

n°1 Réduction des emballages
n°2 Conditionnements adaptés à la restauration collective
Ex. : un producteur de yaourt dans le lot fait payer moins cher la restauration collective en changeant le conditionnement de ses yaourts !

Production / transformation denrées

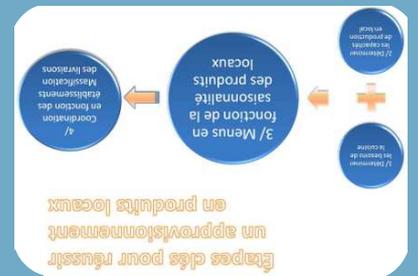
Organisation des cuisines

1/ Légumerie
à température (remise à température, notamment),
Formation des serveurs (au goût),
Implication du personnel à tous les niveaux (métier à manque de considération), et lien avec l'économat
3/ Calcul pour informer gestionnaire de la possibilité d'utiliser matières premières de qualité

Consommation du repas
> Mettre en place des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire : action de sensibilisation des convives et système de pré-inscription des convives
Durée du repas

Pratiques culinaires
> Techniques de cuisson : la basse température ou cuisson lente permet de gagner 10% de matières. Le travail des muscles pour une offre économiquement adaptée

Achats des denrées
> Groupier les commandes pour des petites structures



Composition du repas

- > Revoir les plans de menus, en lien avec la saisonnalité des produits ;
- > Changer certains produits, travailler avec des produits bruts qui recueillent l'adhésion des consommateurs ;
- > Mettre en place des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire ; Partir d'une situation zéro et voir l'évolution avec des données chiffrées (retour plateaux et restes de production). Veiller à la position du pain dans le self, au découpage du pain, aux matières premières de qualité,

Grammages : le GEMRCN = recommandations, pas obligation. Si les enfants ne finissent pas certains légumes, en diminuer les quantités. Diminuer les grammages, avec de la qualité, en expliquant pourquoi, c'est possible ; Travail avec producteurs locaux pour le grammage (yaourts à 100g largement suffisant, fromage en portions plus petites), Service du repas adapté aux convives.

- > Choix des morceaux et pièces de viandes, favoriser l'équilibre matière ;
- > Valorisation des déchets
- > Mise au point de recettes pour optimiser les produits
- > Ne pas trop opposer les gammes de produits. Le surgelé peut être local et bon.

COMPTABILITÉ
ANALYTIQUE
INDISPENSABLE !



Importance de faire le lien entre acteurs

- 1° Sensibilisation des consommateurs, questionnaires
- 2° Psychologie de l'enfant, information sur le produit et sur le producteur auprès de l'enfant, grande place du sentimental, Manque de connaissance de ce qui est produit dans la région (visite des fermes/fermes pédagogiques, lien avec les CLAE, sur centres de loisirs), information des semaines du goût, ou autres
- 3° Développer des événementiels (menu à bas carbone, Passion Céréales)
- 4° Communication sur la composition du prix, transparence du prix auprès des élus. Importance des commissions restaurations pour échanger avec les parents.