



INFO PRESSE

Date : 23/02/2023

De la part de la Direction de la communication
04 79 96 87 35 - communication@grandchambery.fr

Cap' de mieux manger, moins jeter en 100 jours ? Les inscriptions sont ouvertes !

Grand Chambéry organise cette année la seconde édition de son défi « Mieux manger, moins jeter ».

Lors de la première édition les participants ont réussi à réduire leurs déchets de verre d'environ 10 kilos, leurs emballages et papiers de 15 kilos et à diminuer leur gaspillage alimentaire de 34 kilos !

Objectif du défi

Diminuer en trois mois le poids de ses poubelles grâce à une prise de conscience du poids de ses déchets liés à l'alimentation en passant par un changement de consommation et de pratique. Les participants peuvent jouer sur plusieurs leviers : compostage des déchets compostables, achat de produits moins emballés ou en vrac, diminution du gaspillage alimentaire, réutilisation, réparation, fait-maison, jardinage...

Pour qui ?

Vous êtes seuls ou plusieurs ? Particulier ou professionnel ? Débutant motivé ? Fervent défenseur de la lutte anti-gaspi ? Ou encore un habitant curieux de connaître le poids de ses déchets... ? Ce défi est ouvert à tous !

Quand et comment s'inscrire ?

Les inscriptions sont ouvertes du 20 février au 21 mars 2023 :
Pour s'inscrire c'est simple, rendez-vous sur le site
www.grandchambery.mon-defi.net/

Un défi ouvert aussi aux métiers de bouche

Les commerçants de métiers de bouche sont également invités à tenter l'expérience et réduire leurs déchets. Ici, pas de pesées, Grand Chambéry propose un accès gratuit aux

GRAND CHAMBERY

DIRECTION DE LA COMMUNICATION

106 allée des Blachères - CS 82618 - 73026 Chambéry cedex - 04 79 96 87 35



grandchambery.fr



grandChambery



grandChambery



grandchamberyofficiel



grandchambery

ateliers et la possibilité d'animer des ateliers au sein de leur structure. Les salariés peuvent ainsi découvrir comment changer leurs gestes quotidiens sur le lieu de travail.
Objectif : mettre en place un ou plusieurs éco gestes dans l'entreprise ou la structure avant la fin du défi !

Comment se déroule le défi ?

Le défi débute le 23 mars 2023, avec la soirée de lancement. L'occasion pour tous les participants, particuliers, associations et professionnels engagés dans le défi de se rencontrer.

Pendant les trois mois du concours, les particuliers s'engagent dans de nouveaux gestes de consommation et pèsent leurs déchets de cuisine et de table.

Ils reportent ensuite leurs résultats, au rythme qui leur convient, sur une application en ligne simple d'utilisation.

Les participants assisteront à des ateliers sur le jardinage au naturel, la cuisine anti-gaspillage et rencontreront des producteurs locaux. Le but étant de faire rimer nouvelles pratiques avec économies, tout en mangeant plus local et plus durable !

Pour soutenir les participants dans la réussite de leur défi, Grand Chambéry confie à l'association Les Épigées l'animation du défi. Soirées, forum en ligne et partage d'astuces, tous les ingrédients sont réunis pour permettre aux participants, particuliers comme professionnels, de se rencontrer pour partager leur vécu et surtout s'encourager.

Des ateliers participatifs et gratuits sont régulièrement proposés à tous :

- Mardi 11 avril 2023 à 17h30
Atelier compost
"Pendant une heure, venez partager ou découvrir comment faire du compost !
- Vendredi 14 avril 2023 à 9h et Jeudi 27 avril 2023 à 9h
Atelier culinaire anti-gaspillage alimentaire avec des produits du quotidien
Un professionnel, expert dans le reconditionnement des denrées, cuisine avec des aliments non utilisés mais toujours comestibles, en offrant des conseils pour utiliser à leur plein potentiel ces aliments mal-connus des consommateurs.
- Lundi 17 avril 2023 à 10h
Atelier cuisine anti-gaspi dans les Bauges
"Venez apprendre à optimiser vos achats en apprenant à utiliser les peaux, les fanes, les racines, carcasses, eau de cuisson...
- Mardi 18 avril 2023 à 17h30
Atelier Lacto-fermentation
"Comprendre la fabrication de conserves lactofermentés adaptées à chaque variété de légumes, connaître les règles et principes de bases pour réussir ses bocaux et les conserver dans le temps même après ouverture : Quelques ingrédients à connaître, et le tour est joué !
- Vendredi 28 avril 2023 à 18h
Visite du magasin participatif Eko-Syst'M
Venez visiter un magasin participatif et découvrez son fonctionnement. Les clients participent dans le magasin pour bénéficier de réduction sur les prix des produits. A la suite de la visite vous aurez la possibilité de faire des achats.

➤ Mardi 09 mai 2023 à 12h30

Atelier compost

"Pendant une heure, venez partager ou découvrir comment faire du compost !

L'atelier se déroulera dehors autour d'un composteur, prévoyez donc une protection contre la pluie ou le soleil selon la météo.

Partagez vos astuces de compostage et de jardinage alternatif"

➤ Jeudi 11 mai 2023 à 17h30

Atelier cuisine du monde et équilibrée anti-gaspi

"Apprenez à cuisiner simplement et gourmand une cuisine du monde végétarienne, en mélangeant les saveurs et les couleurs des beaux restes du frigo. Dégustation des mets sur place.

➤ Samedi 13 mai 2023 à 10h

Visite du magasin participatif Eko-Syst'M

Venez visiter un magasin participatif et découvrez son fonctionnement. Les clients participent dans le magasin pour bénéficier de réduction sur les prix des produits. A la suite de la visite vous aurez la possibilité de faire des achats.

Plus d'info :

www.grandchambery.fr

Contact presse :

Amélie ESMENJAUD

Tél. : 06 51 73 67 19

E-mail : grandchambery@mon-defi.net