



## Compte rendu d'atelier : Marmelade d'oranges amères



No atelier	#	Nombre pers. présentes	4
Date	04/02/18	Animateurs	Lynn
Thème	Fabrication marmelade	Durée	2h
Organisateurs	Lynn/Sarah/Armonie	Lieu	Chez Lynn

**Personnes présentes :** Anne, Dominique, Mélina, Sarah et Lynn

### I. Déroulement de l'atelier :

*Les participants sont arrivés à l'heure, c'est elles qui ont fait l'essentiel de la préparation. Les 4 participants se connaissaient déjà, alors la conversation allait de bon train et l'ambiance était bonne. Les participants étaient intéressées de savoir où on trouvait les oranges amers (primeur 'Mauguio' à la sortie sud de Prades le Lez).*



## II. Bilan

*Les participants ont appris comment préparer la marmelade. 2kg d'oranges et 4 citrons ont été transformés en 16 pots de marmelade. Chaque participant a emporté 4 pots.*





### III. Retours sur l'organisation

*Cet atelier a requis un minimum de préparation : achat des fruits et le sucre et la provision de pots de confiture propres. J'ai pris le épices de mon stock. Les fruits ont été cuits la veille afin qu'ils soient bien refroidis pour l'atelier. Le nombre maximum de participants n'a pas été atteint, mais c'était aussi bien car la place dans la cuisine convenaient bien pour 4 participants. Les frais (10€ pour le sucre bio et 10€ pour les fruits non-traités) ont été couverts par la participatin de 5€ de chaque participant.*