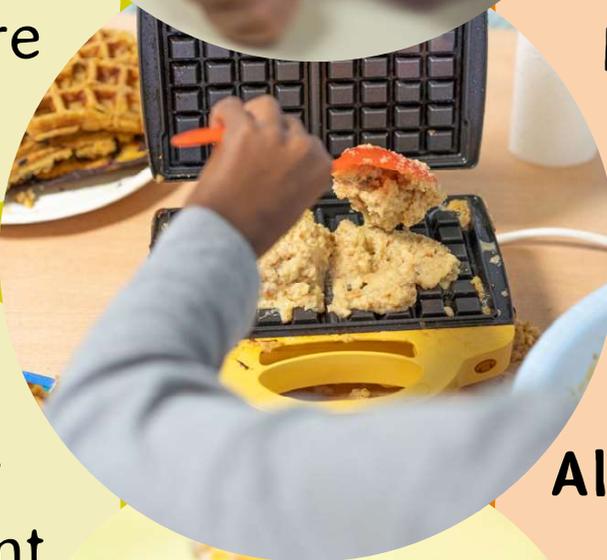


CATALOGUE d'animations



**Gaspillage
alimentaire**

**Agriculture
paysanne**



**Cuisiner
simplement**

**Alimentation
durable**



Qui sommes nous ?

Boc' à RÉCUP' souhaite créer plus de liens de la fourche à la fourchette, entre les paysan·nes et consommateur·rices dans une démarche écologique et respectueuse de chacun·e.

L'association veut questionner et sensibiliser le grand public aux circuits courts, au travail de paysan·ne·s, à l'alimentation biologique et équilibrée, au gaspillage alimentaire, etc. par la pratique de la cuisine et des ateliers d'animations amenant à la réflexion.

Nos approches pédagogiques

PRATIQUES

Cuisiner et échanger ensemble pour apprendre des gestes et astuces simples.

CONCEPTUELLES

Amener des réflexions sur le monde agricole et son lien avec l'alimentation.

LUDIQUES

Faire, réfléchir ensemble en s'amusant dans la convivialité



Animations à la carte

Nous réalisons des animations prêtes à l'emploi que nos animateur·rices peuvent moduler en fonction de l'environnement et des besoins.

Nous réalisons des devis sur mesure en fonction du nombre de participant·es, du nombre d'animation et de l'éloignement géographique. Compter entre 200 et 400€ la demi-journée.

Mise en BOC'

Pour une bonne conservation des aliments, apprenez la mise en bocal

OBJECTIFS

- Sensibiliser aux méthodes de conservation
- Apprendre à cuisiner et faire soi-même
- Donner des clés pour réduire le gaspillage alimentaire et les surplus

PRÉSENTATION

Le groupe pourra tester ses connaissances sur la conservation avec un quizz en équipe ! Puis tous et toutes aux fourneaux et place à la réalisation de bocaux à ramener chez soi : stérilisation, confiture, chutney, aigre-doux tout dépendra de la saison et des envies ! Cette animation peut aussi se faire sur une exploitation agricole en production végétale avec une visite de la ferme.



1h30 à 3h

Quizz : 30 minutes

Cuisine, mise en boc' : 1 à 2h

Visite de la ferme (option) : 1h



Public

À partir de 12 ans

2 animateurs

Animation possible dans des maisons de quartier et centres sociaux.



Informations pratiques

Prévoir une grande salle avec un point d'eau et des branchements électriques.

Pour les ateliers cuisine en milieu scolaire, présence d'un accompagnateur pour 10 enfants en plus de l'enseignant.

Animations adaptables pour des établissements médico-sociaux.

Nos animations vous intéressent ?
contact@bocarecup.fr

