

#conserve

#durable

#formation

#rencontre

#repas

VALORISE ET FACILITE L'ALIMENTATION DURABLE

Structure : LA BULLE



Alimentation

Associations

France

Saint Macaire

Nouvelle-
Aquitaine

La Bulle est une association qui valorise et facilite l'alimentation durable. 100 % en itinérance et basée en Sud-Gironde, la Bulle regroupe plusieurs activités : ?

- • animations cuisine
- • formation et accompagnement des professionnel.les
- • Le Bouillon - réseau des facilitateur.ices cuisine et conservation de la Nouvelle-Aquitaine
- • cantine événementielle

Nous avons à cœur de rapprocher les activités de production, la cuisine et la salle à manger.

La convivialité n'est pas que dans l'assiette !

Atelier cuisine :

La Bulle cherche à faciliter l'accès à une alimentation plus durable et plaisante, qui s'inscrit de manière fluide dans le quotidien des personnes accompagnées.

Nous proposons des interventions sur des thématiques variées : repas inclusifs (végétarien, sans gluten, ...), cuisines du monde, cuisine du quotidien, atelier boulangerie, techniques de conservation, cuisine économique et bien d'autres !????

Accompagnement et formation

La Bulle est aussi un organisme de formation !

Nous développons une offre d'accompagnement de collectifs divers qui recherchent une expertise dans l'alimentation durable, depuis l'approvisionnement jusqu'à la conception de menus en passant par les besoins réglementaires et d'hygiène.

Cet accompagnement prend la forme de formations mais également d'interventions personnalisées en gestion de projet.

Le réseau Le Bouillon met en lien des professionnel·les de la conserverie et de l'animation cuisine de la Région pour valoriser les projets existants et faciliter la mise en œuvre de nouvelles initiatives sur le territoire.

Les acteur·ices peuvent alors mettre en commun et mutualiser les forces par :

- des rencontres et retours d'expériences, Portes ouvertes, festival...
- des formations (législation, posture, techniques de conserverie...)
- des mises à disposition d'outils et ressources partagées
- une édition d'un panorama d'acteur·ices

Cantine itinérante et évènements

Pour l'organisation d'évènements collectifs et autres réunions associatives, nous proposons une offre cantine sur-mesure avec des menus pour tous les goûts.

Les menus sont proposés et amendés en fonction de vos envies ! Lors de ces prestations, nous proposons de préférence un service convivial en bar d'assiette, en buffet ou en plat à partager.

Nous proposons une cuisine conviviale, gourmande et colorée qui fait la part belle au végétal. Nous utilisons uniquement des produits de saison et privilégions au maximum un approvisionnement bio et local. La quasi-totalité des légumes sont produits en Sud-Gironde.

Liens

<https://www.labullealimentation.fr/>