

KKK – mit Kreativität und Kultur gegen den Kohlendioxid

CCC – créativité et culture contre CO₂



Bouxwiller France

8-11 décembre 2013

Atelier cuisine locavore à émission réduite en CO₂

L'objectif de cet atelier était de montrer qu'il est possible de faire baisser le taux d'émission de CO₂ en adoptant des habitudes plus respectueuses de l'environnement, en cuisinant des mets saisonniers à base de produits locaux

Ainsi le groupe composé de participants des 6 pays partenaires ont préparé un menu dont les ingrédients de saison ont été achetés très localement

viandes chez le boucher de Bouxwiller (lui-même se fournit auprès d'agriculteurs locaux)

légumes auprès d'un producteur biologique à Buswiller (6 km de Bouxwiller)

truite fumée chez un producteur à Sparsbach (10 km de Bouxwiller)

soupe de potiron et légumes en bâtonnets



truite fumée sur lit de salade verte



préparation de la salle



dégustation





Baeckeoffe



nos invités nous font découvrir leur plat saisonnier
traditionnel locavore pauvre en émission CO2



exposition des mets et panneaux



