



Sensibilisation des convives

Constat

Peu de sensibilisation des convives au gaspillage alimentaire.
Méconnaissance du fonctionnement du restaurant et du métier de cuisinier.
Nécessité d'une sensibilisation et d'une éducation à l'alimentation principalement pour les scolaires.

Se connaître

Connaître les habitudes alimentaires des convives

Mener des enquêtes auprès des convives pour mieux connaître leurs habitudes alimentaires, comprendre pourquoi ils ne consomment pas certains produits, recueillir leurs impressions et attentes sur le temps de restauration collective et ainsi mieux cibler les actions de sensibilisation. Les enquêtes de satisfaction étant lourdes à gérer (collecte et traitement des données), vous pouvez désigner des ambassadeurs du goût (par exemple, les délégués de classe, ou désigner une classe ambassadeur qui change chaque semaine....). Les informations obtenues devront être croisés avec le diagnostic gaspillage.

Faire connaître le fonctionnement du restaurant et le métier de cuisinier

Expliquer le fonctionnement de la cuisine (sur place, cuisine centrale), les approvisionnements, les temps de préparation

Organiser la visite des cuisines pour les convives (prévoir des kits visiteurs, au collège prévoir une visite en 6^{ème} et en 4^{ème}).

Établir et faire connaître aux convives les règles de fonctionnement du restaurant et du self (nombre de composantes du repas, choix possible, bon comportement dans le restaurant, respect du lieu et de la nourriture, éviter le gaspillage alimentaire ...).

Faire participer les convives :

- Les inviter aux commissions des menus,
- Élaborer des recettes proposées par des convives.

Sensibiliser

Mettre en place des actions de sensibilisation et d'éducation à l'alimentation

- Animations lors de la semaine du goût, organisation des repas à thème, de façon régulière,
- Présenter ou valoriser un nouveau produit ou une nouvelle recette,
- Expliquer la provenance des aliments, leur mode de préparation,
- Éditer les recettes proposées,
- Inviter des producteurs locaux, des producteurs biologiques,
- Atelier de composition d'un menu (par groupe), proposer des ateliers de cuisine,
- Créer un jardin pédagogique.



Mettre en place des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire

- Impliquer les équipes éducatives,
- Introduire la notion de gaspillage sur un temps en classe,
- Organiser la pesée des déchets alimentaires : mobiliser des éco-délégués et valoriser leur travail. Si possible, réaliser dans la même journée une enquête de satisfaction, cela vous permettra de croiser les informations et de connaître les habitudes alimentaires de vos convives,
- Faire une expo avec les photos de déchets issus au gaspillage,
- Mettre en place une boîte à idées, une boîte de validation des repas.

Sensibiliser à la réduction du gaspillage au niveau de l'offre alimentaire

- Proposer des portions de taille différente : petite ou grande assiette selon l'appétit,
- Service à la demande,
- Proposer de goûter en petites quantités, portion dégustation,
- Donner des noms rigolos aux plats : salade des sorcières, purée Sherk...
- Mettre des couteaux qui coupent.

Formation du personnel de cuisine et des animateurs

- Formation aux techniques de communication : comment amener les convives à mieux consommer,
- Formation à l'éducation au goût.