



Coopérabio



la journée de la restauration collective des Hauts-de-France

Mardi 12 octobre 2021

Formule adaptée Covid-19
nombre de places limité
INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Halle aux Sucres, Dunkerque - 14h00-17h30

14h00-15h30

Plénière

Bio & santé : quels enjeux pour la restauration collective ?

15h30-17h30

Ateliers

! 2 ateliers au choix de 50 minutes



n°1 Ciné-Débat

Ce documentaire du réalisateur Geoffrey Couanon nous plonge au coeur de réflexions sur le territoire que nous voulons avoir dans les années à venir: à travers le regard de lycéens de Seine Saint-Denis, ce documentaire aborde l'enjeu de l'artificialisation des sols, et du développement d'une agriculture locale, biologique et nourricière. Durant cet atelier seront projetés des extraits qui donneront ensuite lieu à des débats et une discussion parmi les participants.

n°2 Démo-Culinaires

Le chef, c'est vous !

Venez participer à la création, échanger et déguster des recettes à destination de la restauration collective. Au-delà des recettes présentées, cet atelier sera l'occasion d'échanger des conseils entre professionnels de la restauration collective.

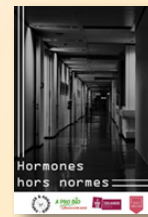


n°3 Territoire bio Engagé

Développé depuis 2020 au sein de la Région Hauts-de-France par l'association A PRO BIO, le label TBE a pour objectif de **valoriser l'engagement politique des communes en faveur de la bio**. Pour être éligible au label, il faut remplir l'un des deux critères suivants :

- Avoir plus de 20% de bio en restauration collective ;
- Avoir plus de 6% de bio en surface agricole sur la commune

Venez découvrir ce label et nos possibilités d'accompagnement lors de notre atelier TBE !



n°4 Escape Game

Cet escape game d'1h30 vous plongera dans l'univers de l'alimentation. Les joueurs divisés en 4 groupes de joueurs vont devoir chacun trouver un chiffre, et leurs 4 chiffres permettront d'ouvrir le cadenas d'un coffre où se trouve le remède contre l'endocrinite. Leur parcours au sein de l'escape game leur permettra de découvrir ce qu'est un perturbateur endocrinien, où ils se cachent dans notre alimentation et les alternatives qui sont proposées notamment par l'alimentation biologique.

Inscription

Événement organisé par A PRO BIO avec le soutien de :



Dans le cadre du Plan Bio Hauts-de-France :

