

Le Télégramme

À Coat-Méal, la communauté de communes propose des ateliers de cuisine anti-gaspi

T Article réservé aux abonnés

Le 03 mars 2024 à 14h40



L'atelier organisé à Coat-Méal, mercredi 28 février 2024, a permis aux participants de réaliser des recettes à base de produits de la mer puis de déguster leurs préparations.

La communauté de commune du Pays des Abers (CCPA) a organisé un atelier cuisine dans le cadre du plan de prévention déchets, mercredi 28 février 2024, à Coat-Méal. Une douzaine de personnes ont ainsi découvert les astuces d'une cuisine anti-gaspi, avec des produits de la mer et de saison. L'objectif était aussi de vulgariser l'utilisation des coquillages et des algues.

Purée de pois chiches aux algues

Sabrina Della Roma, de l'association Aux goûts du jour, a aidé les participants à reconnaître les produits et leurs caractéristiques. Ensemble, ils ont réalisé de petites compositions à base d'algues et de coquillages – le poisson étant absent pour cause de tempête – et une purée de pois chiches aux algues. Les préparations ont été dégustées en fin d'atelier.