

UNE MAYONNAISE SANS CASSER DES ŒUFS

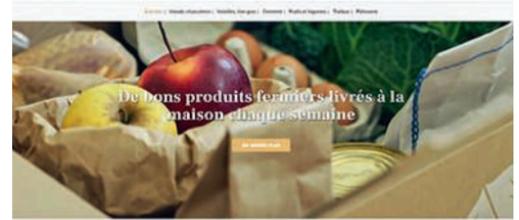
Les vegans ont droit à leur mayonnaise végétale ! Pour remplacer les œufs, la Supernaise de The Good Spoon est confectionnée à partir de chlorelle, une microalgue. Cette imitation de mayonnaise, pionnière en France, s'accompagne de sa petite sœur : la N'aïonnaise, une version à base d'ail et de fines herbes pour les plus gourmands. Pratiques, elles se conservent en dehors du réfrigérateur pendant douze mois. Omnivores, laissez-vous tenter aussi !



LA CONSIGNE FAIT SON GRAND RETOUR

Pour réduire l'impact environnemental des emballages, Carrefour a lancé la solution Loop avec des contenants réutilisables et consignés.

De nombreuses marques partenaires comme Lesieur ont développé une sélection de produits en version zéro déchet. Il suffit de rapporter les emballages vides en magasin et le remboursement des consignes via l'application dédiée se fait sous sept jours.



C'est de saison



UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS À PORTÉE DE CLIC

Nogalia propose des produits fermiers de qualité, bio, sans additif artificiel, en vente directe du producteur au consommateur pour une rémunération plus juste. Avec les fruits et légumes, les viandes, les fromages et les conserves, il est également possible d'acheter des créations artisanales locales comme des cosmétiques, des produits d'hygiène et des boissons.

Ces ateliers culinaires qui font école

L'école comestible, concept lancé d'abord aux États-Unis, propose de sensibiliser les enfants à l'alimentation avec la mise en place d'ateliers de découverte, la création de potagers dans les écoles et l'amélioration des repas dans les cantines. Un concept intelligent pour réconcilier les enfants avec l'alimentation et partir à la découverte du compost, des semences, de la nutrition, de la préservation de la biodiversité et d'une agriculture plus saine.

