





# Impliquez le personnel et les convives et mobiliser les énergies


**Pour qu'une démarche environnementale réussisse pleinement en restauration collective, il faut bien évidemment que personnel et convives se sentent concernés et acteurs.**


## Le personnel


Que vous ayez un système de management environnemental ou non, un bon moyen de mobiliser le personnel est de rédiger avec lui les procédures à mettre en place et à suivre. A lui encore de les tester et de proposer les évolutions qu'il considère nécessaires.


 **Expliquez en amont** la production biologique et ses bénéfices pour la santé et l'environnement, et de la même façon l'intérêt d'acheter local. Le mieux pour cela est de faire venir un producteur bio local qui fournit l'établissement, ou d'aller visiter son exploitation.

 **Des explications sont nécessaires de la même façon pour le tri sélectif** : pourquoi (réglementation, intérêt pour l'environnement, le développement durable, les générations futures, éventuellement problématique économique, refus de certains déchets organiques dans le tri pour compost) ; comment (avec la participation active du personnel), et avec quelle sécurité sanitaire, ... Si un centre de traitement ou une usine de recyclage ou de fabrication de compost travaille avec vous à proximité, une visite n'est pas inutile.

 **Former si nécessaire** : pour que des produits frais et bio expriment toutes leurs saveurs, mieux vaut les cuisiner simplement. Il est important de retrouver en cuisine des envies de cuisiner. Si nécessaire, une formation, y compris interne, permettra à chacun de savoir faire, et surtout d'apprécier un travail créatif et apprécié des convives.


 **Adaptez** en fonction de l'expérience et des retours : une fois l'approvisionnement en bio locale débutée, tenez compte des remarques et propositions du personnel pour améliorer le système. Le fait de devoir compter sur la saisonnalité pour commander à tel ou tel fournisseur complique la vie de ceux qui effectuent les commandes. Certains produits peuvent également manquer dans un premier temps que les producteurs pourraient fournir par la suite si on leur demande.

 **Idem pour le tri** : le personnel doit pouvoir adapter les procédures en fonction de l'expérience.

 **Informez des résultats** : effectuez toujours un retour d'expérience : satisfaction des convives, évaluation du tri par l'entreprise chargée de l'enlèvement, quantité et qualité du compost fait sur place, utilisation de celui-ci, ...




## Les convives et leurs parents

 **Informez** : il est important de faire connaître la politique environnementale de la cuisine, son pourquoi, et ses avantages pour les convives et la société en général.


L'introduction de bio locale doit faire l'objet d'une information au jour le jour : quels produits, venant de quel producteur, situé dans quelle commune, etc.. Une présence de producteurs, ponctuellement, pour présenter leurs produits est un plus, de même qu'un déplacement sur l'exploitation en profitant, par exemple, des journées portes ouvertes chez ces producteurs. La présentation peut être accompagnée d'une vente de produits.

De même, pour le tri des déchets, une explication sur les obligations réglementaires, les modalités de tri proposées, le devenir des déchets triés, la création d'un lieu de compostage sur place, l'importance de la participation active de tous au succès de l'entreprise, est essentielle.

En restauration scolaire, les réunions de parents d'élèves doivent également être mises à profit. Les réunions de préparation des menus sont une autre bonne occasion d'introduire les impératifs du local et de la saisonnalité dans le choix de tel ou tel ingrédient ou composante.

 **Testez** : si vous introduisez de nouveaux ingrédients, produits ou recettes, faites le savoir, et demandez aux convives de donner leur avis. Là encore, la présence du producteur peut être importante. Si possible, proposez des tests comparatifs : plusieurs recettes avec un nouveau produit, ou la même recette avec un produit


connu et le nouveau que l'on veut introduire, plusieurs pains différents dont celui auquel les convives sont habitués, ... Tenez compte des retours.

 **Adaptez en fonction des réactions** : les retours d'expérience des convives sont très importants. Il faut leur laisser la parole, soit oralement en passant de table en table, soit sous forme de questionnaires réguliers ou de « boîtes à idées ».

Pour les nouveaux plats à base de produits bio et locaux, vous pourrez quantifier en fonction de la consommation ou du refus. A vous dans ce cas d'envisager de nouvelles recettes ou l'abandon d'un produit.

Les convives peuvent avoir des idées en matière de produits qu'ils aimeraient consommer et que l'on pourrait trouver localement, ou de recettes.

Pour le tri, tenir compte des réactions est important. Il n'est pas inutile de mettre des observateurs au début de l'expérimentation, qui vérifient la qualité du tri des convives et informent ceux-ci des améliorations qu'ils pourraient effectuer par eux-mêmes. Dans l'autre sens, les convives peuvent trouver difficile le tri et l'exprimer. A vous (ou à eux) de proposer des adaptations.

 **Informez des résultats** : un panneau, une feuille d'information, une lettre d'actualité sur le site de l'établissement. Tous les supports sont bons pour informer des résultats, tant écologiques qu'économiques.