

COMMUNIQUE DE PRESSE

COOPERABIO : LA JOURNEE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN HAUTS-DE-FRANCE

LE 30 MARS 2022

CITE SCOLAIRE AUGUSTE BEHAL – LENS



UN EVENEMENT PROPOSE PAR



Evénement organisé par A PRO BIO avec le soutien de :



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



Cette année le plus grand rendez-vous bio de la restauration collective des Hauts-de-France reprend son format historique. La Bio des Chefs fait son grand retour !

Après deux années d'absence toute l'équipe d'A PRO BIO est heureuse de vous annoncer une journée complète, synonyme de rencontres, de nouveautés, d'échanges et de dégustation de plats préparés par les Chefs de la restauration collective.

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

Repas proposé par les cuisiniers de La Bio des chefs



Equipe gagnante - édition 2020

- 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**

Événement organisé par A PRO BIO avec le soutien de :



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



AU PROGRAMME CETTE ANNEE :

10h00-12h30

Plénière

Pour aborder la thématique des convives de nombreux intervenants seront présents, permettant d'ouvrir le débat lors d'une table ronde.

Invitées d'honneur :



Denis Pype - Conseiller régional, président de la Commission « Agriculture - Agroalimentaire » de la Région Hauts-de-France



Laure VERDEAU - Directrice de l'Agence Bio

Intervenants :



Carole GALISSANT - Directrice pôle Nutrition et Education - Sodexo
Présidente Commission Nutrition du Syndicat National de la Restauration Collective

- Présentation de l'étude « Manger en restauration collective : donner du sens au travers de l'alimentation durable ? » ; menée en collaboration avec Sodexo et la chaire RSE d'Audencia sur la restauration collective d'entreprise, dont l'objectif est d'analyser le comportement alimentaire des convives sur leur lieu de travail.



Mohamed MERDJI - Chercheur et professeur émérite à Audencia Nantes
Ancien directeur du LESMA (Laboratoire d'Etudes et de recherche en Stratégie et Marchés des Produits Agro-alimentaires).

- Présentation du programme de recherche-action « CLEMANTINE » à destination des agents de la restauration collective
- Annonce des résultats d'étude sur l'éducation alimentaire aux légumes à destination des enfants réalisée dans le cadre du programme pilote PNA 2012

Jean-Paul TRENTESAUX - Gestionnaire du Collège Paul Eluard de Cysoing,
et **Martina GERI** - Professeure d'italien au lycée Châtelet de Douai,

- Table ronde, animée par Marie Bouchez, Responsable pôle territoire et transition alimentaire chez A PRO BIO afin de mettre en lumière les actions mises en place au sein des établissements de Douai et Cysoing pour encourager les convives à adopter une alimentation plus durable.
- Réponse aux interrogations de l'assemblée et partage des idées et clés de réussite



Depuis 2020, A PRO BIO déploie la label Territoire Bio Engagé en Hauts-de-France. Afin de présenter le label et d'observer la dynamique locale, un temps dédié mettra en avant les 30 communes distinguées pour leur engagement pour la bio.

12h30 | 14h30

Déjeuner de La Bio des chefs



Dès 7h30, 12 Chefs cuisiniers de la restauration collective, volontaires, participeront au concours La Bio des Chefs.

Pendant plusieurs heures, les experts, répartis en 4 équipes, devront réinventer les plats stars des cantines scolaires avec des produits bio-locaux.

Lors du déjeuner, l'assemblée aura le plaisir de déguster les 4 menus réalisés durant la matinée et un jury d'acteurs de l'alimentation durable appréciera les plats, afin d'élire la meilleure équipe.

La remise du Trophée de la Bio des Chefs valorisera les cuisiniers, qui se verront remettre des lots de produits offerts par nos nombreux partenaires.

14h30 | 15h30

Ateliers de co-construction

L'après-midi sera synonyme de collaboration, au travers 4 ateliers thématiques animés par A PRO BIO et ses partenaires.



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.

15h30 | 16h00

Clôture de l'évènement

Pour fermer la journée, les chefs d'ateliers collaboratifs rapporteront les travaux et réflexions menées durant l'après-midi.

NOUS PARTONS DANS LE PAS-DE-CALAIS !

Chaque année un nouveau lieu accueille Coopérabio et La Bio des Chefs, afin de valoriser les différents territoires régionaux.

En 2022 nous avons choisi de travailler avec la cité scolaire Auguste Béhal à Lens, présente sur la Communauté d'Agglomération Lens-Liévin avec laquelle A PRO BIO travaille depuis plusieurs années ; l'établissement scolaire permettant de faire le lien direct entre tous les acteurs de la restauration collective.



NOS SPONSORS

De nombreuses entreprises nous font confiance et proposent de mettre à disposition du défi La Bio des Chefs leurs produits, permettant ainsi la pratique des produits en restauration collective.



A PRO BIO, UNE STRUCTURE AU SERVICE DE LA BIO DEPUIS PLUS DE 20 ANS ...

A PRO BIO est une association à caractère interprofessionnelle engagée au service des professionnels de la filière biologique de la région Hauts-de-France. Depuis sa création en 1994, elle fédère l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique (producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, ambassadeurs de la bio, fournisseurs de biens et services) autour de 3 objectifs principaux :

- **Développer le bio local en restauration collective**

A PRO BIO œuvre aux côtés des territoires et institutions pour relocaliser les approvisionnements des structures de restauration collective au travers d'accompagnements collectifs et individuels personnalisés. Centre de ressources techniques sur la question de la restauration collective, l'équipe dédiée s'entoure de spécialistes afin de lever les freins rencontrés par les communes (formateurs cuisine, comptabilité, diététique/nutrition...).

- **Structurer et relocaliser les filières biologiques du territoire**

Au travers d'une connaissance toujours accrue de l'offre et de la demande locale, A PRO BIO guide les porteurs de projets et anime les réseaux de professionnels des différentes filières dans leur dynamique de progrès. Au fait des innovations sur ce secteur elle apporte un œil expert aux futurs acteurs.

- **Promouvoir l'activité bio locale et communiquer auprès de tous les publics**

Interlocuteur bio de référence en région, A PRO BIO valorise les initiatives du territoire et s'engage auprès de ceux qui font vivre la bio locale. Grâce à son pôle spécialisé, elle assure un appui à la communication sur ses supports multicanaux en lien étroit avec les partenaires, opérateurs économiques...

Votre contact Presse :
pauline.saey@aprobio.fr

Votre contact Restauration collective :
marie.bouchez@aprobio.fr

Pauline SAEY <i>Responsable communication</i> 4 rue Dormagen 59350 Saint André lez Lille Tél. 03 20 31 57 97 Fax 03 20 12 09 91 www.aprobio.fr f aprobionord in association-a-pro-bio company/a-pro-bio		Marie Bouchez <i>Responsable de projets Pôle Territoires & Transition Alimentaire</i> 4 rue Dormagen 59350 Saint André lez Lille Tél. 03 20 31 57 97 www.aprobio.fr f aprobionord in association-a-pro-bio APROBIO HDF	
A PRO BIO <i>Cultivons notre avenir</i> Pôle de Ressources, de Promotion et de Développement de la filière Bio en Hauts-de-France		A PRO BIO <i>Cultivons notre avenir</i> Le réseau des acteurs Bio des Hauts-de-France	
➤ Merci de respecter l'environnement. N'imprimez cet e-mail que si c'est nécessaire !			

A PRO BIO
Cultivons notre avenir