



bio

local

éducation

produits sains

communication

déchets

détergents

gaspillage

# 3

## SENSIBILISER ET IMPLIQUER LE PERSONNEL ET LES CONVIVES dans les avancées de ma cantine !



### Je «sors de la cuisine»

- **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,
- **J'organise une visite dans un centre de traitement des déchets** (recyclage, compost...) pour faire prendre conscience de l'intérêt de leur gestion globale
- **Je fais venir un·e producteur/trice bio local** ou programme une visite de son exploitation.

### Je communique sur mes actions

- **Je fais connaître la politique environnementale de la cuisine** et ses avantages pour les convives : 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/trices, comment je gère mes déchets...

### J'implique le personnel dans les changements

- **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 à mes équipes** pour permettre à chacun·e d'accroître ses compétences et retrouver, notamment en cuisine, l'envie de cuisiner.

### J'implique les 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 »,
- **Je fais connaître mes nouvelles recettes** et je propose des tests comparatifs,
- **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...





## Pourquoi sensibiliser et impliquer le personnel et les convives?

Pour qu'une démarche de transition écologique dans les restaurants réussisse pleinement il faut que le personnel, les convives et les élu·es se sentent concerné·es et acteurs/trices ! Il est donc primordial de les intégrer dans le processus de transition de la cantine.

## 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/>  
Quelques exemples ci-dessous :

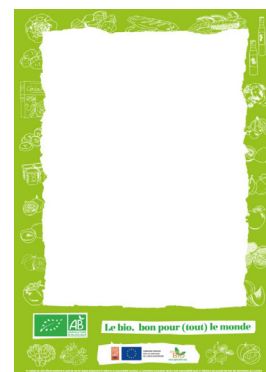
**Le saviez-vous ?**  
La formation du personnel sur l'intérêt de la végétalisation des assiettes est la clé pour mettre en place les repas végétariens! En effet, **une équipe de cuisine convaincue pourra bien expliquer la démarche aux convives.**



Calendrier des fruits et légumes du mois



Kit pédagogique "Découvrir l'agriculture BIO"



Affiche personnalisable Printemps BIO (A3)



Kits d'animation pour les restaurants scolaires des écoles élémentaires



Le B.A.-BA du BIO

**SENSIBILISATION : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»**

- Niveau 1, 2 et 3 : Education à l'alimentation et à l'alimentation durable de toutes les parties prenantes - uniquement pour les établissements scolaires.

