

PLUS DE PAIN A PERDRE !

Le cadre

La Département de l'Ain vous propose un atelier culinaire sur le thème du pain avec vos résidents.
(25 participants maximum)

Nous vous suggérons, le jour de l'animation, de proposer dans votre restaurant une entrée, un plat ou un dessert à base de cette chapelure.

Des fiches recettes simples et délicieuses vous seront transmises en amont (muffins salés ou sucrés, fond de tartes, cakes, cookies, pâtes à pizza...) et pourront également être mise à disposition des convives et des familles.

Les semaines qui précèdent l'animation, vous pouvez stocker vos surplus de pain non servi avant de les revaloriser en chapelure fine ou texturée.

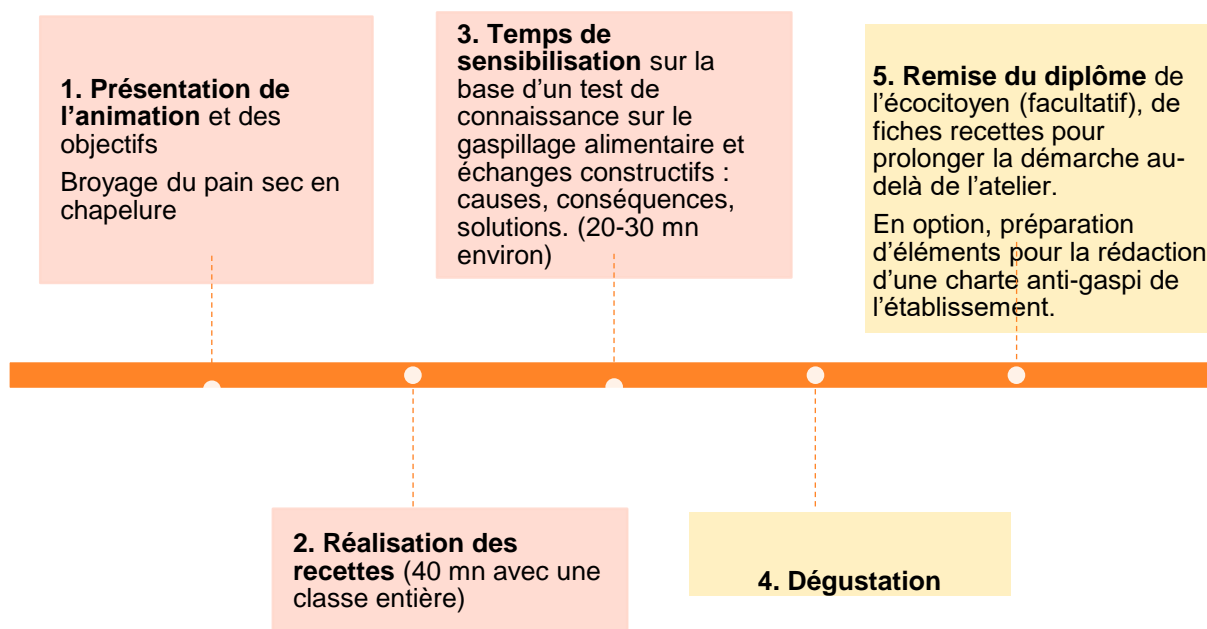
Optionnel : Le Département de l'Ain met à votre disposition le crumbler (broyeur à pain) pour une durée de 8 jours afin de créer un événement sur la thématique du gaspillage alimentaire.



Les objectifs de l'animation

- **Offrir un moment convivial** aux résidents avec des recettes anti-gaspi simples et accessibles (pas de pesée des ingrédients.)
- **Valoriser l'engagement** de l'établissement pour une alimentation durable (*au-delà des achats réalisés en local et circuits-courts*), l'implication du personnel en cuisine et communiquer sur cet événement auprès des familles et de la presse locale.
- **Innover sur la thématique du gaspillage alimentaire** et mettre en lumière l'implication du Département dans cette démarche responsable. Le Département de l'Ain est le premier à faire l'acquisition d'un crumbler à pain.

Contenu de l'animation



Besoins techniques

- Tables de travail
- Plaques à pâtisserie (ou en silicone ou papier sulfurisé), un four mini 160°, un bol et une fourchette par participant, 10 petits saladiers et cuillères à soupe, 8 plateaux, essuie-tout, toques ou charlottes.
- Un point d'eau à proximité
- Le pain sec non servi de l'établissement qui accueille l'animation (environ 4 baguettes pour une recette)
- Les ingrédients des recettes (collecter les fruits en surplus ou tâchés du site)
- Des boîtes de rangement apportées par les participants si tout n'est pas dégusté sur place

Durée : 1h30 environ

Nombre de participants : environ 25

Nombre d'encadrants : selon les besoins évalués par l'établissement (1 ou 2 animateurs du département seront présents)



IDÉE COMPLÉMENTAIRE POUR UNE DÉMARCHE PLUS GLOBALE !

3

La confection de cookies responsables

« Prêt à l'emploi »

A réaliser par les convives au profit d'une association, ou pour financer une sortie, une animation, un projet pédagogique...

Succès garanti !

Contenu d'une bouteille :

- 200 gr de chapelure de pain
- 90 gr de sucre
- 60 gr de pépites de chocolat

Ingrédients à rajouter par l'utilisateur du mix :

- 120 gr de beurre doux
- 50 gr d'œuf entier

La fiche recette est attachée à la bouteille.



Votre Contact **Florence NICOLAS**, Chargée de projet Agrilocal 01

Tel : 06 74 08 18 84
florence.nicolas@ain.fr