



Les Cuisines créatives



Les Cuisines créatives sont un projet innovant qui vise à transformer et valoriser les aliments abîmés en plats cuisinés de qualité. En plus de lutter contre le gaspillage alimentaire, elles offrent un espace d'échange et d'apprentissage enrichissant. Ces cuisines rassemblent des bénévoles et des membres engagés, chacun avec des parcours variés, pour favoriser la socialisation et la collaboration dans la création de recettes délicieuses, uniques et saines.

C'est une opportunité pour tous d'accroître leur autonomie et de sensibiliser sur le gaspillage alimentaire. Les plats préparés sont distribués dans les comptoirs alimentaires et seront éventuellement proposés à prix réduit pour ceux désirant élargir leur choix de repas. Ainsi, les Cuisines créatives encouragent un sentiment de communauté et de partage entre tous les participants du CRACPP.

En 2023-2024



+ 5 000

kg de denrées
récupérées



818

plats en moyenne
préparés par mois



13 671

portions préparées dans l'année
(plats, salades et collations)

