

MALISSOL - DANS LE CADRE D'ACTION SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

L'art d'accommoder les restes



Vienne

Malissol Action santé environnementale L'art d'accommoder les restes

Mercredi, une douce odeur s'échappait des fourneaux du centre social de Malissol, où s'affairaient les dames de l'atelier cuisine. Leur mission : préparer un repas en utilisant les restes du déjeuner de la veille. Un défi lancé dans le cadre de la semaine d'actions autour du gaspillage alimentaire, portée par le service environnement de ViennAgglo, qui s'inscrit dans un projet global d'action santé environnementale. Aux côtés de Charlotte Garin, référente du secteur adultes, familles du centre social, Virginie Siebert, ambassadrice du tri et fin cordon-bleu, est venue présenter cette action écologique, économique et diététique.

Au menu du jour ? Composer un menu équilibré à base de riz et de pommes cuites. Après quelques échanges autour d'un café, la décision est prise : ce sera gratin de riz, avec des œufs, du fromage râpé, du persil, et un crumble de pommes. Féculents, protéines, laitages : avec trois fois rien, Ukir, Saïda, Géraldine, Marie-Christine, Évelyne et Latifa ont cuisiné un menu diététique, vitaminé et gourmand.

Conjuguer théorie et pratique

« Cet atelier pratique a permis de mobiliser les participantes contre le gaspillage alimentaire, d'échanger des recettes, des astuces, tout en créant des liens », se félicitait Virginie Siebert, qui a été invitée à partager ce repas.

En marge de cet atelier cuisine, une exposition interactive "Info Énergie Rhône Alpes", fournie par l'Association de gestion durable de l'énergie en Isère, est installée à l'espace cybercafé de Malissol, jusqu'à ce soir.

Axée sur le thème de l'éco-consommation, elle vise à sensibiliser les consommateurs pour en faire des citoyens éco-responsables. Cette action et l'exposition tourneront jusqu'à fin février, dans les six centres sociaux du pays viennois.