La Conserverie Locale

TRANSFORMATION D'INVENDUS

LA CONSERVERIE LOCALE

DONNONS UNE SECONDE VIE AUX INVENDUS ALIMENTAIRES

VOUS SOUHAITEZ ORGANISER UN ATELIER ANTI-GASPI?

CONTACTEZ-NOUS

contact@laconserverielocale.fr
http://laconserverielocale.fr

NOS ATELIERS

En tant qu'association luttant contre le gaspillage alimentaire, nous vous proposons différents ateliers sur le thème anti-gaspi ainsi que sur des méthodes de conservation, simples et parfois oubliées!
Nous restons à votre disposition pour toute demande particulière.

#1 CONFITURE EXPRESS

Faire une confiture vous parait long et fastidieux? Venez apprendre à faire des confitures délicieuses en 20 minutes! Sa version allégée en sucre est tout aussi gourmande...

#2 PICKLES EN BOCAUX

Apprenez une méthode de conservation peu connue: la lacto-fermentation. C'est simple: pas besoin de matériel, ni de stérilisation!

#3 SOUPONS!

Vos légumes ne resteront plus au fond du frigo! Dans cet atelier, nous apprenons à faire de délicieuses soupes avec des produits oubliés dans notre réfrigérateur.

#4 COMPOTONS!

Les fruits passés n'iront plus à la poubelle! Avec cet atelier, nous apprendrons à faire des compotes et purées de fruits pour toute la famille.

#5 CUISINONS LES OUBLIÉS!

Cet atelier propose de cuisiner des produits qui ne sont habituellement pas consommés:
- gâteau à base de peaux de bananes
- pesto aux fanes de radis
- soupe de fanes de carottes
- chips d'épluchures
- et tant d'autres...

PARTAGE TON FRIGO
Le zéro-gaspillage convivial