

LE POUVOIR DE L'ASSIETTE





Pendant 3 mois, vous allez ajouter du savoir faire, des nutriments et une pointe de connaissance à vos assiettes. Ce programme holistique est une véritable boîte à outils pour une alimentation **saine**, de **saison** et bien sûr, **gourmande**!

Il se veut adaptable à vos besoins et à votre rythme de vie pour vous apporter ce dont **Vous** avez besoin au quotidien.

Le programme contient 12 modules sur les thèmes de l'environnement, la cuisine et la nutrition.

Chaque module inclut:

Une ou plusieurs vidéos explicatives Un dossier de cours Un défi hebdomadaire Des recettes







De plus vous allez :

Gagner en *nutriments*Faire des *économies*Gagner du *temps en cuisine*Réduire votre *impact environnemental*Avoir accès à des *séances personnalisées*Participer à des *ateliers pratiques*Découvrir des *nouvelles habitudes*

Des experts de différents domaines vous accompagneront tout au long du programme.



Maéva May Encadrement, spécialiste science de la nutrition



Tora Löf
Encadrement, communication
et support technique



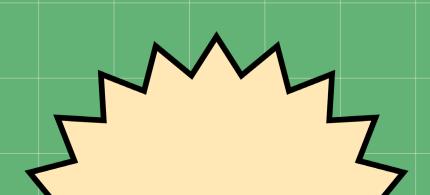
Aurélie Rudaz Spécialiste en fermentation et micronutrition



Corinne Roh Instructeur qualifié MBSR



William RuppenDélégué à l'Énergie ACCM









Le Programme d'Accompagnement fait partie du projet «Le Pouvoir de l'assiette», un projet de durabilité alimentaire menée par l'Association des Communes de Crans-Montana (ACCM).

Scannez le QR-code pour vous inscrire. Nous nous réjouissons de vous accueillir cet automne !





ou visitez le site : www.cransmontana.ch/assiette

Pour toutes autres informations, veuillez contacter Maéva May au 079 759 21 53 ou à l'adresse maeva@coos.ch

