

Cassette vidéo «Le bio en cuisine collective»

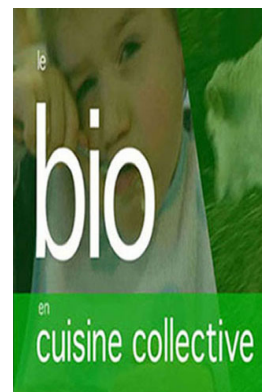
Auteur : Marc BURRI

Editeur : Marc BURRI

Année : 2002

Publics Destinataires : Chefs d'établissements scolaires, responsables de cuisine collective, enseignants et éducateurs, élus.

Durée : 28 minutes



Résumé :

Après les scandales alimentaires de ces dernières années, vaches folles, poulet à la dioxine et bien d'autres... s'interroger sur la qualité de notre alimentation est devenue une priorité. Dans cette perspective, l'alimentation biologique occupe une place de choix. De nombreuses cuisines de collectivités ou d'établissements font des repas bio (un million et demi en 2002).

Dans ce programme à travers des reportages, nous allons découvrir ce qu'est l'agriculture biologique, productions, contrôles, comment reconnaître les produits, la qualité... et des exemples de cuisines qui font des repas bio :

- une société de restauration et deux cuisines certifiées «agriculture biologique»,
- la cuisine centrale de Saint Martin d'Heyres qui fait des repas bio occasionnellement,
- la ville de Gardanne qui fait des repas bio régulièrement accompagnés d'une démarche pédagogique avec l'association Un Plus Bio.

Cassette disponible auprès d'Un Plus Bio au prix de 60 euros.



**Unis à plusieurs
vers la bio**

Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies

tél.04.66.77.35.51. fax.04.66.77.10.83.

email : unplusbio@unplusbio.org

site internet : www.unplusbio.org