



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



JE SENSIBILISE ET IMPLIQUE

MON PERSONNEL ET MES CONVIVES

1

POUR MES EQUIPES

J'EXPLIQUE MA DEMARCHE

- **je fais venir un producteur bio local** ou programme une visite de son exploitation pour expliquer la production biologique et locale et ses bénéfices pour la santé et l'environnement,
- **j'organise une visite dans un centre de traitement des déchets** (recyclage, compost, ...) pour faire prendre conscience de l'intérêt de leur gestion pour notre environnement.

J'IMPLIQUE LE PERSONNEL ET ADAPTE MES PRATIQUES

- **je rédige avec toute l'équipe les procédures** à mettre en place dans le restaurant, les suis, les teste, et propose des évolutions,
- **je demande l'aide des équipes éducatives** (établissement scolaire) pour compléter la sensibilisation des convives à l'écologie : cours de sciences naturelles, économie, géographie, philosophie,...

JE PROPOSE DES FORMATIONS

- pour permettre à chacun **d'accroître ses compétences** et retrouver, notamment en cuisine, l'envie de cuisiner : sourcer bio et local en gérant les coûts, créer des menus alternatifs,...

J'INFORME DES RÉSULTATS

- **je mesure et rends compte** de la satisfaction des convives, le retour des nouvelles recettes, l'évaluation du tri, la quantité et la qualité du compost fait sur place,...

2

POUR MES CONVIVES, ELUS, PARENTS

J'IMPLIQUE MES CONVIVES

- **je demande aux convives de donner leur avis** soit oralement en passant de table en table, soit sous forme de questionnaires réguliers ou de « boîtes à idées »,
- si j'ai des nouvelles recettes : **je le fais savoir** et je propose des tests comparatifs !

JE COMMUNIQUE SUR MES ACTIONS

- **je fais connaître la politique environnementale de la cuisine** et ses avantages pour les convives. Tous les supports sont bons pour informer des actions mises en place : panneau, feuille d'information, lettre d'actualité sur le site de l'établissement,...
- **je communique au jour le jour** : quels produits sont à la carte, quels producteurs, comment je gère mes déchets,...

JE CRÉE DES ÉVÈNEMENTS

- **j'invite des producteurs** dans mon restaurant,
- **j'organise des activités pédagogiques** avec les équipes éducatives,
- **je mets à profit les réunions** de parents d'élèves ou les réunions de préparation des menus.

Pourquoi ?

Pour qu'une démarche de transition écologique dans les restaurants réussisse pleinement il faut que le personnel, les convives et les élus se sentent concernés et acteurs !

Quelques outils de communication gratuits

Besoins d'outils pour communiquer dans vos restaurants ?

Rendez-vous sur le site de l'agence bio rubrique restauration collective : <https://www.agencebio.org/outils/>



Poster : les fruits et légumes de saison



Les Kits d'animation pour les restaurants scolaires des écoles élémentaires



Les stop-rayon – « Ici c'est bio »



La plaquette : restauration collective



Des affiches pour les restaurants



Contacts utiles

Echange entre parent d'élèves : [Association pas d'usine on cuisine](#)

Sensibilisation des élus : [Association Un Plus Bio](#)

Echange entre les gestionnaires : [Syndicat AGRORES](#)

Formation sur l'accompagnement des repas : [Collectif les Pieds dans le Plat](#), [Un Plus Bio](#), [Agores](#)

Valorisez votre restaurant

Audit Ecocert En Cuisine : Dès le niveau 1, le label Ecocert En Cuisine exige une sensibilisation des convives à l'écologie et au gaspillage alimentaire.