

Mise en Boc'



ATELIER CUISINE

OBJECTIFS

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



2h30

Temps de cuisine : 2h00
Echanges : 30 minutes



PUBLIC

À partir de 12 ans.

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 : confiture, chutney, aigre-doux, lactofermentation tout dépendra de la saison et des envies !



THÉMATIQUES

Méthode de
conservation,
produits locaux

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