqués dans la Drôme à partir de draps, rideaux et de chutes de tissus en tout genre.



Apprendre à réparer : Offrez une seconde vie aux vêtements préférés de vos proches !

- Les semelles de ses plus belles chaussures sont plates, une lanière est cassée sur son sac favori ? Trouvez le cordonnier près de chez vous qui saura vous éloigner du neuf : www.annuaire-reparation.fr
- **Les Curieux** est une boutique hybride qui organise des brunchs et des apéros-ateliers DIY (brunchs coutures par exemple)
- **Le Tissu Solidaire** organise de nombreux ateliers de couture et accueille les nouveaux.elles arrivant.es lyonnais.es
- **La Manufacturette** vous accueille pour des ateliers coutures aux quatre coins de Lyon
- **Bergamote couture** organise des ateliers de couture à domicile sur Lyon et alentours
- Faites découvrir la revalorisation avec des séances et abonnements à **L'atelier des nouveaux designs**



Technologie et electro-ménager

Seconde main

- Donnez une seconde vie à des appareils électroménagers avec **ENVIE Rhône**
- Offrez des appareils reconditionnés, des pièces détachées pour réparer et de nombreux produits high techs d'occasion avec **Emmaüs Connect**
- **Les Ateliers du Bocage** est une entreprise d'insertion spécialisée dans le reconditionnement et la rénovation d'ordinateurs et de téléphones
- Rendez-vous sur **Back Market**, plateforme française du reconditionnement de smartphones, tablettes, ordinateurs, consoles de jeux etc.
- Des ordinateurs reconditionnés et solidaires avec des garanties sur **Ordi-solidaire**
- Trouvez vos smartphones, ordinateurs, tablettes, enceintes, appareils photo sur **Rebuy**
- Allez au **Bric-à-brac numérique Emmaüs** pour offrir tous types d'objets électroniques et numériques solidaires
- Procurez-vous un cadeau électronique ou électroménager à moindre prix avec **Troc.com**

Et si vous ne trouvez pas votre bonheur dans l'occasion, il existe aussi des **choix plus éthiques dans le neuf**. Offrez les ordinateurs **Why**, conçus pour durer au moins 10 ans (pièces de rechanges fournies en cas de panne bien évidemment) ou le célèbre **Fairphone**, qui peut même être loué grâce à **Commown** !



Offrez une **réparation**

- **Save** propose 80 boutiques en France pour réparer vos smartphones et vos tablettes
- **We fix**, ce sont des boutiques dans toute la France pour faire réparer vos téléphones et tablettes !
- Faites réparer l'iPhone de vos ami-es, de votre famille avec **BM phone**
- Pour les électroménagers, demandez à **Satisfix** ou **Murfy** de venir réparer chez vos proches leurs appareils
- Tuto vidéos gratuits, forums pour discuter avec la communauté et une boutique en ligne pour acheter des pièces détachées, rendez-vous sur **iFixit**, **SOSav**, **Bricophone** ou **Spareka**
- L'association **l'Atelier Soudé** propose des ateliers de réparation électronique collectifs et des ateliers de création à base de composants électroniques de récupération.
- Des associations comme la **Fabrique d'objets libre** proposent des formations ou évènements thématiques sur la fabrication numérique, et met à disposition du matériel pour ses adhérents. Attention déménagement en cours !
- Le **Laboratoire Ouvert Villeurbannais** offre aussi à ses adhérent-es un espace de travail et des ressources communes.

Et pour les plus manuels, offrez-leur une **adhésion à une association de réemploi** pour qu'ils deviennent les rois de l'électronique !

Apprendre à fabriquer, à réparer :
offrez un **savoir-faire** !

- **L'Atelier Soudé** est de retour ! Les couteaux suisses lyonnais organisent des maintenances pour réparer et créer avec les outils et l'expertise qu'il faut.
- **L'Atelier Brin D'idée** propose des stages de fabrication de meubles en carton.
- Pensez aux ateliers des **Compagnons Bâtisseurs**.
- En quête de lien social et d'espace de bricolage ? Ne cherchez plus, l'adhésion au **Bricole Social Club** est le cadeau parfait !
- Pour offrir des ateliers de création ou réparation, ou des meubles de seconde main, rendez-vous à **La Ressourcerie Créative**.
- Pour offrir des ateliers centrés sur des activités manuelles (fabrication de mobilier, de jardinières, de céramique...)

Ou encore pour des sessions d'initiation aux arts, pensez aux **Atelierslkona**





MOBILIER ET DÉCO :

Chiner :

offrez le **meuble rétro** qui enchantera son salon !

- Découvrez **Littlemeubles**, un atelier de rénovation qui vend des meubles chinés et réparés
- Rendez-vous sur **Luckyfind** qui propose de la vente entre particuliers avec une sélection à la pointe du vintage
- The place to be pour la brocante chic, c'est **Selency**
- Tous les trésors des ressourceries de la ville !

Éthique :

soutenez les **artisans locaux** !

- La **recyclerie de Rilleux-La-Pape** vous permet d'offrir de beaux meubles confectionné à base de palette à la recyclerie de Rillieux-La-Pape
- À Villeurbanne, rencontrez **l'Atelier Urbain**, pour offrir des meubles uniques en leur genre !
- Les meubles surcyclés **Tizu** qui vous en mettront plein la vue sur Décines-Charpieu
- Nombreuses sont les savonneries locales à pouvoir vous fournir des savons fabriqués de manière artisanale et traditionnelle : **Bulles des Monts d'Or, Carnets de Savon, Savonnerie Elise, Hapimi**, les choix ne manquent pas !
- A la **Fondation AJD Maurice Gounon**, vous trouverez de nombreux objets / meubles en bois upcyclés (composteurs, nichoirs, porte-vélos, porte-manteaux, poulaillers, jardinières, ...)

LOISIRS ET EXPERIENCE :

Offrez des **objets d'occasion**

- **Momox** vous propose d'acheter vos jeux vidéos, vos CDs, vos vinyles d'occasion...
- Vendez et achetez vos jeux de société entre néophytes et joueurs confirmés avec **Okkazeo**.
- Spécial livres : **Recyclivre** collecte les livres et les revend sur son site ; **la Bourse** est une librairie de seconde main de livres, BD, mangas, CD etc
- La ressourcerie **[Re]trouvailles Ménival** regorge de livres, objets et jouets d'occasion.
- Soutenez un magasin solidaire d'articles de seconde main, **Bric à Brac de la Croix Rousse** tenu par des bénévoles du Foyer Notre-Dame des Sans-Abris
- Offrez un « Bon pour chiner ensemble » aux **Puces du Canal** (plus qu'un marché, un monde à part où l'on voyage dans le temps, à travers les époques, la halle ou le village des containers...
- Vous êtes en quête d'un cadeau utile avant la naissance de votre enfant ? **Lili sur les pavés** propose de s'équiper d'occasion (jouets, livres, vêtements, chaussures d'enfants, matériel de puériculture etc.)
- L'association Villeurbannaise **Enjoué** est spécialisée dans les jouets en réemploi.



Offrez une **location** !

- **Kids-box** vous propose une boîte avec un contenu surprise (jouets, jeux de sociétés, puzzles) qu'on reçoit tous les 3 mois. Les jeux sont fabriqués en Europe, soucieux de l'environnement et équitables
- On vous laisse découvrir **Coludik**, une plateforme de prêt de jeux de sociétés entre usagers du site
- Rendez-vous sur Yacalouer, système de location de jeux vidéos vous pouvez mettre à louer vos jeux ou louer le jeu de quelqu'un d'autres
- Pensez à **Melismaa**, un service de location d'instruments de musique dans toute la France

Libérez vos étagères :

offrez un **abonnement** !

Un abonnement (au cinéma, au théâtre, dans un club sportif) peut toujours être un bon cadeau ! Vous pouvez par exemple offrir un abonnement à une ludothèque. Elles sont nombreuses à Lyon !

- **Coup de pouce Relais** (Lyon 3)
- **MJC Montchat** (Lyon 3)
- **Galopins Galipettes** (Villeurbanne)
- **Odyssée des coccinelles** (Lyon 9)
- Aux bibliothèques municipales de la ville avec la **Carte culture**
- **Lyon City Card** offre un accès à des tarifs réduits pour des activités culturelles, places de théâtre et d'opéra, musées, activités sportives, billets Maison de la Danse et bien d'autres !



Expériences : Partagez des moments avec vos proches !

- **Après La Pluie** propose des massages, des ateliers cosmétiques, des stages pour apprendre à masser ou encore des cours de méditation.
- Offrez un séjour zéro ennui zéro tracas au cœur de la nature et proche de Lyon dans le **gîte Maison Zéro**.

Offrez une **compétence** !

- Offrez la cotisation annuelle à **la Recyclerie Sportive** pour apprendre à réparer soi-même son moyen de transport (vélos, skates, trottinettes et rollers etc.)
- De nombreuses structures à Lyon proposent de l'aide pour venir réparer et entretenir son vélo ! **Le Chat Perché, Rénocyclette, Etablicyclette ...** le choix est large ! Offrez une adhésion à l'une de ces associations ou un cours ponctuel.
- **L'Atelier Eco Récup** propose de découvrir des ateliers créatifs où les déchets du quotidien se transforment en objets décoratifs et accessoires
- Tout pour les bébés : vous connaissez des parents à la recherche d'alternatives durables dans la parentalité ? Offrez leur donc une carte cadeau de chez **Symbioza** pour un atelier portage en écharpe ou autour des couches lavables.
- Vous avez des ami-es passionné-es de jardinage ? Donnez-leur accès aux jardins partagés et à des formations récurrentes en offrant une adhésion pour **Le Passe Jardin**.
- Offrez un cours d'aromathérapie à **L'aromathèque**.

LES ESSENTIELS DU ZÉRO DÉCHET

Accessoires et équipements :
paré-es à réduire ses déchets !

Les épiceries vrac et magasins spécialisés de la métropole de Lyon proposent souvent les accessoires fondamentaux pour réduire ses déchets au quotidien : gourdes, sacs à vrac, savons, bocaux, bento, couches lavables etc.

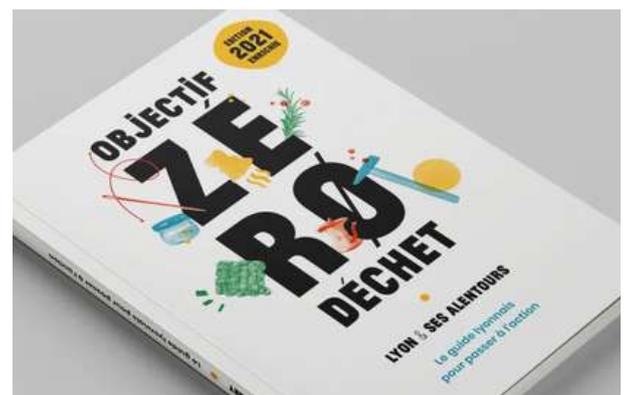
Vous pouvez également vous procurer des objets zéro déchet chez **Ecohé** !

Apprendre à faire soi-même !

Offrez un atelier pour apprendre à vos ami-es à faire leurs cosmétiques et leurs produits d'entretien, contactez-nous par mail via l'adresse : contact@zerodechetlyon.org

Il existe de nombreux livres et guides pour découvrir la démarche zéro déchet ou comment faire plaisir et sensibiliser à la fois !

Pour tout comprendre sur les enjeux de la réduction des déchets, on conseille la **BD "Déchets Land" d'Anne Belot**.

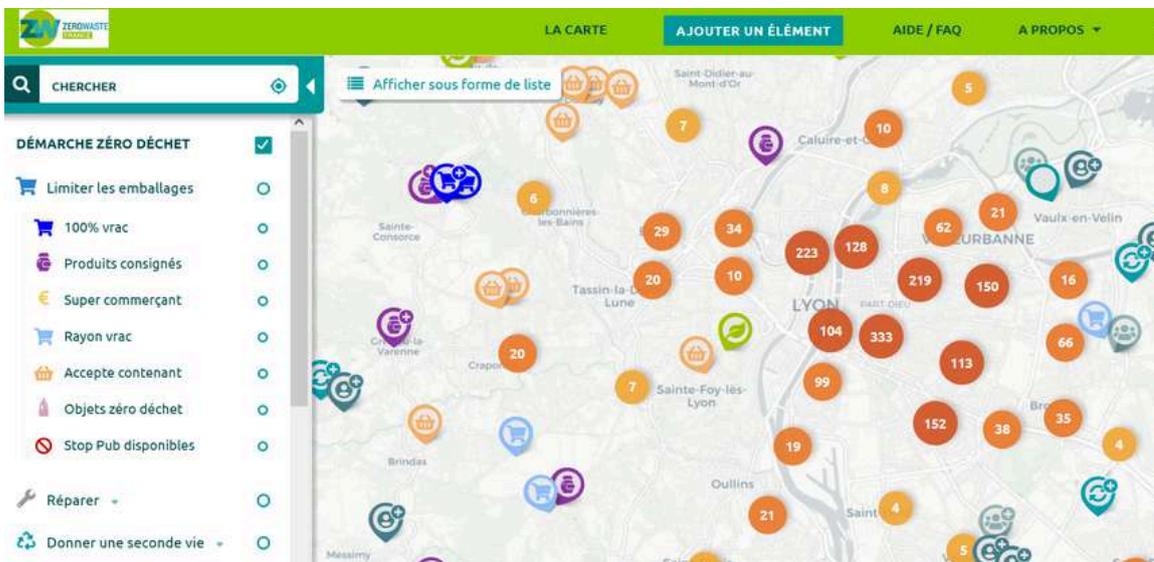
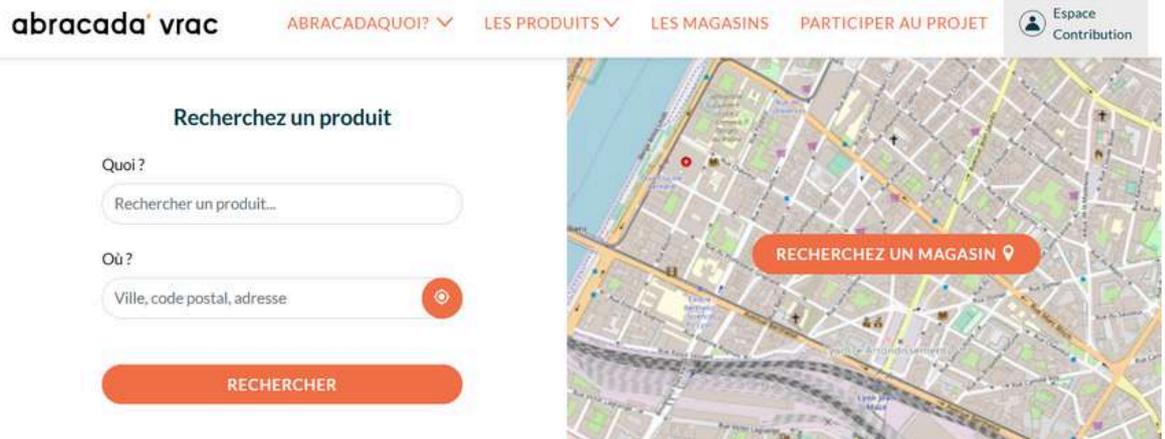


Notre **guide Objectif Zéro Déchet**, disponible à prix libre dans plus de 30 lieux de la métropole

Cartographie des astuces zéro déchet

Vous trouverez tous les commerces qui s'engagent à limiter les emballages, qui proposent des réparations, souhaitent donner une seconde aux objets, mais aussi des points de compost sur la **cartographie de Zero Waste France**.

A un niveau plus local, le **moteur de recherche Abracada'vrac** vous permettra de localiser n'importe quel produit en vrac et accessoire zéro déchet partout dans la métropole de Lyon.



LES MARCHÉS D'ARTISANS LOCAUX :

Le **blog de Lisouli** a créé une carte en ligne qui recense les artisans de Lyon pour offrir un cadeau responsable, local et artisanal !

Vous pouvez aussi découvrir les créateurs locaux via une carte cadeau qui vous laissera le choix et vous fera découvrir plein de nouvelles adresses. **Étik'ado** est la première carte et e-carte cadeau réunissant des associations et artisans engagés dans la réduction des déchets et l'artisanat local, et permettant de se procurer des articles de mode, cosmétiques, jouets, gourmandises mais aussi des expériences, des dons et des actions solidaires.

Et pour l'emballage, pensez aux **furoshikis** !

Il est tout à fait possible de se passer de papiers cadeaux à usage unique en les remplaçant par des tissus réutilisables, aussi appelés **furoshikis**. Vous trouverez de nombreux tutos de pliages sur le net !



**MON DÉFI CETTE ANNÉE ?
DES FÊTES ZÉRO DÉCHET!**