**Réunion Bio Bourgogne**

Le 18 janvier 22

Présents :

* M Gerin (gestionnaire)
* Mme Le Terrier, Mme Mourey (professeurs référentes EDD)
* M Sonival (DDFPT)
* M Bouillot (chef cuisinier) et agents de restauration
* Mme Laurine Jolis (représentante de BioBourgogne)

Préparation d’animations :

* Présentation du rôle du chef cuisinier
* Questionnaire autour du bio
* Animations pendant le temps du repas

Organiser plutôt un jeudi

Faire des pancartes en classe à afficher un peu partout dans la cantine : paravent, machines à café, dans la salle des profs

Pour la fin de l’année.

Préparer cette animation en amont avec un questionnaire ?

Autre idée : demander à des délégués de prendre des photos dans les cuisines pour faire un reportage.

Formation avec BioBourgogne : pour les « dioxyde de carbone délégués volontaires afin :

1. Sensibilisation au bio pour leur permettre de créer un questionnaire avec deux objectifs :
   * Connaitre les aprioris des élèves sur le bio de la cantine : sont -ils au courant qu’on mange bio, connaissent-il les différents logos (local, maison, bio) ;
   * Ce qu’est un produit bio ?
   * Comment communiquer au mieux ?
2. Réaliser des pancartes pour sensibiliser au bio, au local… à la cantine en se basant sur les réponses du questionnaire ;

Mettre des QR codes dans la file d’attente pour que les élèves aient le menu. Faire mettre le menu sur la page d’accueil.