

# Stop au gâchis !



## Un atelier conçu pour...

- » Faire prendre conscience des impacts écologiques et économiques du gaspillage alimentaire.
- » Développer les pratiques pour consommer mieux et prévenir le gaspillage.
- » Valoriser les savoir-faire de chacun par le biais d'un atelier cuisine sur la gestion des restes.
- » Découvrir des recettes simples et savoureuses en accommodant les restes.
- » Apprendre à gérer ses achats alimentaires (dates limite de consommation, quantité...).

## Pour qui ?

12 enfants (à partir de 8 ans), adolescents, adultes, personnes porteuses de handicap.



Atelier  
1h30

L'atelier se déroule en 3 phases :

- 1/ Temps d'échanges.
- 2/ Les participants réalisent des recettes à partir de restes transformés : gâteau de pain perdu ou brioche perdue, compotes, smoothies...
- 3/ Dégustation conviviale.

## Pour en savoir plus...

**Céline** Leprince Diététicienne-Nutritionniste  
06 81 17 31 81 \ [cleprince@sensetsavoirs.com](mailto:cleprince@sensetsavoirs.com)

*Nous intervenons sur Lyon et sa périphérie et adaptons le contenu de nos ateliers.*

*Pour que santé rime avec plaisir*