

ECOLE PROFESSIONNELLE SAINT JEAN BOSCO

Sœurs Salésiennes de Don Bosco

Lintheau 1, Cité Soleil / Cite Militaire

PROJET : CUISINE DURALE # 3

Membres du groupe : Clermond Nathanaelle
Junior / Amy Blondine / Guerrier Gestemanie

Nourrir sans Gaspiller

Titre du Projet : Cuisine Durable – Nourrir sans Gaspiller

Présentation du projet

Ce projet vise à promouvoir une cuisine durable et écoresponsable à travers des ateliers culinaires éducatifs. Il met l'accent sur l'utilisation d'ingrédients délaissés ou invendus, la réduction du gaspillage alimentaire et la transmission de bonnes pratiques.

Objectifs

- Sensibiliser à l'impact environnemental de nos habitudes alimentaires
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Valoriser les produits locaux, moches ou invendus
- Promouvoir la transmission de savoir-faire écoresponsables
- Débat et discussion sur les enjeux alimentaires et écologiques
- Création d'un livret de recettes durables

Support pédagogique

- Fiches recettes illustrées (ex. : soupe d'épluchures, pain rassi grillé, gratin de restes)
- Vidéos courtes des ateliers
- Infographies sur les bonnes pratiques (stockage, recyclage, compostage)

Processus opérationnel

- Collecte des invendus auprès de marchés locaux
- Planification et animation des ateliers
- Évaluation des plats réalisés (goût, esthétique, impact)
- Réalisation d'un bilan et compilation des meilleures recettes

Bilan des ateliers

- 5 ateliers réalisés sur 2 mois
- 48 participants

- 32 kg d'aliments récupérés et transformés
- 12 recettes créées et partagées

Impact environnemental

- Diminution des déchets alimentaires
- Valorisation de la production locale
- Réduction de l'empreinte carbone liée à l'alimentation
- Sensibilisation durable des participants

Résultat attendu

- Une communauté plus consciente de son alimentation
- Des participants plus autonomes dans la gestion des restes
- Une réduction concrète du gaspillage dans les ménages ciblés

Exemple de recette antigaspi

Nom: Galettes de riz aux légumes fatigués

Public cible

- Jeunes en formation culinaire
- Ménages et familles
- Membres d'organisations communautaires
- Étudiants ou élèves en éducation nutritionnelle ou environnementale

Activités proposées

- Ateliers de cuisine anti-gaspillage

- Réalisation de recettes à partir de restes ou d'ingrédients « moches »
- Création de menus écologiques