

## **ATELIER 6 : SENSIBILISER LES USAGERS DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**Listons ensemble vos pratiques anti-gaspi à destination des usagers :**

ex : atelier cuisine, glanage, etc.

bar à soupe

atelier dégustation

Atelier Cuisine anti-gaspillage avec les fruits et légumes de l'épicerie solidaire

Glanage

Confection d'un repas participatif avec les restes de marchés lors d'une fête de quartier

Dégustation de recette

Apprendre à cuisiner des produits "bruts"

Promotion sur les fruits et légumes de saison disponible en grande quantité

Des posts Facebook ou instagram pour sensibiliser aux différences entre DDM et DLC

Des recettes antigaspi publiées sur les réseaux sociaux

Action de sensibilisation avec Vélosmoothie (fruit récupérer auprès des GMS)

Proposition de soupe maison réalisée par les bénévoles

Atelier vélo smoothie avec des fruits abimés récupérés auprès des commerces

--

GA BA : bénévoles manque de formation ? SC ?

Collectivités