



### Des recettes engagées

Nos recettes sont préparées à base d'aliments destinés à la destruction. Elles permettent de (re)découvrir les bases d'une alimentation saine et durable.



### Un impact social concret

Chaque atelier est l'occasion pour l'une des personnes en insertion que nous accompagneons, de développer ses compétences et gagner en confiance

## Offrez un moment de partage et engagez vos équipes

Nos ateliers vous invitent à plonger dans l'univers de la transformation artisanale. Chaque année, des tonnes d'aliments parfaitement consommables finissent à la poubelle.

Conçus et guidés par Charlotte, nos ateliers offrent une expérience sensorielle et éducative qui met en avant notre engagement pour réduire le gaspillage alimentaire. Véritable laboratoire d'exploration ils sont l'occasion de découvrir comment donner une seconde vie à vos aliments, tout en éveillant vos sens et en apprenant des gestes simples pour agir au quotidien contre le gaspillage.

## Ensemble, faisons la différence, un aliment à la fois !



Source : <https://configurerebelle.fr>

Caroline le Coz