



MAISON DE L'ALIMENTATION
DU TERRITOIRE DE GENÈVE

Pour
entreprises et
organisations

ATELIERS TEAMBUILDING

du champ à l'assiette



En collaboration avec les fermes genevoises,
ma-terre convie les professionnel·le·s de Genève à explorer en
équipe l'alimentation durable dans toute sa transversalité.

 <https://ma-terre.ch/>

 @materregeneve

 @materregeneve

Ces ateliers immersifs (pour groupes de 25 participant-e-s maximum) sont axés sur l'**esprit d'équipe**, **prise de conscience** et **actions pratiques**:

- *Découverte des cultures agricoles genevoises (selon la météo)*
- *Visite d'un marché local emblématique (selon horaires d'ouverture)*
- *Préparation d'un menu complet dans une cuisine professionnelle*
- *Dégustation d'un repas sain, gourmand, fait maison et durable*
- *Rangement et clôture*

L'exploration des enjeux de l'alimentation durable permet de créer ou approfondir les liens entre collègues tout en apprenant des astuces pour devenir des consommateur.ice.s plus conscient.e.s - autant chez soi que sur la place du travail.

Lieu

Association **ma-terre**
Chemin Moïse-Duboule 2
1205 Genève (Bus 3 et 22)

Tarifs

Location cuisine professionnelle : 500 CHF

Animation à choix

- Spécialiste gastronomie ou nutrition : 400 CHF
- Chef cuisinier professionnel : 500 CHF

Menu à choix

- Végétarien : 50 CHF / personne
- Flexitarien : 55 CHF / personne
- Omnivore : 60 CHF / personne

Vin : 15 CHF / personne

Pour toute demande d'information ou de réservation

inscription@ma-terre.ch

022 733 16 64