

CONCEPT

Sensibiliser le **grand public** et les **professionnels** à des recettes antigaspi de pain à base de chapelure **simples, innovantes et délicieuses** qu'ils pourront mettre facilement en pratique dans leur quotidien.

Exemples de recettes réalisées à partir de pain invendu lors de nos ateliers : cookies, muffins, pizzas, tartelettes, brownies, financiers, cakes salés,...

Nos clients :



RESTAURATION COLLECTIVE
(SCOLAIRE / SANTE / ENTREPRISES)



COLLECTIVITES ET
BAILLEURS SOCIAUX



ETABLISSEMENTS
SCOLAIRES



HOPITAUX / EPHAD



ENTREPRISES



GRANDE DISTRIBUTION



NOS FORMATS D'ATELIERS

Format 1 : au fil de l'eau (atelier culinaire)

Principe : Les participants arrivent quand ils le souhaitent, fabriquent en quelques minutes une recette innovante à base de pain de la veille avec notre animateur, et viennent la récupérer après cuisson pour la déguster au dessert ou au goûter.

- **Plage horaire de l'atelier :** sur mesure - à définir avec le client
- **Durée par participant :** quelques minutes
- **Nombre de participants :** jusqu'à 60 / heure
- **Remise au participants :** leur confection + la fiche recette antigaspi + doc. RSE du site (si souhaité)
- **Avantages :** grand nombre de participants; animation au restaurant ou en galerie commerciale; pas d'inscriptions préalables
- **Publics cibles :** Restaurants collectifs, cafétérias, GMS, galeries commerciales...



Atelier « au fil de l'eau » en restaurant d'entreprises



Atelier en groupe fermé en Milieu scolaire

Format 2 : en groupe fermé (atelier culinaire)

Principe : Ateliers en 3 temps - 1/ Confection d'une ou plusieurs recettes antigaspillage de pain avec les participants 2/ Pendant la cuisson des recettes : quizz de sensibilisation au gaspillage alimentaire (causes/conséquences/solutions) 3/ dégustation conviviale des recettes

- **Durée de l'atelier pour le groupe :** 1 à 3 heures (selon nombre de recettes choisi)
- **Nombre de participants :** 5 à 150
- **Remise au participants :** leur confection + la fiche recette antigaspi + diplôme d'ambassadeur antigaspi + doc. RSE du site (si souhaité)
- **Avantages :** plus de temps d'échange et de sensibilisation
- **Publics cibles :** Restaurants scolaires jeune public, EHPAD, bailleurs sociaux, teambuilding

Format 3 : au self (sensibilisation)

Principe : Les recettes antigaspi sont cuisinées **par l'équipe de votre restaurant** préalablement formée par nos soins, et présentées aux convives au self. Le jour J, nos animateurs sensibilisent les convives lors de leur passage au self ou à table, et leur remettent la fiche recette antigaspi.

- **Plage horaire de l'atelier :** service du midi
- **Durée par participant :** quelques minutes
- **Nombre de participants :** selon capacité du restaurant
- **Remise au participants :** leur confection + la fiche recette antigaspi + doc. RSE du site (si souhaité)
- **Avantages :** mise en place simplifiée (pas de cuisine par les participants)
- **Publics cibles :** Restaurants collectifs scolaires ou adultes



Animation au self



Session de formation aux recettes innovantes

Format 4 : formation pro des chefs

Formation des chefs pour réduire le gaspillage de pain sur site et proposer des recettes innovantes. Modules théoriques et pratiques.

- **Durée de la formation :** 4h à 8h selon besoin
- **Publics cibles :** Chefs en restauration collective ou traditionnelle, GMS, artisans

NB : Cette formation peut être couplée avec la mise en place du Crumbler sur site

TÉMOIGNAGES

« Merci encore pour cette animation sur les dessert engagés. Plus de 110 participants et des clients très contents. »

O.GILLET, Directeur de restaurant, Paris

« Très belle animation autour du gaspillage alimentaire, le client était enchanté. »

Siham AZMANE, Directrice de Restaurant Gennevilliers

« Nous avons eu de très bons retours clients en caisse hier midi, j'ai trouvé cette animation ludique et pleine de sens. Merci pour l'organisation, les clients sont satisfaits. »

V.DHUICQ, Directrice de restaurant VELIZY

« Une animation au top où tout s'est très bien passé. Les convives ont été très heureux de participer à cette animation qui eu un franc succès. Animation plébiscitée et à refaire avec d'autres recettes. »

T.DUCATEL, Directeur de restaurant ISSY LES MOULINEAUX

« Merci de m'avoir appris une super recette antigaspi que je pourrai refaire avec mes enfants! »

S.DOULLAT, Participant, Bordeaux



Plus de **500 ateliers** et formations de chefs réalisés depuis nos débuts !

Plus de **1000 kg** de denrées revalorisées lors de nos ateliers !



Atelier EHPAD



Atelier scolaire



Productions des participants lors d'un atelier culinaire



Atelier teambuilding



Atelier GMS



Atelier collectivité