



Programme d'Alimentation Végétale, Durable, Locale et Anti gaspillage

Ateliers culinaires pour Adultes

De la graine à l'assiette

La nature est une source extraordinaire de couleurs, de saveurs et de parfums. La cuisine de tout temps s'est inspirée des végétaux disponibles sur nos territoires pour satisfaire nos besoins, notre gourmandise et notre curiosité.

Les ateliers culinaires à l'Eco Atelier Pierre Rabhi sont conçus afin de vous former sur un thème donné et développé tout au long de la journée. Toutes les techniques associées seront vues en détails.

Vous pourrez faire le lien entre la nature et l'alimentation, apprendre en cuisinant des recettes qui ont du goût et du sens afin de reprendre la main sur votre assiette et en réduire l'impact écologique.

Le repas du midi sera préparé ensemble avec des produits de saison, locaux et produits dans le respect de la nature. Nous partagerons le repas afin de partager, d'échanger tous ensemble et de créer du lien entre tous les participants. Tout au long de la journée, nous aborderons concrètement les enjeux environnementaux liés à notre alimentation, comment modifier nos habitudes afin de tendre vers une alimentation plus locale et plus durable.

Samedi 19 novembre – Faire son Pain au levain

Samedi 14 janvier - Conservation & Fermentation

**Samedi 25 mars - Cuisine anti-gaspillage :
rien ne se perd, tout se transforme !**

Samedi 8 avril – Cuisine avec les plantes sauvages comestibles

Samedi 13 mai - Protéines végétales

Samedi 3 juin - Cuisine végétale estivale

Samedi 17 juin - Faire son Pain au levain

Tarif 125€ TTC l'atelier

Incluant le déjeuner réalisé ensemble et partagé

5 € de réduction pour les adhérents de l'association Le Jardin d'Amélie

Sur inscription uniquement dans la limite des places disponibles

Pour vous inscrire : bienvenue@jardindamelie.com