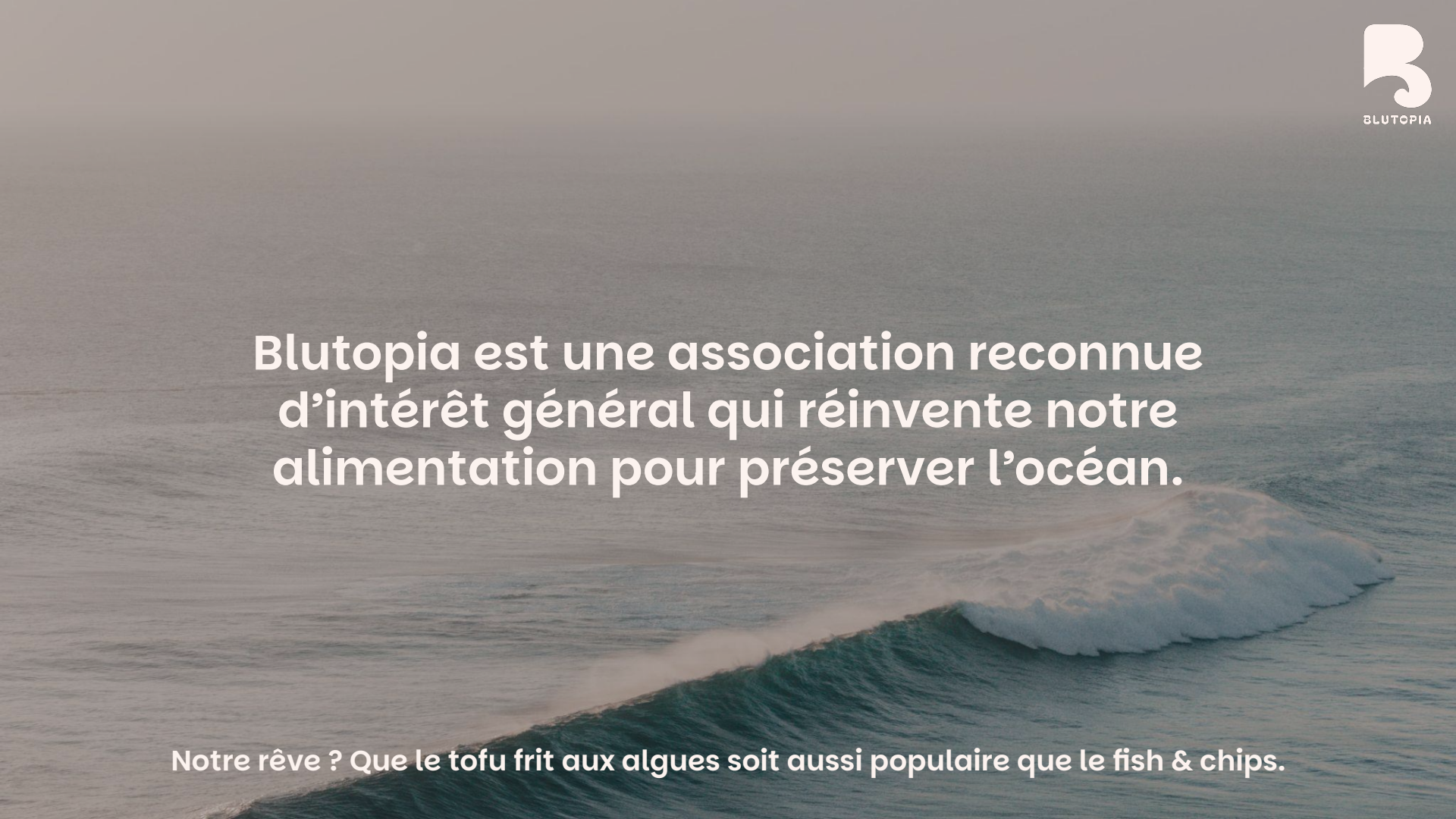


# BLUTOPIA

**Nos prestations pour les établissements scolaires**


BLUTOPIA
Blutopia est une association reconnue d’intérêt général qui réinvente notre alimentation pour préserver l’océan.
Notre rêve ? Que le tofu frit aux algues soit aussi populaire que le fish & chips.

# Pourquoi lier l'alimentation et l'océan ?



L'océan est source d' émerveillement mais il est surtout vital pour la survie de toutes les espèces et pour le climat. Sans lui, la température moyenne serait de 50°C. **Chaud.**



Notre appétit sans limite détruit le vivant. À elle-seule, notre alimentation émet 2,45To de $CO_2$ par an et par personne, soit le 2ème secteur à l'échelle individuelle en France. **Lourd.**



90% des "stocks" de poissons sont pleinement exploités ou surexploités. La surexploitation des ressources est la première menace pour la biodiversité marine. **Tendu.**

# Notre théorie du changement

1

## S’inspirer

avec nos films documentaires

2

## Se former

avec nos outils pédagogiques et notre site internet

3

## Agir

avec nos livres de recettes et des chantiers participatifs dans des fermes algocoles

4

## Faire société

avec notre plaidoyer et notre newsletter SPLASH!

**Blutopia permet de s’inspirer, de se former et d’agir afin de toutes et tous faire société.**

Blutopia inspire les citoyen·ne·s en étant une association de référence sur les sujets de transition alimentaire et préservation de l’océan à l’échelle nationale et européenne grâce au pouvoir de l’audiovisuel.

# Notre équipe

**À La Rochelle,**
**siège de l'association**
**l'équipe terrain**



**Malaury Morin**

Co-fondatrice et
chargée de campagnes



**Julien Challandes**

Co-fondateur et
chargé de financements



**Léandre Bouffard**

Chargée de communauté
et d'animation

**Sur tout le territoire**
**français**
**les ambassadeurices**



# Les bonnes vivantes

# Ciné-débat

## Les bonnes vivantes

**Malaury Morin** fédère grâce au goût depuis La Rochelle avec Blutopia. **Laurianne Birre** émerveille par l'art à Biarritz. **Mélanie Cueff** vulgarise la recherche scientifique depuis Roscoff avec la Global Seaweed Coalition.

Ces 3 bonnes vivantes tentent, à leur manière, de remettre les algues au goût du jour. Au travers de leur histoire, vous partirez à la découverte de ces organismes vivants hors du commun qui pourraient bien se faire une place dans nos assiettes car il paraît que les algues auraient... **un goût d'espoir**. → Voir la bande-annonce

**Durée :** 1 heure 30

**Frais de diffusion seuls :** 100€

**Ciné-débat* :** 400€







* Frais de déplacement non inclus

# Ciné-gourmand

## Les bonnes vivantes suivie d'une dégustation iodée

Vous voulez transformer votre ciné-débat en **ciné-gourmand** ? On vous propose une dégustation de nos 2 tartinables à base d'algues préférés : le **tartare iodé** ou les **rillettes de la mer**.

C'est l'occasion parfaite de faire découvrir les légumes de la mer et faciliter le passage à l'action. Parce que dire que les algues sont bonnes, c'est bien. Mais les faire goûter pour le prouver, c'est quand même mieux !

Les **recettes** sont **faites maison**, avec des algues de rive récoltées à la main en Bretagne et des ingrédients **100% biologiques**. Elles sont servies sur du pain au levain (option sans gluten).

**Durée :** 2 heures

**Ciné-gourmand* :** 500€







* Frais de diffusion inclus - Frais de déplacement non inclus
100 personnes max. / +2€ par personne supplémentaire au-delà

# Masterclass

## Algues

Les algues sont bien plus que ce que vous croyez. Celles que l'on appelle désormais les légumes de la mer sont pleines de super pouvoirs pour vous et pour l'océan.

Avec cette masterclass, vous apprendrez :

- Une **mauvaise nouvelle** : on a (presque) vidé l'océan à cause de la **surpêche**
- Une **bonne nouvelle** : on peut inverser la tendance... et c'est en partie grâce aux **algues**

Une masterclass créée par Blutopia à partir de toutes les rencontres faites pour le film Les bonnes vivantes.







**Durée :** 1 heure 30

**Prix* :** 350€

* Frais de déplacement non inclus

# Balade iodée

## À la découverte des algues

Les algues ont mauvaise réputation. Souvent, on les associe à la pollution, aux mauvaises odeurs et à la saleté. En réalité, elles sont un maillon essentiel de la biodiversité marine et des alliées pour lutter contre le changement climatique. Pour vous le prouver, on vous amène sur le littoral pour une balade iodée.

Au programme :

- une **méditation** autour des 5 sens
- une **exploration de l'estran**
- l'identification des **différentes espèces d'algues**
- une **dégustation** de tartinables à base d'algues

**Durée :** 2 heures

**Prix* :** 300€ /intervenant·e







* Frais de déplacement non inclus • 30 personnes max. /intervenant·e

# Atelier culinaire

## Tartare iodé ou rillettes de la mer

Les algues sont une **solution incroyable** pour répondre aux défis de notre époque comme le dérèglement climatique, la perte de biodiversité ou l'érosion des côtes. Elles sont aussi un **super-aliment**. Et surtout, elles sont délicieuses. Il en existe plus de 12 000 espèces différentes dans l'océan. Pourtant, on les connaît encore très mal en France.

Avec cet atelier culinaire, vous préparez un **tartinable à base d'algues** tout en découvrant les **bienfaits des algues**. Une **dégustation** est prévue à la fin. Chaque participant·e repart avec la recette pour pouvoir la refaire à la maison.

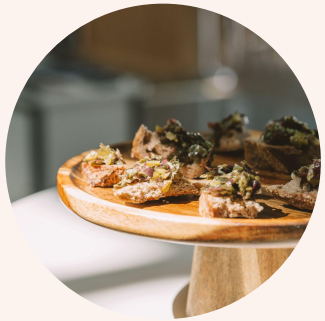
**2 recettes au choix** : le tartare iodé et les rillettes de la mer

**Durée :** 1 heure

**Prix* :** 25€ /personne







* Frais de déplacement non inclus • 5 personnes min. et 25 personnes max. /intervenant·e

# Masterclass culinaire

## Tartare iodé ou rillettes de la mer

Les algues sont une **solution incroyable** pour répondre aux défis de notre époque comme le dérèglement climatique, la perte de biodiversité ou l'érosion des côtes. Elles sont aussi un **super-aliment**. Et surtout, elles sont délicieuses. Il en existe plus de 12 000 espèces différentes dans l'océan. Pourtant, on les connaît encore très mal en France.

Avec cette masterclass culinaire, on prépare un **tartinable à base d'algues** devant vous tout en vous partageant les **bienfaits des algues**. Une **dégustation** est prévue à la fin. Chaque participant·e repart avec la recette du tartinable pour pouvoir la refaire à la maison.

**2 recettes au choix** : le tartare iodé et les rillettes de la mer







**Durée :** 1 heure

**Prix* :** 200€ /intervenant·e +

20 à 100 personnes : 100€
100 à 200 personnes : 150€
>200 personnes : 200€

* Frais de déplacement non inclus

# Chantier participatif

## Restaurer la biodiversité du littoral grâce aux algues

Blutopia organise des chantiers participatifs qui mêlent **découverte du métier de récoltant·e**, **cueillette d'algues** et **atelier culinaire iodé**.

L'objectif ? Découvrir comment les algues peuvent nous aider à **restaurer la biodiversité** du littoral et **le plaisir de découvrir de nouvelles saveurs**.

Le chantier participatif se fait en partenariat avec des professionnel·le·s de la filière algues, notamment Aoré sur l'île de Ré.

Mais il est tout à fait possible d'organiser un chantier participatif sur le littoral Atlantique, de La Rochelle à Roscoff, en passant par Oléron et Ré.







**Durée :** 5 heures

**Prix* :** 600€

* Frais de déplacement non inclus • 20 personnes max.

# Livre de recettes

## Vagues gourmandes

Ce livre de recettes a été conçu pour celles et ceux qui aiment explorer de nouvelles saveurs. Notre ambition : vous faire découvrir et aimer la cuisine aux algues. Au menu :

- plus de **20 recettes végétales aux algues** (salées, mais aussi sucrées !) imaginées par des cheffes
- des anecdotes incroyables sur les algues (saviez-vous que les algues étaient là avant les dinosaures ?)
- des informations scientifiques
- des données nutritionnelles…
- et même **un kit d'adoption des algues**

Si vous voulez éviter les goodies Made in China qui terminent au fond des tiroirs, c'est le cadeau utile à offrir.

**Prix unitaire :** 15€ (10€ à partir de 20 livres)








# De l’assiette à l’océan

# Ciné-débat

## De l'assiette à l'océan

Et si notre alimentation pouvait sauver l'océan ? C'est la question à laquelle répond le documentaire De l'assiette à l'océan. Le synopsis : Malaury Morin, une jeune défenseuse de l'océan (aussi co-fondatrice de Blutopia), part sillonner les routes de France en stop pour **comprendre l'impact de son alimentation sur l'océan** et ce qu'elle peut faire pour **le préserver… sans perdre le goût du plaisir**.

Le film explore **4 chapitres** (pêche, élevage, intrants chimiques et transport de marchandises) et montre que l'on peut **se faire plaisir en mangeant sans détraquer l'océan**. → Voir la bande-annonce

**Durée :** 1 heure 30

**Frais de diffusion seuls :** 100€

**Ciné-débat* :** 400€









* Frais de diffusion inclus - Frais de déplacement non inclus

# Exposition

## De l'assiette à l'océan

Avec **16 photos** et **16 infographies**, l'exposition De l'assiette à l'océan permet d'avoir une vision d'ensemble des **liens entre notre assiette et l'océan**. Ce que l'on apprend : on est face à un paquet de problèmes, mais il est possible de les limiter en faisant les bons choix, à tous les niveaux. Parce que oui, on peut continuer à se faire plaisir en mangeant… sans détraquer l'océan !

C'est l'occasion de plonger visuellement dans **l'univers de Blutopia** en mêlant **photographie** et **vulgarisation scientifique**.

**Tout est possible** (ou presque !) : vous pouvez choisir l'exposition complète ou seulement certaines photos ou certaines infographies.

→ Découvrir les tirages

**Durée :** 1 ou 2 semaines

**Prix :** 150€ /1 semaine ou 250€ /2 semaines







# Masterclass

## De l’assiette à l’océan

Vous n'imaginiez pas que votre alimentation pouvait détruire l'océan ?

La bonne nouvelle, c'est qu'elle peut aussi le préserver… sans que l'on ne perde le goût du plaisir.

Avec cette masterclass, vous découvrirez :

- **les 5 plus grandes menaces** qui pèsent **sur la biodiversité marine** (spoiler : elles sont toutes liées à notre alimentation)
- **les solutions existantes** et à votre portée pour continuer à vous faire plaisir en mangeant sans détraquer l'océan

Une masterclass créée par Blutopia à partir de toutes les rencontres faites pour le film De l’assiette à l’océan

**Durée :** 1 heure 30

**Prix* :** 350€








* Frais de déplacement non inclus

# Masterclass

## Pêche

Peut-on continuer à manger du poisson ?

Surexploitation des ressources, destruction des habitats, changement climatique, pollutions... Notre appétit sans limite pourrait bien finir par vider l'océan si on ne change rien.

Avec cette masterclass, vous découvrirez :

- **les impacts insoupçonnés de la pêche**
- **les solutions existantes** et à votre portée pour continuer à vous faire plaisir en mangeant sans détraquer l'océan

Une masterclass créée par Blutopia à partir de toutes les rencontres faites pour le film De l'assiette à l'océan

**Durée :** 1 heure

**Prix* :** 250€







* Frais de déplacement non inclus

# Jeux Blutopia

## De l'assiette à l'océan

Les jeux Blutopia vous permettent de **tester vos connaissances… sans vous barber**.

Les participant·e·s jouent à **9 jeux** pour avoir une vue d'ensemble des liens entre notre alimentation et l'océan, mais surtout découvrir des solutions pour minimiser l'impact de notre assiette.

Les **thèmes** abordés sont **variés** : la consommation de poissons en France, les impacts des différents métiers de pêche, l'empreinte carbone et l'empreinte eau de nos aliments, les impacts du transport de marchandises, la composition d'une assiette équilibrée à faible empreinte carbone ou encore les algues.







**Durée :** 1 heure 30

**Prix* :** 250€

* Frais de déplacement non inclus

# Livre de recettes

## C’est pas la mer à boire

Il est urgent de réduire notre consommation de produits d’origine animale. Le problème, c’est que l’alimentation végétale ne donne pas toujours envie et les listes d’ingrédients à rallonge en rebutent beaucoup.

Avec ce livre, vous allez faire aimer la cuisine végétale. Au menu :

- **15 recettes végétales**, élaborées à partir d’ingrédients **simples**, triées **par saison**
- **1 menu d’été** créé par la cheffe Lorine Hennebelle
- les **conseils nutritionnels** de notre diététicienne Julia Fournis pour apprendre à équilibrer une assiette végétale

Si vous voulez éviter les goodies Made in China qui terminent au fond des tiroirs, c’est le cadeau utile à offrir.

**Prix unitaire :** 12€ (7€ à partir de 20 livres)








# Ils nous ont fait confiance

BLUTOPIA

La Rochelle Université

Normandie Université

University of Exeter

ISL International School of Luxembourg
The Confidence to Succeed

Schola Europaea

excelia

tbs Business School

Grenoble Ecole de Management
Technology & Innovation

skema Business School

Campus Agro·Environnemental·62

Université Le Havre Normandie

CentraleSupélec

Fénelon Notre-Dame
Grandir ensemble

Greta Poitou-Charentes
*Votre partenaire formation*

Bientôt votre logo ?


Le futur est dans notre assiette.
BLUTOPIA