

ATELIERS CONVIVES

Proposés aux enfants (8 ans et +) et adultes

PREMIERS PAS VERS LE CHANVRE

Pour 1 atelier de 2h : **300 €***

Pour 2 ateliers dans la même journée : **560 €***

SE FAMILIARISER AVEC LE CHANVRE

Pour 1 atelier de 3h30: **430 €***

Pour 2 ateliers dans la même journée : **680 €***

ATELIERS PROFESSIONNELS

Destinés aux cuisinier.es et diététicien.nes s

SE FAMILIARISER AVEC LE CHANVRE

Pour 1 atelier: **430 €***

Pour 2 ateliers dans la même journée : **680 €***

EXPÉRIMENTER LE CHANVRE

Pour la journée : **770 €***

ATELIER LA TOQUE VERTE

Destiné au grand public, parents, évènements, groupes, à tous les curieux, petits et grands !

LE CHEMIN DU CHANVRE

Devis sur mesure

**Tous les prix sont indiqués HT 2023, ingrédients inclus et hors frais de déplacement de l'intervenant*

Ces ateliers sont conçus par L'Atelier du placard (Association de promotion d'une alimentation saine et durable)

et en partenariat avec



Ne pas jeter sur la voie publique

Credit photo @Région Nouvelle-Aquitaine - Conception @ChanvreNouvelleAquitaine

CONTACTEZ-NOUS !

LA FILIÈRE CHANVRE DE NOUVELLE-AQUITAINE RÉUNIE !



ASSOCIATION DES ACTEURS DE LA FILIÈRE, DE LA PRODUCTION À LA COMMERCIALISATION

Envie d'organiser un atelier dans votre établissement ?

Envie de vous former pour animer ces ateliers culinaires ?

→ **Contactez-nous !**

contact@chanvre-na.fr

06 83 15 44 69

Site Internet :

Où s'approvisionner en chanvre ?

www.chanvre-na.fr

Rubrique "PRODUITS" / Catégorie "ALIMENTAIRE"



CHANVRE

ATELIERS CULINAIRES



Venez découvrir une cuisine naturellement saine et créative





DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

ANIMATIONS SUR LE
CHANVRE ALIMENTAIRE



Explorez de nouveaux
horizons culinaires !

Pour accompagner l'introduction progressive du chanvre dans vos menus, faites appel à notre équipe qualifiée pour intervenir dans votre établissement.

ATELIERS CONVIVES

ATELIERS CONVIVES & PROFESSIONNELS

ATELIERS PROFESSIONNELS

Premiers
pas vers le
chanvre

Se familiariser
avec le chanvre

Expérimenter
le chanvre

2h00

3h30

1 journée



ATELIER LA TOQUE VERTE

Le chemin du chanvre

Durée : Parcours libre

Pour le grand public :
parents, évènements, groupes divers

✱ Présentation de la production du chanvre et de ses différents usages

✱ Chemin sensoriel autour du chanvre :

- La vue
- L'odorat
- Le toucher
- L'ouïe
- Les saveurs

✱ Découverte des utilisations de la graine en cuisine

✱ Dégustation

Une expérience savoureuse et
originale à ne pas manquer !

✱ Introduction au chanvre : ses origines et ses intérêts

✱ Présentation des différentes utilisations de la graine

✱ Découverte sensorielle : perception et description avec nos 5 sens

- 1 produit
- 2 produits
- 5 produits

✱ « Main à la pâte » : réalisation et dégustation

- 1 recette
- 1 recette salée, 1 recette sucrée
- 1 recette salée, 1 recette sucrée, 1 sauce

✱ Analyses des spécificités de votre établissement et conseils personnalisés