

## ATELIER COLLECTIF

# ATELIER ANTI-GASPI

### Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'impact et les enjeux autour du gaspillage alimentaire.
- Acquérir des conseils simples pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

### Déroulé de l'atelier

#### Temps d'échange : 1h

- Discussion participative autour des solutions 0 déchets dans l'alimentation.
- Quels sont les gestes simples à mettre en place tout au long du cycle de vie des aliments ? (lors de l'achat, la conservation, la cuisine, la gestion des déchets).

#### Atelier cuisine : 30 min

- Mise en application des conseils apportés : comment cuisiner les restes ?
- Réalisation d'une recette très simple pour éviter de gaspiller.

#### Dégustation : 30 min

- Dégustation du plat cuisiné et commentaires des participants.

#### Public

Tout public  
A partir de 6 ans  
10 à 15 participants

#### Matériel

Denrées alimentaires  
Impression d'un livret recettes antigaspi.

#### Durée

2h

#### Lieu

Sur site.