

1^{ÈRES} RENCONTRES NATIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO
Le Collectif en action, preuve que c'est possible !

• 29-30 juin 2017 à Marsaneix (24)

• Évènement organisé par le Collectif les Pieds dans le Plat (en partenariat avec Agriobio Périgord et l'Amicale Laïque de Marsaneix).

• **300 participants** venus de toute la France

• **1200 repas 100% bio** cuisinés par le Collectif :

preuve que manger bio et local en maîtrisant les coûts - moins de 2€ par repas - et en offrant des menus de haute qualité nutritionnelle et gustative, c'est possible !

• **25 exposants**

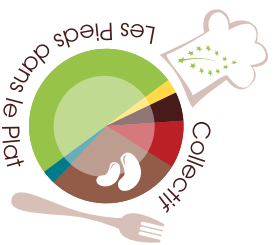
• **8 ateliers pratiques** : techniques culinaires, cuisson basse température, desserts "maison", éducation au goût.

• **12 conférences et tables rondes** : approvisionnement, formation, planification des menus, gaspillage, santé...

Les Actes de ces journées, compte-rendu des débats et ateliers, sont disponibles sur simple demande.



Conception et crédits photos : Collectif les Pieds dans le Plat - IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique



COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

7, impasse de la Truffe 24430 COURSAC

06 26 21 64 44

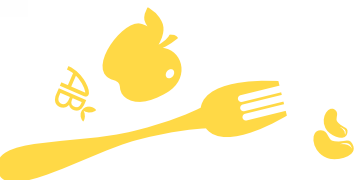
collectifpiedsdansleplat@gmail.com

www.collectifpiedsdansleplat.org

Facebook : Collectif les Pieds dans le Plat

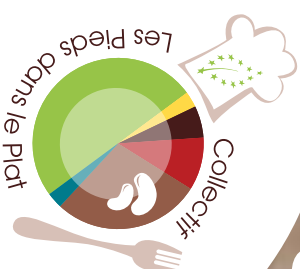


AVEC LE SOUTIEN DE :

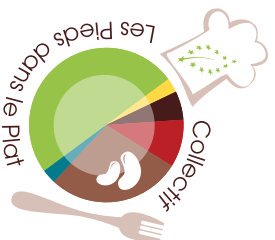


Un RÉSEAU de
FORMATRICES
 et **FORMATEURS** engagés
 pour une **restauration collective**

BIO
 LOCALE



Changer le monde PAR L'ASSIETTE



Le Collectif les Pieds dans le Plat : qui sommes-nous ?

Professionnelles de la restauration collective bio reconnues pour leur expertise, cuisinières, diététiciennes et partenaires, nous sommes rassemblées depuis 10 ans autour de convictions fortes. Passionnées de cuisine, engagées dans des luttes sociales et environnementales, nous partageons tous cette même volonté d'être acteurs du changement en agissant sur le contenu des assiettes. Tout le monde mange : la souveraineté alimentaire est à conquérir par tous et pour tous !

Nous revendiquons **le droit à une alimentation saine et digne pour chacun en incarnant une résistance fertile face à la malbouffe** et aux dérives de l'industrie agroalimentaire, agissant en pionnières face à une demande sociétale pressante. Organisées en réseau national, nous œuvrons à transmettre nos connaissances diététiques, culinaires et notre savoir-faire dans une ambiance conviviale et bienveillante et, au fil des rencontres, à convaincre du bienfondé de notre engagement.

Acteurs de démarches locales pertinentes, nous agissons avant tout en cuisine et sommes ainsi les meilleurs ambassadeurs des théories visant à changer de logique alimentaire, à l'échelle locale comme globale. Si nous nous sommes déjà rencontrés, vous connaissez nos personnalités hautes en couleurs, qui ne tolèrent aucune ambiguïté ni aucun compromis ! Conscientes que la cuisine, partout et toujours, est vecteur de paix, nous savons aussi que pour avancer tout en gardant notre intégrité, il faut parfois savoir mettre les pieds dans le plat !

*C'est l'histoire d'un groupe de personnes qui savaient que c'était possible...
alors ils le font !*



EN 2018
le Collectif...

- a formé environ 600 professionnels
- a organisé près de 50 formations
- a cuisiné environ 1500 repas bio et locaux
- a participé à une cinquantaine d'actions de sensibilisation ou d'accompagnement

LES ADHÉRENTES DU COLLECTIF



■ Cuisinières
■ Diététiciennes
■ Autres professionnelles
(consultants, animateurs, chargés de mission auprès des groupements d'agriculteurs bio ou de collectivités locales...)



Les Actions

FORMATIONS

Nous dispensons des formations à destination des gestionnaires et des élus, des personnels de cuisine et de service aux **techniques culinaires**, à la **nutrition** ou encore sur des thèmes spécifiques : animation, éducation au goût, lutte contre le gaspillage alimentaire, marchés publics...
Présentes sur l'ensemble du territoire, nous adaptons nos équipes à vos besoins identifiés, notamment en **binôme cuisinière/diététicienne**.
Un catalogue de l'offre de formations est réactualisé chaque année.

La formation de nouveaux formateurs en cuisine et diététique bio est également l'une de nos actions prioritaires, la demande étant en progression constante.

SENSIBILISATION

Nous intervenons lors de diverses manifestations afin de mener des actions de sensibilisation et de **convaincre par l'exemple, en cuisinant des repas bio**.

EXPERTISE

Nous intervenons sur toute la France en tant qu'experts techniques pour accompagner la mise en place de **projets alimentaires durables**, que ce soit à l'échelle d'une structure ou d'un territoire, ou intervenir sur des thématiques ciblées.

