

Atelier cuisine anti-gaspillage



Atelier cuisine anti-gaspillage

Chaque année, les Français jettent en moyenne 20 kg de nourriture par personne, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés. C'est environ un tiers des aliments produits pour la consommation humaine qui est perdu ou gaspillé. Dans chaque foyer au quotidien, de petits gestes peuvent diminuer les pertes et agir ainsi contre le gaspillage alimentaire.



L'intermarché et la médiathèque
de Saint Clar,Trigone et le SIDEL
vous proposent un

ATELIER CUISINE

Comment cuisiner les fruits et légumes moches ?

**SAMEDI 18 MAI DE 11H À 13H
À L'INTERMARCHÉ DE SAINT CLAR**

Plus de renseignements :
Médiathèque Saint Clar : 05 62 07 49 12 - SIDEL : 05 62 68 71 44

L'intermarché et la médiathèque de Saint Clar, Trigone et le SIDEL, ont souhaité mettre l'accent sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Une exposition sur la thématique est à visiter à la médiathèque de Saint Clar jusqu'au samedi 18 mai.

Pour conclure cette semaine thématique, un atelier « cuisine anti gaspi » encadré par Jean Francois Zueras, chef cuisinier de Terre et Mer sera proposé à l'intermarché de Saint Clar, **le samedi 18 mai de 11 h à 13 h**. L'occasion de montrer comment préparer des repas simples à base de fruits et légumes « moches » ou abîmés ou encore des restes alimentaires, trop souvent jetés.

Cette démonstration sera entièrement gratuite et sera l'occasion de rencontrer l'animatrice en charge de la prévention des déchets.