

11 mai 2022

ALIMENTATION DURABLE

Soupes d'ici et d'ailleurs à l'école des Teppes

Après les événements « Mon assiette 100% locale » à l'école de Pringy et « Mon assiette du potager » à l'école du Vallon, la Ville poursuit ses actions autour de l'alimentation durable avec deux journées à l'école des Teppes autour des « Soupes d'ici et d'ailleurs ».

Les 9 et 10 mai, les élèves de l'école élémentaire des Teppes ont bénéficié d'ateliers mettant à l'honneur le « fait maison » et le parcours d'un légume, du potager à la transformation en soupe.

Ces ateliers animés par les différents partenaires de la Ville ont rythmé ces deux journées :

- Fabrication de farine
- Fabrication de pain
- Fabrication de beurre
- Atelier de reconnaissance légumineuses / céréales
- Atelier sur les senteurs et les goûts
- Sensibilisation au gaspillage alimentaire et à la saisonnalité
- Atelier de cuisson des légumes
- Atelier étiquettes et emballages

L'événement « Soupes d'ici et d'ailleurs » a été organisé par les directions Vie scolaire et périscolaire et Restauration municipale de la Ville, en partenariat avec Le fournil des Éparis, le Mikado, Terre d'union, Colibris et Unis Cité.