



Le concours culinaire qui relève le défi d'une cuisine locale, gastronomique et sobre en CO₂

Que mangera t-on en 2050 ? Comment faire manger des légumes à mes enfants ?

Manger bien, local, et pas cher, c'est possible ?

Parents de jeunes enfants, Le Climat Dans Nos Assiettes est fait pour vous !



En équipe de parents et accompagné d'un restaurateur, suivez 4 ateliers autour de la nutrition et du climat pour répondre aux enjeux familiaux et environnementaux. Préparez-vous pour le concours, présentez votre plat et dessert au jury et au public venu voter pour son équipe favorite.

Gratuit et ouvert à tous, dans la limite de 5 équipes. Découvrez le programme détaillé au dos.



Le Calendrier et logistique

Les ateliers ont lieu dans votre crèche et les dates, lorsqu'elles ne sont pas précisées, seront fixées avec vous. Ils sont animés par une nutritionniste et une spécialiste du climat.

Fin Septembre : Café-parents, ouvert à tous, sur inscription , 2h

Dans un cadre convivial, lors de cet atelier nous aborderons l'équilibre alimentaire et les rythmes de vie. Il sera aussi question d'identifier et mettre en évidence les habitudes alimentaires de chacun, les changements opérés depuis l'arrivée du/des enfants, les contraintes pratiques, les envies et les possibilités.

Mi Octobre : Présentation du concours Le Climat Dans Nos Assiettes, 2h

D'après vous, comment manger à notre faim et de façon responsable d'ici 2050 ?! Présentation du concours et de ses outils pour découvrir l'empreinte carbone d'un repas et les solutions locales.

Dimanche 25 Novembre : Concours Le Climat Dans Nos Assiettes

A la MFR La Palma, à l'Arbresle.

-8h-12h: Cuisine

-12h-14h: Accueil du public & dégustation

- 14h : Remise des prix

Mi décembre : Atelier pratique et discussion, 2h

Test de quelques recettes simple anti-gaspi et temps d'échange sur les produits industriels, l'influence de la publicité alimentaire et la lecture d'étiquetage sous format interactif.

Janvier : Retour d'expérience

Après tous ces événements, quels sont vos retours sur le ateliers et le concours, les recettes de cuisine testées chez soi.

Contact pour l'organisation

Hespul: Jessica PAGES jessica.pages@hespul.org 04 37 47 96 06

