AGRIBIO 84
L'Agriculture BIO du Vaucluse

Communiqué de presse

Agribio 84 vous invite à la formation

« Diversification des sources de protéines ET Cuisson des viandes à basse température »

Agribio 84 a le plaisir d'annoncer sa nouvelle formation cuisine, dédiée à la mise en valeur des produits bio et locaux dans l'assiette. Cet événement se tiendra le **11 décembre au lycée professionnel agricole Acaf-msa** (https://acafmsa.com/) **à Vaison-la-Romaine**. Il vise à sensibiliser les cuisiniers et cuisinières de la restauration collective scolaire du Vaucluse à l'importance d'une alimentation durable et à offrir des outils concrets pour cuisiner sainement et de manière respectueuse de l'environnement.

La formation est conçue pour transmettre les compétences culinaires indispensables pour valoriser les produits issus de l'agriculture biologique, dans une démarche de *respect de la saisonnalité* et de réduction du gaspillage alimentaire. Animée par une formatrice membre du Mouvement des Cuisines nourricières et l'intervention d'un agriculteur bio approvisionnant la restauration collective, cette journée est une belle occasion pour apprendre, échanger et expérimenter autour de la cuisine bio et locale. Nous associerons également la responsable de la cuisine professionnelle du lycée ainsi que des élèves de 1ère qui participeront (en binôme avec des chef.fe.s) à cette journée.

Le *programme* met en avant la découverte de produits bio du Vaucluse pour diversifier les sources de protéines et encourager une consommation de viande plus raisonnée et qualitative. Il aborde des méthodes de cuisson spécifiques, comme la cuisson à basse température, ainsi que la maîtrise des points de cuisson adaptés aux viandes blanches, rouges et aux différentes parties d'un même animal. Les plats préparés incluront des ragoûts, des rôtis au four à basse température et des filets de viande blanche, avec en complément des *recettes végétales* et des desserts pour créer un buffet équilibré.

C'est dans cette dynamique que nous vous invitons à **participer à cette journée exceptionnelle**. Cet événement est une occasion unique de découvrir la richesse et la diversité des produits bio de notre région tout en apprenant à les sublimer en cuisine.

Pour en savoir davantage sur le mouvement cuisine nourricières :

→ Mouvement des Cuisines Nourricières

→ Mouvement des Cuisines Nourricières - Travail & TransitionS

Pour plus d'informations à propos d'Agribio84 :
Visitez notre site web : Agribio 84 - Les agriculteurs Bio de PACA (bio-provence.org)

Agribio 84

Contact presse :

Hoffman Perrine - Alternante apprentie en communication

communication84@bio-provence.org
06.41.41.75.83

Prochaines présence à l'entreprise : 18 novembre - 13 décembre

23 décembre - 18 janvier

Hors période contactez : agribio84@bio-provence.org
04.32.50.24.56

Photos de Bio de PACA à l'école hôtelière d'Avignon :