

Le gaspillage ?



Nous allons ~~pas~~
EN FAIRE tout un
PLAT !

Manger mieux, 
gaspiller moins !

*ATELIERS

*FRESQUES

*ANIMATIONS

*CONFÉRENCE

SAM. 16
NOVEMBRE
POUILLÉ
SALLE POLYVALENTE
15 route de Thésée

goûter à
16 h
préparé par
les enfants
de l'école



Nous allons ~~pas~~ **EN FAIRE** tout un **PLAT** !



Manger mieux,
gaspiller moins !

SAMEDI 16 NOVEMBRE

12h30 - 13h00 : CAFÉ D'ACCUEIL

12h30 - 17h30 : STANDS D'ANIMATIONS



FRESQUE de l'alimentation en format quizz
* *La Fresque de l'Alimentation*



COMPOSTAGE : bonnes pratiques,
le compost et son interaction avec le sol,
monter son composteur, quizz, « pôle spécial
enfants » pour apprendre en s'amusant...
* *Biotrifoule*



ASTUCES pour manger mieux, sans gaspiller
* *Sologne Nature Environnement*



RÉDUIRE SES DÉCHETS ALIMENTAIRES,
lutter contre le gaspillage alimentaire,
respecter la saisonnalité des aliments...
en quizz, jeux et fiches pratiques.
* *SMIEEOM Val de Cher*

17h30 - 18h :
VERRE DE L'AMITIÉ

goûter à
16h
préparé par
les enfants
de l'école



ATELIERS & CONFÉRENCE

13h - 14h30 : ATELIER CUISINE*
« Manger mieux, gaspiller moins ».
Décliner une recette en 4 recettes
différentes.

Max. 20 personnes
La Grange aux Savoir-faire

14h30 - 16h : CONFÉRENCE
« Lutte contre le gaspillage alimentaire ».

L'association L'Économe collecte des
fruits et légumes invendus, les distribue
aux associations caritatives, en valorise
une partie et sensibilise au gaspillage
alimentaire.
L'Économe

16h-17h30 : ATELIER CUISINE *
« Un Noël gourmand anti-gaspi dans
mon assiette »

Des recettes simples, rapides et anti-
gaspi : sablés de Noël avec du pain rassis
et des pelures d'agrumes, petits gâteaux
au chocolat avec du marc de café...

Max. 12 personnes
Sologne Nature Environnement

* Sur inscription.
Prévoir des contenants pour rapporter chez
soi ce qui aura été cuisiné durant l'atelier.

Informations / inscriptions ateliers :

📞 07 61 47 81 71 ✉ preventiondechets.smieeom@gmail.com

Retrouvez le programme détaillé : www.smieeom.fr

