

Manger local, c'est génial!



ATELIERS - MANGER LOCAL À L'ANNÉE

Pendant deux mois, de septembre à novembre (les mois d'abondance au niveau des récoltes), il sera proposé à la population de Lotbinière un temps fort d'information et d'acquisition de savoir-faire pour réussir à « Manger Lotbinière » toute l'année. Afin d'y arriver, il faut savoir user de stratégie.

Cliquez sur le nom de l'atelier pour obtenir plus d'information.

SEPTEMBRE (ATELIERS VIRTUELS)

11 septembre : "La congélation, la mise en conserve et autres techniques de conservation" avec Élisabeth Paradis, Dt.P. du Groupe Promo-Santé Laval

18 septembre: "La mise en conserve à l'autoclave, de la théorie à la pratique" avec Élisabeth Paradis, Dt.P. du Groupe Promo-Santé Laval

25 septembre: "Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller" avec Anne-Marie-Desbiens, La Foodie scientifique

OCTOBRE (ATELIER VIRTUEL PARTICIPATIF)

2 octobre: "Découvrir des aliments d'ici pour se nourrir au gré des saisons" avec Élisabeth Paradis, Dt.P. du Groupe Promo-Santé Laval.

OCTOBRE (ATELIER EN PERSONNE)

9 octobre: "Du potager à l'assiette" avec le chef Gaston Couillard du Domaine de l'Oie Toquée

23 octobre: "Les crus du Domaine" avec le chef Gaston Couillard du Domaine de l'Oie Toquée

Inscription GRATUITE, mais OBLIGATOIRE via ce LIEN

Les ateliers sont réalisés dans le cadre des "Mois Goûtez Lotbinière" grâce à une collaboration entre Demain Lotbinière, Goûtez Lotbinière, le PDZA de Lotbinière et la SADC de Lotbinière. Merci à notre partenaire financier 100 degrés.