Coopérabio

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

Mercredi 30 mars 2022 | **Cité scolaire Auguste Béhal, Lens**

Coopérabio 2022 c'était

97 participants, dont :

45,8 %
d'acheteurs

29,4 %
de partenaires

9,5 %
issus de la société civile

15,3 %
de fournisseurs

95 %
des participants sont « satisfaits » ou « très satisfaits » de notre évènement.

Une plénière sous le thème « Dans la peau du convive… quelle place pour le convive en restauration collective ? »

Conférences de chercheurs et d'experts, table ronde et retours d'expérience : tout pour apprendre comment mieux accompagner les convives vers une alimentation bio et durable !

Des ateliers de co-construction sur des thématiques diverses

Atelier Fresque de l'Alimentation

Atelier Kit Anti-Gaspi

Atelier Education sensorielle

par les Sens du Goût

Atelier Label Territoire Bio Engagé (TBE)

Le retour de La Bio des Chefs

La Bio des Chefs
le défi BIO de la restauration collective en Hauts-de-France

Après 2 années d'absence, nous sommes ravis d'avoir pu vous proposer à nouveau le défi de la Bio des Chefs ! Bravo aux Chefs mobilisés pour leur travail, et leur créativité dans les recettes proposées aux convives, nous nous sommes régalés !

Contact : marie.bouchez@aprobio.fr

Merci à tous pour votre participation à notre 8e édition de Coopérabio ! Nous avons déjà hâte de vous retrouver l'année prochaine !

Événement organisé par A PRO BIO avec le soutien de :

Nord le Département est là — Pas-de-Calais Mon Département — CALL Communauté d'Agglomération Lens-Liévin — Cité scolaire Béhal

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

Plan BIO Hauts-de-France — A PRO BIO Cultivons notre avenir — BIO EN HAUTS-DE-FRANCE — AGRICULTURES & TERRITOIRES — PRÉFET DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE — Hauts-de-France — Nord — Pas-de-Calais — somme — L'AISNE — oise — AGENCE DE L'EAU — eau Seine Normandie

Merci à nos sponsors

Événement organisé par A PRO BIO avec le soutien de :

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