



COMMENT LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

POUR ABORDER LA PROBLÉMATIQUE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE LE PLUS EN AMONT POSSIBLE DE LA PRODUCTION DE DÉCHETS, DIFFÉRENTS ATELIERS ONT ÉTÉ PROPOSÉS DANS LE CADRE DU DÉFI : LECTURE DES ÉTIQUETTES ET DATES DE PÉREMPTION, CUISINE DES RESTES ET DES FANES DE LÉGUMES, ETC. AUTANT DE GESTES QUI AURONT UN IMPACT DIRECT SUR LE BUDGET DES MÉNAGES...



Atelier de cuisine sur le thème du gaspillage alimentaire avec les participants au Défi d'Audruicq – 20/03/2017

« La réalisation des galettes de lentilles et carottes, c'est rapide et franchement bon ! »



« Parler du gaspillage, c'est aussi l'occasion de lire les étiquettes et de comprendre la signification des dates limite de consommation »



Atelier de cuisine sur le thème « Un dîner presque sans déchet » avec les participants au Défi d'Audruicq – 03/04/2017

« Réaliser ensemble une verrine aux pommes, spéculoos et fromage blanc, c'est tout un art ! »

« Tous les légumes feront l'affaire pour ces petites tartelettes salées ! »



Atelier de cuisine avec les légumes des colis de la Cave aux légumes avec les participants au Défi de Courcelles – 27/04/2017

« On a pu montrer qu'il était possible de cuisiner un menu « 3 couverts » pour à peine quelques euros par personne »



Réalisation d'un menu « 3 couverts » petit budget & zéro gaspi avec les participants au Défi de Dampremy (Charleroi) – 11/01/2018



Atelier de cuisine « anti gaspi » avec les participants au Défi de Douai – 17/05/2018

