



ATELIER

Jeux & quizz

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max. par animateur

DUREE

De 30 min. à 2h max.

TARIF

à partir de 100 € sur devis (durée, accessibilité, matériel etc).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@recupetgamelles.fr

ANIMATION :

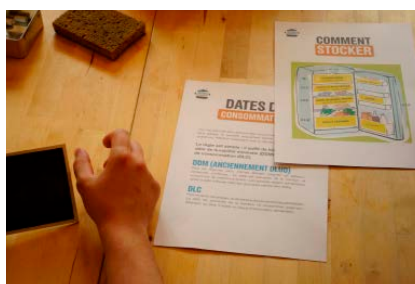
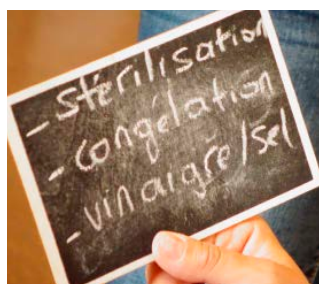
Jeux sous forme de quizz collaboratifs autour du gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable et saine. Chaque participant repart avec un livret d'astuces et de recettes AntiGaspi.

Possibilité d'agrémenter le jeu en ajoutant des options :

- Gain de confitures artisanales réalisées avec des fruits invendus.
- Buffet et dégustation de mets Zéro Gaspi, zéro déchet.
- Dégustation blind test avec reconnaissance des aliments.

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et nos habitudes de consommation. Pourquoi ne plus jeter (économie/écologie)? Argumenter sur les bienfaits pour la santé de manger sainement et de façon plus responsable. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



ATELIER

cuisiné

AntiGaspi

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max.

DUREE

2h à 3h
quizz,
cuisine,
dégustation,
échanges.

TARIF

de 200 €
à 500 €
sur devis
(durée, type
de repas,
accessibilité,
matériel etc).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@
recupetgamelles.fr

ANIMATION :

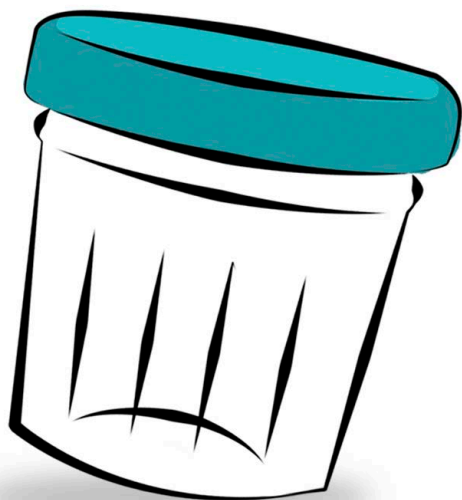
Jeu autour du gaspillage alimentaire. Préparation d'un repas, d'un goûter ou d'un apéritif équilibré en commun et AntiGaspi. Ex. : gaufres sucrées et salées au pain sec, verrines et croûtons, jus, smoothies, lassi aux fruits abimés, eau fraîche aux queues de fraises, pizzas maison avec pâte au pain sec, pesto aux fanes avec tagliatelles de légumes crus entier etc. Dégustation et temps d'échange.

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et nos habitudes de consommation. Pourquoi ne plus jeter (économie/écologie)? Argumenter sur les bienfaits pour la santé de manger sainement et de façon plus responsable. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



ATELIER

Je fais mes bocaux

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max.

DUREE

2h à 3h
quizz,
préparation
et mise en
bocaux.

TARIF

de 200 €
à 500 €
sur devis
(durée, type
de repas,
accessibilité,
matériel etc).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@
recupetgamelles.fr

ANIMATION :

Quizz autour des techniques de conservation en bocaux.

Tri de fruits et légumes invendus et transformation pour une plus longue conservation ; confitures, sauces (appertisation), légumes au vinaigre, etc. Chaque personne repart avec des techniques et ses bocaux réalisés pendant l'atelier.

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et apporter des solutions concrètes pour apprendre à conserver ses aliments et reproduire les recettes à la maison. Argumenter sur les bienfaits pour la santé de manger sainement et de façon plus responsable. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



ATELIER

Écologique

*Manquer plus responsable
et sain de façon économe*

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max.

DURÉE

2h à 3h
quizz,
cuisine,
dégustation,
échanges.

TARIF

de 200 €
à 500 €
sur devis
(durée, type
de repas,
accessibilité,
matériel etc).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@
recupetgamelles.fr



ANIMATION :

Jeu-Quizz collaboratif autour d'une alimentation saine, responsable et plus économe (vrac, produits locaux, cuisine AntiGaspi..).

Préparation d'un repas, d'un goûter ou d'un apéritif équilibré, en commun et économe. Ex. : pancakes sucrées et salées réalisés avec du pain sec, compotes de fruits crus aux amandes, jus et eaux fraîches, verrines de légumes de saison, tagliatelles de légumes crus au pesto aux fanes de carottes ect. Dégustation et temps d'échange.

OBJECTIFS :

S'interroger sur nos habitudes de consommation, le gaspillage alimentaire et apporter des solutions concrètes pour apprendre à s'alimenter de façon plus saine et durable et reproduire les recettes à la maison. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



ATELIER

Recup & maison

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max.

DUREE

2h à 3h
quizz,
préparation,
échanges.

TARIF

de 200 €
à 500 €
sur devis
(durée, type
de repas,
accessibilité,
matériel etc).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@
recupetgamelles.fr

ANIMATION :

Quizz collaboratif autour des solutions de réemploi de vos noyaux, épluchures, coquilles d'œufs etc, pour la maison (propriétés nettoyantes, dégraissantes, colorantes, anti-odeurs etc).

Ex. : préparation d'un pschit ménager 100% naturel et efficace, bougie 100% naturelle dans son bocal, colorant naturel etc.

Temps d'échange et astuces.

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et le recyclage des «déchets». Initiation à la démarche Zéro déchet. Proposer des solutions et des astuces à reproduire. Argumenter sur les bienfaits pour l'environnement et pour la santé d'utiliser des produits naturels. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



ATELIER

Ma cuisine

O Gaspi O déchet

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 max.

DUREE

2h à 3h
quizz,
cuisine,
dégustation,
échanges.

TARIF

de 200 €
à 500 €
sur devis
(durée, type
de repas,
accessibilité,
matériel etc).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@
recupetgamelles.fr



ANIMATION :

Jeu-Quizz collaboratif autour de la démarche zéro gaspi ,zéro déchet en cuisine. Préparation d'un repas, d'un goûter ou d'un apéritif équilibré. Ex. : chapelure de pain sec maison avec son sachet réutilisable (réalisé avec des restes de tissus), croquants aux amandes (à base de pain sec), pâte à tartiner maison avec son bocal réutilisable, jus et eaux fraîches maison dans leurs bouteilles réutilisables, verrines de légumes de saison en bocaux etc.

OBJECTIFS :

S'interroger sur nos habitudes de consommation et apporter des solutions concrètes pour apprendre à réduire ses déchets et reproduire des recettes Zéro Gaspi à la maison. Initiation à la démarche Zéro déchet. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



EXPO

JEUX-QUIZZ

AntiGaspi

vers une alimentation durable et responsable

PUBLIC

Tout public
Adulte
+ enfant

NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 30 à illimité

SERVICE

Possibilité de prêt pour réaliser vous-même vos animations. Possibilité de grouper avec démo, dégustation ou ateliers.

TARIF

300 €/jour
(install, désinstall + formation 1h)
550 €/jour
avec 1 animateur et cadeaux

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@recupetgamelles.fr

ANIMATION :

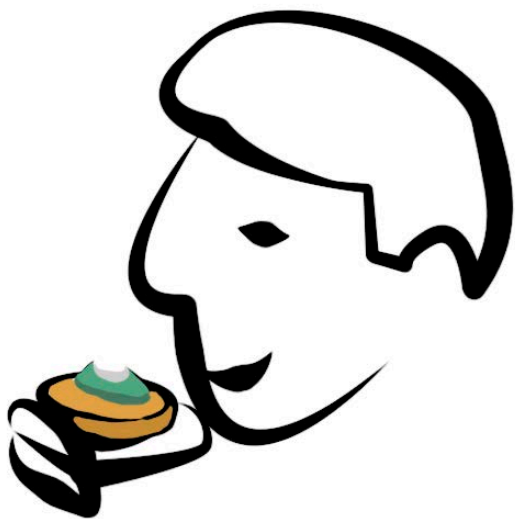
Exposition Adulte + Exposition enfant, accompagnées de jeux sous forme de quizz autour du gaspillage alimentaire et pour une alimentation durable et saine. Chaque participant gagne un livret d'astuces et de recettes AntiGaspi ou une confiture artisanale réalisée avec des fruits invendus. Possibilité de grouper l'animation avec une démonstration de cuisine zéro gaspi, une dégustation ou des ateliers participatifs.

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et nos habitudes de consommation. Pourquoi ne plus jeter (économie/écologie)? Argumenter sur les bienfaits pour la santé de manger sainement et de façon plus responsable. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



DÉGUSTATION

AntiGaspi

vers une alimentation durable et responsable

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 20 à illimité.

SERVICE

Possibilité de grouper avec expo-jeux.

TARIF

A partir de 300 €.

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@recupetgamelles.fr

DÉGUSTATION GOURMANDE & PÉDAGOGIQUE :

Gourmand - Zéro déchet - Zéro Gaspi - 100% fait maison - équilibré - sain - végétarien - produits locaux ou bio - accessible à tous (petit prix).

Produits collectés, issus d'invendus : fruits, légumes, pain sec.

Produits locaux, origine petits paysans : fanes, œufs, lait, yaourt, fromage.

Produits bio, en vrac : huile d'olive, amandes, pois chiches...

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et sur nos modes de consommation et d'alimentation.

Proposer des solutions grâce à des supports pédagogiques sur la démarche zéro gaspi, zéro déchet pour une alimentation saine et durable avec des astuces simples et des recettes à reproduire à la maison.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



DEMO en Recup MOBILE

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 20 à illimité.

SERVICE

Possibilité de grouper avec expo-jeux.

TARIF

A partir de 300 €.

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@recupetgamelles.fr

DÉMONSTRATION GOURMANDE & PÉDAGOGIQUE :

Réalisation de recettes en démonstration suivie d'une dégustation.

Gourmand - Zéro déchet - Zéro Gaspi - 100% fait maison - équilibré - sain - végétarien - produits locaux ou bio - accessible à tous (petit prix).

Produits collectés, issus d'invendus : fruits, légumes, pain sec.

Produits locaux, origine petits paysans : fanes, œufs, lait, yaourt, fromage.

Produits bio, en vrac : huile d'olive, amandes, pois chiches...

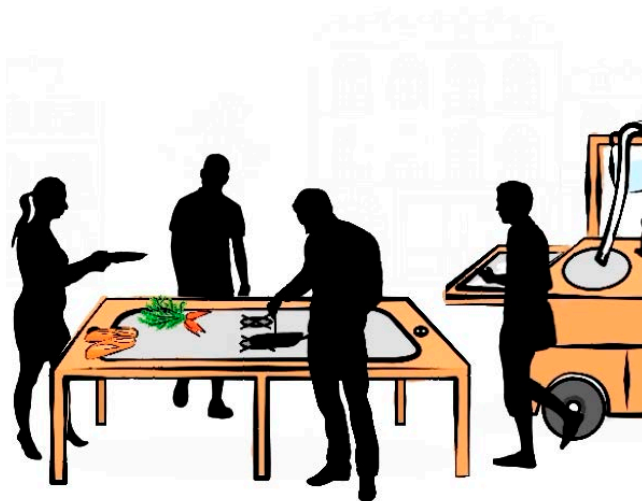
OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et sur nos modes de consommation et d'alimentation.

Proposer des solutions grâce à des supports pédagogiques sur la démarche zéro gaspi, zéro déchet pour une alimentation saine et durable avec des astuces simples et des recettes à reproduire à la maison.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



ATELIERS PARTICIPATIFS *en* Recup MOBILE

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

15 pers.
à chaque fois.

DUREE

2h mini.
cuisine, jeux
dégustation,
échanges.

TARIF

A partir de
300 €.
Possibilité de
grouper
avec l'expo.

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@
recupetgamelles.fr

ANIMATION :

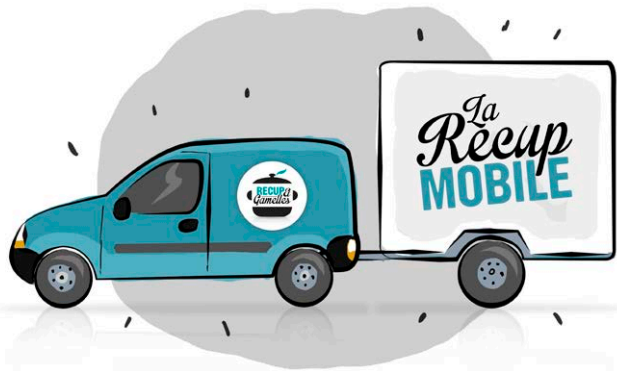
Préparation d'une dégustation pour un goûter, un petit déjeuner ou un apéritif équilibré en commun et AntiGaspi. Ex. : gaufres sucrées et salées au pain sec, verrines aux légumes de saison et croûtons, jus, smoothies, lassi aux fruits abimés, eau fraîche aux queues de fraises, pizzas maison avec pâte au pain sec, pesto aux fanes avec tagliatelles de légumes crus entier etc. Dégustation et temps d'échange.

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et nos habitudes de consommation. Pourquoi ne plus jeter (économie/écologie)? Argumenter sur les bienfaits pour la santé de manger sainement et de façon plus responsable. Favoriser le partage, le plaisir et la convivialité tout en créant du lien social.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



RESTAURATION en Recup MOBILE

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

300 max.

SERVICE

Possibilité de grouper avec expo-jeux.

TARIF

De 2 €
à 8 €/pers.
pour un menu
complet
(assurer un
minimum de
participants).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@
recupetgamelles.fr

RESTAURATION GOURMANDE & PÉDAGOGIQUE :

Gourmand - Zéro déchet - Zéro Gaspi - 100% fait maison - équilibré - sain - végétarien - produits locaux ou bio - accessible à tous (petit prix).

Produits collectés, issus d'invendus : fruits, légumes, pain sec.

Produits locaux, origine petits paysans : fanes, œufs, lait, yaourt, fromage.

Produits bio, en vrac : huile d'olive, amandes, pois chiches...

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et sur nos modes de consommation et d'alimentation.

Proposer des solutions grâce à des supports pédagogiques sur la démarche zéro gaspi, zéro déchet pour une alimentation saine et durable avec des astuces simples et des recettes à reproduire à la maison.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !



BUFFET

ZÉRO *Gaspi*

PUBLIC

Tout public.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

200 max.

SERVICE

Possibilité de service avec animateur, possibilité de grouper avec expo-jeux.

TARIF

de 6 € à 15 €/pers. suivant la demande, sur devis. (nbre, lieu, choix, accessibilité, prêt ou nettoyage de vaisselle etc).

CONTACT

Sandy
06.28.63.24.55
sandy@recupetgamelles.fr



BUFFET GOURMAND & PÉDAGOGIQUE :

Gourmand - Zéro déchet - Zéro Gaspi - 100% fait maison - équilibré - sain - végétarien - produits locaux ou bio - accessible à tous (petit prix).
Produits collectés, issus d'invendus : fruits, légumes, pain sec.
Produits locaux, en vrac, origine petits paysans : fanes, œufs, lait, yaourt, fromage. Produits bio, en vrac : huile d'olive, amandes, pois chiches...

OBJECTIFS :

S'interroger sur le gaspillage alimentaire et sur nos modes de consommation et d'alimentation.
Proposer des solutions grâce à des supports pédagogiques sur la démarche zéro gaspi, zéro déchet pour une alimentation saine et durable avec des astuces simples et des recettes à reproduire à la maison.



Association loi 1901, engagée et active dans la lutte contre le gaspillage alimentaire !