Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Rayan Allaf le 23 avril 2024

La Banque Alimentaire de Vaucluse organise des ateliers de cuisine en faveur de la solidarité et la gourmandise

L'entité vauclusienne affiliée à la Fédération des Banques Alimentaires (FFBA) agit depuis plusieurs années contre la précarité alimentaire, a organisé le lundi 15 avril des ateliers cuisine au sein de ses locaux, placés sous le signe de la convivialité et du partage. Cette initiative a été organisée en faveur des personnes en situation de précarité alimentaire.

Acteur majeur de la lutte contre la précarité alimentaire dans le Vaucluse, la Banque Alimentaire a déjà distribué près de 2 100 000 repas en 2023 par le biais de ses 70 associations partenaires, notamment des CCAS, CHRS et autres épiceries sociales. Toujours dans le même esprit, la BA 84 a organisé une nouvelle

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Rayan Allaf le 23 avril 2024

initiative visant à encourager une alimentation saine et équilibrée pour les personnes en situation de précarité alimentaire avec des ateliers de cuisine qui ont eu lieu le lundi 15 avril.

C'est la première édition de cette action qui va être renouvelée le lundi 13 mai et le lundi 10 juin 2024. Ces ateliers de cuisine ont été conçus également afin de favoriser le lien social entre les bénéficiaires et les partenaires de la Banque Alimentaire tout en privilégiant la consommation des produits locaux. Ils ont été coorganisés avec l'association Cultures du Gout, basée au Pontet et les associations RHESO Orange ADJ et ECOREV Vaison la Romaine Epicerie Sociale.

C'est d'ailleurs Antoine, chef de l'association Cultures du Gout, qui a animé ces ateliers en proposant des solutions et des conseils au groupe de travail, venu apprendre à concevoir des plats qualitatifs à partir de produits issus du terroir et surprenants. Les participants ont pu préparer une entrée, un plat et un dessert, le tout dans un esprit convivial et de partage. Ces sessions ont également permis une sensibilisation à l'utilisation optimale des produits périssables et méconnus visant à réduire le gaspillage alimentaire.