

MISSION ZÉRO

2ème édition

EN AVANT POUR LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

PROGRAMME

Ateliers en continu

- « **Faire ses limonades maisons qui bullent et qui pétillent** » - L'Appel du Végétal
- « **SOS Cookies** » : préparer un kit pour cuisiner rapidement un goûter Zéro Déchet
- « **Le vert dans tous ses états** » : découvrir les plantes sauvages, mise en avant de leurs richesses exceptionnelles et de leurs bienfaits nutritionnels, dégustations et fiches recettes - Éco formation des Pays-de-la-Loire. Intervenante : Karine Madelini.
- **Atelier couture** : fabriquer un sac à vrac/un sac à pain
- Fabriquer un « **Bee Wrap** » : comment remplacer le film étirable et le papier aluminium ?
- La **consigne des bouteilles en verre**, stand d'information de Bout'à Bout'
- À la découverte du **vrac** et des **légumes secs**
- Réduire le **gaspillage alimentaire** - La Chambre d'Agriculture des Pays-de-la-Loire*
- **Conservation** : découvrir et préparer son bocal de légumes lactofermentés*
- « **Pédalez pour cuisiner** » : mixer des légumes et des fruits pour ne pas les jeter*
- Exposition « **Zéro déchet dans la cuisine** »
- **Lombricompostage** : démonstrations, jeux, observation et courses des vers – Terra Lombric*
- « **Permaculture ou comment vos déchets de jardin deviennent des ressources** » : compostage, paillage, broyage, économies d'eau - Les Jardins du Presby'Terre
- Démonstration de **broyage***

*Voir créneaux sur place

**PROGRAMME COMPLET
SUR NOTRE SITE INTERNET**



Ne pas jeter sur la voie publique