



ATELIER

cuisine

AntiGaspi

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max.

DUREE

1h à 3h
quizz,
cuisine,
dégustation,
échanges.

TARIF

à partir de
350 €
sur devis.
Possibilité
d'organiser un
atelier en
extérieur.

CONTACT

07.83.29.34.12
coordination@
recupetgamelles.fr

ANIMATION :

Jeu autour du gaspillage alimentaire. Préparation d'un repas, d'un goûter ou d'un apéritif équilibré en commun et AntiGaspi. Ex. : gaufres sucrées et salées au pain sec, verrines et croûtons, jus, smoothies, lassi aux fruits abimés, eau fraîche aux queues de fraises, pizzas maison avec pâte au pain sec, pesto aux fanes avec tagliatelles de légumes crus entier etc. Dégustation et temps d'échange.

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et nos habitudes de consommation. Pourquoi ne plus jeter (économie/écologie)? Argumenter sur les bienfaits pour la santé de manger sainement et de façon plus responsable. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !