

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.