

Cuisine éco-responsable

OBJECTIFS

Comprendre l'importance du choix des matériaux des ustensiles, éliminer les perturbateurs endocriniens et privilégier des alternatives pour une cuisine saine et durable

Réduire les déchets et limiter le gaspillage alimentaire

CONTENU DE LA FORMATION

Les matériaux à éviter et à privilégier pour une cuisine saine

Les alternatives zéro déchet au plastique et à l'aluminium

Les bases de la conservation des aliments

Les bases des courses en vrac

IDÉAL POUR

Adopter de nouvelles habitudes durables

Faire des économies sur le budget courses

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Faire place nette dans sa cuisine

INFORMATIONS

Prestation individuelle en ligne sur Zoom

Durée : 2h

Prix : 250 CHF

Un fascicule récapitulatif est fourni à l'issue de la prestation

