



Coopérabio



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

Mercredi 30 mars 2022

Cité scolaire Auguste Béhal, Lens · 10h00 | 16h00

Formule adaptée Covid-19
nombre de places limité
INSCRIPTION OBLIGATOIRE

Thématique 2022

Dans la peau du convive...

10h00-12h30

Plénière

- **Quelle place pour le convive en restauration collective ?**
Table ronde: retours d'experts et partage d'expérience
- **Focus sur le label Territoire Bio Engagé (TBE)**
20% de bio en restauration collective: valorisation des communes labellisées

12h30 | 14h30

Déjeuner de La Bio des chefs

Avec le retour de



La Bio des chefs

le défi BIO de la restauration collective
en Hauts-de-France



Equipe gagnante · édition 2019

Repas proposé par les cuisiniers de La Bio des chefs

- Dégustation de plats réalisés par les chefs de la restauration collective et remise des prix du défi

14h30 | 15h30

Ateliers de co-construction

- Anti-gaspillage alimentaire
- Éducation sensorielle
- Label Territoire Bio Engagé
- Fresque de l'alimentation

15h30 | 16h00

Clôture de l'évènement

Contact : lea.nora@aprobio.fr

Je m'inscris



**Pass sanitaire
et masque obligatoires**

Évènement organisé par A PRO BIO avec le soutien de :



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



14h30 | 15h30

Ateliers de co-construction

• Un atelier au choix •



Anti-gaspillage alimentaire

Venez découvrir notre kit anti-gaspi ! Le gaspillage alimentaire continue d'être un enjeu central au sein de la restauration collective. A PRO BIO a conçu un kit à destination du personnel encadrant de la restauration collective, ainsi que des convives. Lors de cet atelier nous vous présenterons des outils à développer au sein de votre restauration collective pour sensibiliser les petits comme les grands !



Éducation sensorielle par les Sens du Goût

Venez tester les méthodes d'éducation sensorielle développées depuis plusieurs années par l'association Les Sens du Goût. L'objectif ? Faire découvrir aux jeunes publics de nouvelles saveurs tout en remettant certaines valeurs au centre du repas: le partage, la curiosité, la découverte.



Territoire Bio Engagé (TBE)

Déployé 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 **22% 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 !



Fresque de l'alimentation

A travers un atelier ludique et coopératif (jeu de plateau) de 1 heure, les participants sont invités à s'interroger sur les impacts environnementaux de notre alimentation et à comprendre les différentes façons d'améliorer l'impact social, sanitaire et environnemental de cette dernière. Ce jeu est aussi l'occasion de lancer un défi collectif pour améliorer ses pratiques alimentaires sur le long terme.

Contact : lea.nora @aprobio.fr

Je m'inscris



Pass sanitaire et masque obligatoires

Événement organisé par A PRO BIO avec le soutien de :



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

