

## Objectifs de l'atelier:

- Découvrir l'impact environnemental et financier du gaspillage alimentaire
- Appréhender le cheminement de l'aliment de « la fourche à l'assiette »
- S'approprier des solutions organisationnelles et de consommation

Public visé : Grand public

Prérequis nécessaire : Aucun.

## Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

- Approche dynamique et interactive : apports théoriques, échanges et exercices
- Alternance entre réflexion individuelle et collective
- Un livret est remis en fin d'atelier à chaque participant

## Intervenant :

**Mélanie FAGOT - DE GRAINE EN GRAINES** - Accompagnement à la transition écologique

## Programme de l'atelier :

<b>Tour de table</b>	Présentation du participant et de son rapport au gaspillage
<b>Informations clés</b>	Prendre conscience de la production des déchets issue de l'alimentation
<b>Produits de saison et conservation</b>	Se réapproprier les fruits et légumes selon les saisons, trouver des solutions de conservation
<b>Organisation en cuisine</b>	Exercice visant à lister les points clés organisationnels pour ne plus gaspiller (rangement, courses, dates de consommation, conservation, etc.)
<b>Solutions alternatives</b>	Temps d'échange pour trouver et partager ensemble des solutions
<b>Optionnel (+30 min)</b>	Atelier culinaire avec recettes antigaspi'



*De Graine En Graines*  
Pour une transition écologique active

## Plus d'infos et tarifs :

Mélanie FAGOT

Tel. : 06.31.86.52.69

Mail : [transition@degraineengraines.fr](mailto:transition@degraineengraines.fr)

[www.degraineengraines.fr](http://www.degraineengraines.fr)