contact@ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org
https://www.ekolomundo.org/adherer

#cocina #en conserva

Récup & Gamelles está comprometida y participa activamente en la lucha contra el desperdicio de alimentos

Structure : Reciclaje y comederos



Lyon | Auvernia-Ródano-Alpes

Una simple constatación: cada año se desperdician 10 millones de toneladas de alimentos en Francia

¡En toda la cadena alimentaria, desde el campo hasta la mesa! Esto supone:

- **150 kg por persona**
- **1 comida a la semana**
- **160 € perdidos** (por persona, al año)

Récup & Gamelles es una asociación de Lyon, creada en 2014 por tres fundadoras comprometidas desde hace muchos años con las cuestiones medioambientales y socioeducativas, con el fin de compartirlas y difundirlas entre el gran público.

La asociación lucha contra el desperdicio alimentario y promueve una alimentación sostenible y sin residuos, accesible para todos.

NUESTRAS ACCIONES:

LOS TALLERES ANTIGASPI

Con el objetivo de sensibilizar al público en general sobre la lucha contra el desperdicio alimentario, proponemos intervenir directamente en sus instalaciones para abordar los retos de una alimentación más sostenible y compartir trucos y recetas.
Desde un simple intercambio lúdico hasta una cocina sin residuos, pasando por técnicas de conservación, nuestros formatos están diseñados para adaptarse a sus necesidades.

Esto permite descubrir nuevas formas de cocinar y conservar nuestros alimentos, en torno a una alimentación sostenible y gourmet, y tomar conciencia de los retos relacionados con el desperdicio alimentario, cuestionando nuestros hábitos de consumo.

ACTIVIDADES CONTRA EL DESPERDICIO

¿Cómo sensibilizar a un público de paso? En Récup & Gamelles, pensamos que la mejor manera de que la gente se pare a charlar es ofrecer una degustación. ¡Y no de cualquier manera, sino una degustación contra el desperdicio a partir de productos no vendidos! A través de la demostración de recetas sencillas y deliciosas, nuestras actividades están diseñadas para abordar los retos de la alimentación sostenible de una manera positiva y sin culpabilización. Así, todos se van con trucos para repetir en casa y el paladar despertado.

NUESTRAS FORMACIONES: EMBAJADORES CONTRA EL DESPERDICIO

Dado que el tema del desperdicio alimentario y la gestión de residuos afecta a todas nuestras organizaciones, tanto personales como materiales, Récup & Gamelles te propone profundizar en estos retos para integrar buenas prácticas en el día a día.

EL RESTAURANTE: La Récupéria

ABIERTO AL MEDIO DÍA: MIÉRCOLES, JUEVES, VIERNES

LA TIENDA DE TARROS SOLIDARIA

¡Unos cuantos tarros y mucha solidaridad! Como recuperamos entre 150 y 300 kg de frutas y verduras a la semana, la mejor forma de conservarlas es transformarlas y envasarlas en tarros. Así desarrollamos gamas atrevidas de mermeladas y salsas, ¡para disfrutar y compartir con los que te rodean!

Liens

https://recupetgamelles.fr/