

16 Septembre
au 02 Décembre

Zéro déchet

Mieux Consommer
Mieux Cuisiner ...

PARTICIPEZ !

Inscription :

**Obligatoire à l'ensemble
des dates.**

*Financé par l'état et la ville de Saint-Pol-sur-Mer



APPRENEZ CRÉEZ ET DÉGUSTEZ

Participez à des ateliers pour adopter des pratiques plus responsables, limiter le gaspillage alimentaire et redécouvrir le plaisir du fait maison.

PROGRAMME

ANTI GASPI

Redécouvrez le plaisir des confitures faites maison ! Au cours de cet atelier convivial, apprenez à sélectionner les fruits, maîtriser les étapes de préparation et réaliser de délicieuses confitures avec des ingrédients de saison.

23 septembre 9h30 à 11h30
Mendes France



YAOURTS

Découvrez le plaisir de fabriquer vos propres yaourts maison ! Apprenez les étapes de préparation, les astuces pour réussir des yaourts nature ou parfumés,

04 Novembre
de 9h30 à 11h30
Mendes France

CONSERVES

Conserver les saveurs des produits de saison en réalisant vos propres conserves. Découvrez les techniques de préparation, de stérilisation et de conservation.

16 septembre
9h30 à 11h30
Mendes France

CONFITURE

Redécouvrez le plaisir des confitures faites maison ! Découvrez les techniques de préparation, de stérilisation et de conservation pour profiter de vos fruits et légumes toute l'année.

14 Octobre
9h30 à 11h30
Mendes France

BATCH COOKING

Lors de cet atelier découvrez des astuces simples pour gagner du temps, mieux organiser vos repas de la semaine, limiter le gaspillage alimentaire et cuisiner des plats savoureux et équilibrés.

07 Octobre 9h30 à 11h30
Mendes France

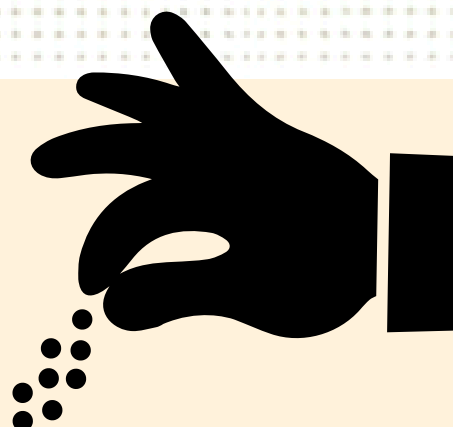


BOISSONS DETOX

30 septembre 9h30 à 11h30
Mendes France

BOUILLON DÉSYDRATÉ

25 novembre 9h30 à 11h30
Mendes France



SEL SUCRE AROMATISÉ

Découvrez comment réaliser facilement vos propres sels et sucres aromatisés pour sublimer vos plats et desserts

18 novembre 9h30 à 11h30

HUMOUS

Découvrez les secrets d'une recette simple de houmous maison

02 décembre 9h30 à 11h30
Mendes France

