

#en conserva

#sostenible

PROMUEVE Y FACILITA LA ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

Structure : La Burbuja



San Macario

Nueva Aquitania

La Bulle es una asociación que promueve y facilita la alimentación sostenible. Con un funcionamiento 100 % itinerante y con sede en el sur de Gironde, La Bulle ofrece diversas actividades:?

- actividades de cocina
- formación y acompañamiento a profesionales
- Le Bouillon: red de facilitadores de cocina y conservación de Nueva Aquitania
- comedor para eventos

Nos comprometemos a acercar las actividades de producción, la cocina y el comedor.

¡La convivencia no está solo en el plato!

Taller de cocina:

La Bulle busca facilitar el acceso a una alimentación más sostenible y placentera, que se

integre con naturalidad en el día a día de las personas a las que acompañamos.

Ofrecemos actividades sobre temas variados: comidas inclusivas (vegetarianas, sin gluten, etc.), cocinas del mundo, cocina cotidiana, taller de panadería, técnicas de conservación, cocina económica y muchos más.

Acompañamiento y formación

¡La Bulle es también un centro de formación!

Desarrollamos una oferta de acompañamiento para diversos colectivos que buscan experiencia en alimentación sostenible, desde el abastecimiento hasta el diseño de menús, pasando por los requisitos normativos y de higiene.

Este acompañamiento se materializa en cursos de formación, pero también en intervenciones personalizadas en gestión de proyectos.

La red Le Bouillon pone en contacto a profesionales de la industria conservera y de la animación culinaria de la región para potenciar los proyectos existentes y facilitar la puesta en marcha de nuevas iniciativas en el territorio.

Los actores pueden así poner en común y aunar fuerzas mediante:

- encuentros e intercambio de experiencias, jornadas de puertas abiertas, festivales...
- cursos de formación (legislación, actitud, técnicas de conservas...)
- la puesta a disposición de herramientas y recursos compartidos
- la publicación de un panorama de actores

Comedor itinerante y eventos

Para la organización de eventos colectivos y otras reuniones asociativas, ofrecemos un servicio de comedor a medida con menús para todos los gustos.

¡Los menús se proponen y adaptan según tus deseos! En estos servicios, preferimos ofrecer un servicio acogedor en forma de barra de platos, bufé o plato para compartir.

Ofrecemos una cocina acogedora, sabrosa y colorida que da protagonismo a los vegetales. Utilizamos únicamente productos de temporada y damos prioridad al máximo a los productos ecológicos y locales. Casi todas las verduras se producen en el sur de Gironde.

Liens

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