

# LA CONSERVATION DES ALIMENTS

FAIRE DES CONSERVES LORSQUE LES LÉGUMES DE SAISON SONT ABONDANTS, SAVOUREUX ET PEU CHERS : C'EST UN BON MOYEN DE LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DE CUISINER DES PLATS VARIÉS TOUTE L'ANNÉE. DE PLUS, LES TECHNIQUES DE CONSERVATION NE NÉCESSITENT AUCUN ADDITIF OU CONSERVATEUR... C'EST TOUT BON POUR LA SANTÉ ! ET ÇA, LES PARTICIPANTS AUX ATELIERS L'ONT BIEN COMPRIS !



Atelier de conservation des aliments avec les participants au Défi de Courcelles – 07/09/2017  
 « Transformer les invendus de la criée en potage aux légumes : c'est génial ! »

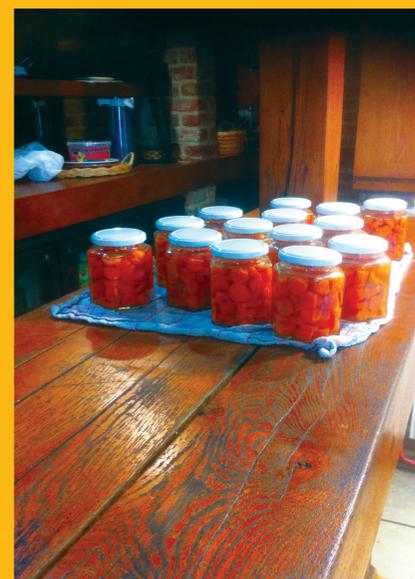


« Pour stériliser, on met les bocaux dans une grande marmite et on les couvre entièrement d'eau... c'est aussi simple que ça ! »

« Il n'y a plus qu'à attendre quelques semaines pour goûter ! »

Atelier de conservation des aliments avec les participants au Défi de Dampremy (Charleroi) – 19/10/2017

« La stérilisation, c'est pratique : cela permet de se constituer une réserve de petits plats prêts à réchauffer ! »



« Une confiture maison fraises-rhubarbe, c'est facile, peu coûteux et... quel délice ! »



Atelier de conservation des aliments avec les participants au Défi d'Audruicq – 19/06/2017



Opérateurs partenaires



Opérateurs associés



Avec le soutien financier de



Avec le soutien du Fonds européen de développement régional  
 Met steun van het Europees Fonds voor Regionale Ontwikkeling