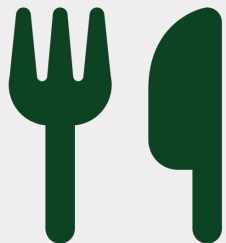




Bouleversement Carbone dans l'Animation et le Jeu Vidéo



ATELIER AGIR SUR L'ALIMENTATION

En partenariat
avec

L'ATELIER DU
PLACARD

LE POIDS ET LE RÔLE DE L'ALIMENTATION



L'alimentation est à la fois un sujet qui concerne **la vie des studios et la sphère personnelle des collaborateur·ices**. Dans les deux cas, son poids en émission de gaz à effet de serre pèse lourd dans les bilans carbone.

Les premiers bilans carbone réalisés par des studios d'animation montrent que l'alimentation des collaborateurs représentent **entre un quart et un tiers des émissions de GES*** de l'entreprise. A l'échelle d'un individu, c'est environ 25% de ses émissions annuelles.

L'empreinte carbone d'un repas dépend essentiellement de sa composition. Un repas à base de boeuf peut avoir **une incidence 10 fois supérieure** à un repas végétarien. Il peut aussi jouer un rôle sur **la santé et le pouvoir d'achat**.

Accompagner ses collaborateur·ices vers une alimentation **plus durable, locale et de saison**, permet de répondre à ces différents enjeux tout en créant **des moments de convivialité** au travail.

*GES = Gaz à Effet de Serre

UN ATELIER POUR QUOI FAIRE ?



Pour vos collaborateur·ices :

- se réapproprier la manière de préparer ses repas pour le travail et en dehors ;
- apprendre à cuisiner des plats de saison et plus durables ;
- réaliser des économies et manger de manière saine.

Pour votre organisation :

- proposer un moment ludique et convivial à vos collaborateur·ices ;
- participer à la décarbonation de la restauration pour votre bilan carbone ;
- valoriser l'action dans votre communication d'entreprise et stratégie RSE.

L'ATELIER DU PLACARD

L'Atelier du Placard est notre partenaire associatif sélectionné pour réaliser cet atelier. L'association regroupe des professionnel·les qui collaborent en toute convivialité pour proposer et développer des activités autour des aliments. Ils s'attachent à diffuser les messages de santé publique et de comportement écoresponsable.

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?



Un atelier cuisine directement dans votre studio :

L'association **l'Atelier du Placard** se déplace dans votre studio aux heures du repas. Durant 2 sessions de 1 heure 15 minutes, **le ou la cuisinier·ère accompagne un groupe de collaborateur·ices dans la préparation d'un repas durable, local et de saison**. Le ou la cuisinier·ère leur enseigne les astuces et les bienfaits d'une alimentation plus durable. Le repas préparé est ensuite dégusté par les participant·es de l'atelier et ils et elles repartent avec la recette pour la reproduire chez eux.

De quoi l'association à besoin :

Pour réaliser l'atelier, l'association a besoin d'un espace de cuisine pouvant accueillir le nombre de participant·es désiré et d'un point d'eau. Si vous n'avez pas d'espace adéquate, l'atelier peut être organisé dans un lieu neutre sur Angoulême (exemple : le Bistro de la Cité rue de Cognac), ou bien être accueilli dans un studio disposant de l'espace suffisant.

Pour qui et pour combien de personnes :

L'atelier s'adresse à tout·es les collaborateur·rices sans prérequis de niveau de connaissance culinaire. **Il est ouvert à une douzaine de personnes par cuisinier·ère et à raison de 2 sessions à la suite**. Une participation de 10€ peut être demandées aux personnes pour s'assurer de leur participations et contribuer aux coûts des denrées alimentaires et d'organisation.

TARIFICATION ET CONTACT



L'atelier Alimentation est proposé à tous les studios et écoles adhérents ou non.

TAILLE ET LIEU ATELIER	TARIFICATION
Pour 1 cuisinier·ère et 2 sessions de ~12 participant.es	390€*
Pour 2 cuisinier·ères et 4 sessions de ~12 participant.es	790€*
Option atelier hors studio dans un lieu neutre	+250€**

**Hors coût des matières premières estimés entre 5€ à 10€ par repas.*

***A diviser par le nombre de studios participants à l'atelier.*

Il est recommandé de demander une contribution aux salarié.es de 10€ afin de sécuriser leur venue, ainsi que pour participer aux frais des denrées alimentaires et d'organisation.

Vous souhaitez en savoir plus sur l'Atelier Agir sur **"l'alimentation"** ? Contactez nous pour organiser un temps d'échange contact@labocaj.fr / 06.81.93.54.32

LES AUTRES ATELIERS LA BOCAJ



L'association la BoCAJ propose une série d'atelier pour **sensibiliser, comprendre et agir** sur les enjeux de **décarbonation et d'écoproduction** des studios et des écoles.



Atelier Sensibiliser : un atelier gratuit de sensibilisation des collaborateurs aux enjeux de décarbonation des studios et de la filière de l'image.



Atelier Comprendre : un atelier pour réaliser un diagnostic de la consommation énergétique de vos installations, diminuer son empreinte et améliorer le confort thermique de vos collaborateurs.



Atelier Agir sur la mobilité à vélo : des ateliers en faveur de la pratique du vélo à travers la réparation, l'entretien et la sensibilisation à la sécurité.

Retrouvez tous nos ateliers sur :  www.labocaj.fr



[Serveur Discord](#)