Cuisine écologique et politique (initiation)

RÉF | 7313

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

- Questionner son regard sur l'alimentation
- Ouvrir sa réflexion à une approche systémique de l'alimentation
- Adopter de nouveaux réflexes culinaires
- Développer sa créativité

Programme

- Comment organiser une assiette de manière plus écologique
- Pratique de différents principes de base culinaires
- Comment choisir et préparer les aliments en fonction des saisons
- Échange de réflexions sur l'alimentation afin de mieux se situer et s'engager face à des questions essentielles comme le respect au vivant et la protection de l'environnement, la qualité paysanne et l'avenir du métier de paysan, le label biologique, le local, l'aspect santé, l'éthique face aux animaux, la sobriété dans nos assiettes, etc...

Chaque soirée comporte le développement d'une réflexion autour de l'alimentation et de ses impacts, la réalisation collective d'un repas, le partage des recettes et la découverte de divers groupes alimentaires.

Le cycle est animé par des animateurs cuisine passionnés, volonTerres du collectif Rencontre des Continents.

Type de formation

Associatif

ORGANISATION

Durée

6 soirées

mardi en soirée de 18h à 22h30

Horaire

Début

2 entrées par an : la prochaine session est prévue en octobre 2024.

Coût

220 euros - Coût réduit : 180 euros ou 140 euros (selon votre budget) -

CONDITION D'ADMISSION

Remarques

L'organisme vous propose trois tarifs. A vous de choisir celui qui vous va le mieux :

- L'absolue : 220€
- La bienvenue : 180€
- La mordue : 140€

Le prix ne doit pas être un frein à votre participation !

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Complétez un formulaire de pré-inscription en ligne.

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Envoyez un mail à Line Nguyen: Line@rencontredescontinents.be
- Téléphonez à l'organisme

Organisme

Rencontre des continents
Rue van Elewyck 35
1050 Ixelles
Tél: 02 734 23 24
http://www.rencontredescontinents.be/

Pour connaître les dernières informations publiées, consultez cette fiche sur Dorifor.be © Bruxelles Formation