



Perséphone

Une démarche éco-responsable

Mai 2017

Un moment de partage

Fin avril Perséphone a eu le plaisir de partager un repas anti gaspi avec les élèves de Supagro de Montpellier.

Étaient présents, la promotion de cette année ainsi que des promotions précédentes de la formation ISAM-IPAD (Innovations pour une alimentation durable). Cette formation de 1 an en bac + 6, généralement après un diplôme d'ingénieur agronome, permet de comprendre les enjeux des systèmes alimentaires mondiaux, et les outils pour les rendre plus durables.



Un moment de convivialité partagé avec des personnes sensibles à l'anti-gaspi, qui organisaient ce qu'ils nomment la « disco soupe » du samedi midi, en choisissant de réaliser un repas à base de produits invendus / « moches » pour participer à leur échelle à la lutte anti-gaspi !

Dans ce moment de convivialité partagé, Perséphone a profité pour expliquer ses actions et se présenter. De plus a été évoqué l'intérêt mutuel de projets ensemble.

Dons : fruits et légumes, pain, pain de mie , jus de fruits et dégustations de chutneys et confitures fait maison.

Merci pour leur accueil et intérêt !



Les benevoles en action

La démarche de Perséphone participe à protéger la planète de l'épuisement des ressources naturelles, du réchauffement climatique, en recyclant les produits, alimentaires ou non, avant que ces derniers deviennent déchets et soient jetés par les distributeurs et producteurs.

Un grand merci aux bénévoles de Perséphone qui répondent présents au quotidien !



Recette anti gaspi

Une recette avec des fèves !

Cette recette a été donné par Marie une bénévole de Perséphone.

Il vous reste des fèves et défraichies ? voici une recette qui vous permettra de ne pas les jeter, bon appétit !



250 g d'oignons

200 g de lardons naturels

500 de petite fèves tendres

30 g d'huile d'olives
1 c à c de piment doux

Faire fondre l'oignon dans l'huile , ajouter les lardons faire revenir 5mn ,
ajouter les fèves coupées en morceaux (avec la peau ... il faut qu'elles
soient très tendres ... les grains petits)

Ajouter 1 verre d'eau , du sel , piment doux et laisser mijoter jusqu'à ce
qu'elles soient bien tendre

Astuce anti gaspi

Champignons séchés

Il suffit de les couper en lamelles ou en
morceaux et de les faire bronzer trois jours au
soleil les rentrer avant l'humidité.

Il seront les bienvenus pour parfumer vos sauces !



Retrouvez toutes nos recettes et astuces sur le blog

C'est avec plaisir que nous publierons les vôtres

Lien ci dessous

Vos contributions attendues

- Un retour d'expérience à faire

- Envie d' aborder un thème
- Une recette anti-gaspi

Envoyez vos suggestions, informations et articles à [Perséphone](#)

Contributions

- Une date à signaler
- Une proposition de partenariat
- Un don occasionnel

Contact : [Perséphone](#)



[Le site de Perséphone](#)



[Le blog de Perséphone](#)



[Le forum de Perséphone](#)



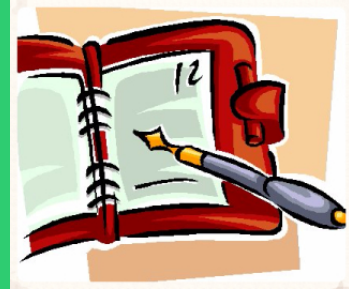
La page Facebook de Perséphone

Agenda

- Le 29 / 07 / 2017 participation à la 5ème course de radeaux qui se déroulera sur le Vidourle à Sommières - à 11 h 30 -

Règlement 2017 et bulletin d'inscription:

[ICI](#)



Perséphone

Contact

Le site

06 01 79 12 58

SHARE

Vous recevez ce mail parce que vous vous êtes inscrit à la newsletter.

Se désabonner

lite