

Agri Bio Ardèche

L'association des producteurs
bio du département

<http://agribioardeche.wordpress.com/>



Soutenez nous, adhérez !

DÉVELOPPER ET SOUTENIR LA PRODUCTION BIO

- Encourager les conversions bio
- Accompagner les producteurs
- Améliorer les techniques de production
- Proposer des formations
- Défendre les intérêts de la bio

STRUCTURER LES FILIÈRES

- Appuyer toutes les filières de proximité
- Développer des filières équitables et de proximité
- Encourager et structurer les circuits courts
- Accompagner le développement de la restauration collective bio

PROMOUVOIR L'AB

- Réaliser et diffuser des outils de promotion pour valoriser la bio en Ardèche
- Sensibiliser le grand public et les enfants
- Représenter l'agriculture bio dans les institutions
- Organiser une foire bio

Agri Bio Ardèche -BP 421 -07004 PRIVAS cedex /04 75 64 82 96 -agribioardeche@corabio.org

Pour valider mon inscription (OBLIGATOIRE) :

Je joins un chèque d'inscription de 90 € à l'ordre d'Agri Bio Ardèche (chèque non encaissé et détruit une fois la formation clôturée, sauf en cas d'absence injustifiée).
Aucune inscription ne sera enregistrée sans réception du chèque.

☐ Je déclare être contributeur VIVEA :

Candidats à l'installation : joignez l'original de l'agrément PPP ou de l'attestation VIVEA remplie par le point accueil installation

Je ne suis pas contributeur VIVEA (salarié, particulier...) :

☐ contactez-nous pour plus d'informations

Inscription à envoyer à Agri Bio Ardèche BP 421 - 07004 PRIVAS Cedex

Fait le À

Signature

Cuisiner et mettre en valeur ses produits bio locaux



Valoriser vos produits

Surprendre

Faire déguster



Susciter le plaisir

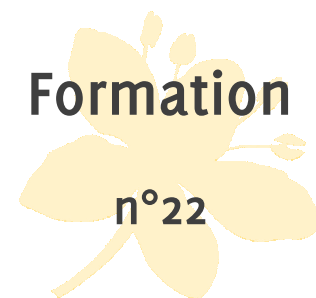
Créer

Eveiller les papilles



Formation

n°22



4 novembre
2016



• Agri Bio Ardèche •

Les Agriculteurs BIO d'Ardèche

AU PROGRAMME

4 novembre

Atelier pratique de cuisine ponctué de temps d'échanges

- Réalisation de recettes à base de produits bio locaux et discussion autour des déclinaisons possibles
- Equilibres alimentaires et nutritionnels
- Maîtriser ses coûts de revient
- Parler de ses produits, sa cuisine, de ses convictions en général
- Partage d'expérience et idées de chacun

A l'issue de la journée, vous aurez à mettre en pratique chez vous et retranscrire votre expérience pour la partager avec le groupe via un livret autour des recettes !

INTERVENANTE

Laurence TRAVERSIER

Diététicienne nutritionniste et animatrice d'ateliers cuisine bio

Une convocation vous rappelant dates, horaires, liste des participants et lieux de stage vous sera envoyée avant le démarrage

PUBLIC CONCERNE

Producteurs et productrices curieux et gourmands !

La bonne idée !

Proposez un produit que vous souhaitez utiliser lors de l'atelier et amenez le !

Précision

Si vous souhaitez que la formation soit orientée sur une thématique en particulier (végétarien, céréales et légumineuses...), n'hésitez pas à nous le préciser.



Organisée par : Anne-Lise LEFORT

Animée par : Fleur MOIROT

04 75 64 93 58 - 07 85 03 50 01

INFOS PRATIQUES

4 novembre

de 9h30 à 17h30

Autour de Privas

Repas :

Amenez de quoi compléter les recettes élaborées ensemble (pain, fruits...)

Les stages sont gratuits pour les producteurs éligibles aux fonds VIVEA et FEADER et à jour de leur cotisation (agriculteurs, conjoints collaborateurs, cotisants solidaires), ainsi que les candidats en parcours d'installation. Pour les autres participants, nous consulter.

Pour plus de précisions, voir les conditions générales sur notre programme de formations ou sur notre blog rubrique « Formations »

INSCRIPTION (avant le 25 octobre)

Formation n°22 – Cuisiner et mettre en valeur ses produits bios locaux

MON PRODUIT A CUISINER :

NOM Prénom.....

Dénomination.....

Adresse.....

CP.....Ville.....

Tel.....Email.....

Production principale :

Vous êtes : ☐ Agriculteur, conjoint collaborateur ☐ Cotisant solidaire

☐ Candidat à l'installation ☐ Autre.....

Adhérent à Agri Bio Ardèche : ☐ oui ☐ non

