

TRANSITION ÉCOLOGIQUE DES CANTINES



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



COMMUNICATION



DECHETS



DETERGENCE



GASPILLAGE



JE SENSIBILISE ET IMPLIQUE MON PERSONNEL ET MES CONVIVES

1 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, ses bénéfices pour la santé et sur 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



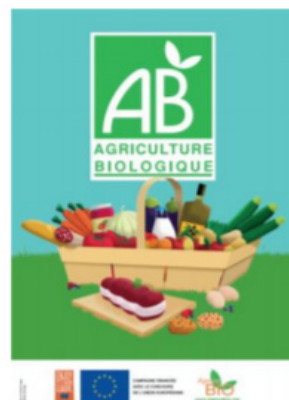
Les stop-rayon – « Ici c'est bio »



La plaqueette : restauration collective



Des affiches pour les restaurants



CONTACT UTILES

Association Un Plus bio : [L'observatoire de la restauration collective bio et durable](#)

Collectif les Pieds dans le Plat : formations en cuisine bio

[Agence Bio](#) - informations générales sur la bio

VALORISEZ VOTRE RESTAURANT

Audit Ecocert En Cuisine :

Au niveau 1, au moins 10% des approvisionnements alimentaires doivent être bio et ce taux doit augmenter chaque année jusqu'à atteindre au minimum 20% en 4 ans. Au niveau 3 au moins 50% des approvisionnements devront être bio.