

Emploi - Formation : un chantier participatif autour de la cuisine anti-gaspillage



Depuis le 6 avril dernier, 6 demandeurs d'emplois et habitants des QPV de Lormont, ont pris part à un chantier participatif autour de la réduction du gaspillage alimentaire. Une cuisine mutualisée et équipée a été mise à leur disposition par la Ville. Atelier, apprentissage, cuisine, dégustation et formation vont rythmer ces prochaines semaines.

Un véritable accompagnement autour de la cuisine

Au sein du complexe Brassens Camus, différents ateliers de mise en oeuvre collectives sont animés par la cheffe Julia Cadieu. Également cheffe de projet du service traiteur de l'association Entr Autres, elle a notamment pour mission d'apprendre à ces participants à réduire le gaspillage alimentaire au sein du foyer, au travers de repas sains et gourmands. Chaque semaine est pensée selon un thème autour duquel sont réalisées des préparations intégrées au menu du jour. Durant ces 4 semaines, les moyens de conservation des aliments, le pain, les bouillons, lait, sirops à faire soi-même et les sauces vont être passés en revue. L'objectif étant qu'à terme, les participants adoptent des réflexes anti-gaspillage alimentaire, intègrent de bonnes pratiques pour consommer mieux et bénéficient d'un tremplin au sein de leur parcours d'accès à la Formation et à l'Emploi.

Une formation aux normes HACCP avec l'INFA Aquitaine, des visites d'organismes de formation

VILLE DE LORMONT COMMUNIQUÉ DE PRESSE

d'une boulangerie Bio sont également prévus au programme. Les ateliers ont lieu les lundis, mardis, mercredis, jeudis, de 9h à 14h, avec une production de repas gratuits à emporter.

Votre contact

Médélise DUNY

Attachée de presse

05 56 33 00 97

medelise.duny@lormont.fr