

Gaufres locales anti-gaspi

Durant l'animation les participant·es testeront leurs connaissances grâce à des devinettes sur le gaspillage alimentaire et/ou un jeu pour retrouver les ingrédients et leurs provenances. Ils se lanceront ensuite dans la réalisation de gaufres au pain sec sucrées ou salées. Une dernière étape, optionnelle, permet de sensibiliser de manière ludique au compostage.



THÉMATIQUES

Produits locaux,
gaspillage alimentaire,
commerce équitable,
compostage



ATELIER CUISINE

OBJECTIFS

- Sensibiliser à l'agriculture de proximité, à la réduction des déchets alimentaires et au compostage.
- Apprendre à cuisiner, faire ensemble et faire soi-même avec précaution.



2h30 À 3h00

Temps de cuisine : 2h00
Échanges : 30 min



PUBLIC

À partir de 6 ans, adapté
à un public familial.

Informations pratiques

NOS ANIMATIONS VOUS INTÉRESSENT ?

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

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

Animations adaptables pour des **établissements médico-sociaux.**

CONTACT

Romane BESSON

0627214591

Laurie CHAMBARD

0776925143

Coordinatrices associative

contact@bocarecup.fr