

L'ENVIRONNEMENT

RESTAURATION COLLECTIVE : SENSIBILISATION DES CONVIVES

À QUI EST ADRESSÉE CETTE FICHE ?

Pour piloter les actions : direction - chefs de services

Pour mettre en place et animer : équipes d'animation - personnel de service - chefs de cuisine et aides cuisiniers

Pour évaluer : direction - chefs de cuisine - personnel de service



JE PENSE GLOBAL...

Je favorise diverses initiatives en faveur de l'alimentation durable afin d'impliquer les convives :

- C'est un facteur clé de réussite pour l'introduction de produits bio locaux et la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective.
- Je sensibilise les convives aux enjeux d'une économie circulaire (réduire les impacts sur un plan social, économique et environnemental) au travers d'animations qui favorisent le lien avec les acteurs locaux partenaires de mon hébergement.
- Pour aller plus loin dans la sensibilisation au-delà des animations, des supports sont à la disposition des convives et une signalétique quotidienne met en avant les produits bio et locaux servis dans mon restaurant.

J'AGIS LOCAL...

Ce que je peux faire : je mets en avant mes initiatives environnementales auprès de mes convives et engage mes équipes à échanger autour de ce sujet avec eux.

Quelques exemples :

J'organise des actions pour inciter les convives à améliorer leurs habitudes alimentaires :

Je propose des sets de table avec «10 idées et bonnes pratiques dans votre alimentation».

J'affiche une carte présentant l'origine de mes produits, et un calendrier des fruits et légumes de saison.

Je mets en avant mes partenaires locaux par exemple lors de la semaine du développement durable ou de marchés de producteurs locaux : rencontres avec des producteurs et éleveurs, présentation de leur produits et de leurs modes de culture ou production...

J'incite mon chef de cuisine à proposer moins de viandes de boeuf en semaine et / ou le soir, j'offre la possibilité à mes convives de choisir un menu végétarien.

ET SI ON ALLAIT PLUS LOIN ?

Je peux élaborer un calendrier d'animations adapté à chaque âge, à chaque besoin et à chaque saison. Ces animations pourront s'appuyer sur des événements existants pour augmenter leur visibilité, comme la semaine du développement durable, la semaine Européenne de la Réduction des Déchets...

J'informe les convives sur les produits hors saison et espèces protégées à bannir de mon restaurant.

J'encourage les consommateurs à ne pas remplir leurs assiettes plus qu'ils ne peuvent manger, si j'ai choisi de réduire la taille de mes assiettes, je leur en explique la raison. Je peux aussi calculer et afficher le bilan carbone d'un repas.



ILS L'ONT FAIT !

Centre de Plein Air de Lathus :

- **Utilisation de fiches descriptives** et de signalétique autour de l'alimentation durable et du gaspillage alimentaire.
- **Sensibilisation directe et indirecte** de la part du personnel, qui présente les produits et les démarches anti-gaspillage aux convives.
- **Implication des clients** sur la démarche environnementale par le biais de questionnaires de satisfaction.

IDÉES !

Développer des actions pour sensibiliser les convives c'est :

- avoir un réseau actif de référents autour du Développement Durable,
- impliquer les équipes pour le suivi des animations,
- trouver des animations divertissantes et pédagogiques et avoir des outils de communication ludiques, interactifs et variés (diaporamas, films, expositions, jeux...) dans le restaurant (ateliers de dégustation et de reconnaissance de produits et graines de saison, quizz, expositions...) mais aussi sur le terrain avec des visites d'exploitations en agriculture biologique ou raisonnée.

Elles peuvent être menées par les animateurs, des producteurs et transformateurs bio, des diététiciens nutritionnistes ou autres associations du domaine environnemental.

POUR APPROFONDIR



[Idées pour impliquer ses clients](#)

[Sensibiliser ses convives en restauration collective \(Carabio\)](#)

[Calculer le bilan carbone de son repas](#)

[CPA Lathus](#)

[Calendrier des fruits et légumes de saison](#)

[Penser Bio](#)

[«API Restauration implique ses convives dans la RSE et l'alimentation durable»](#)

[Semaine Européenne de la réduction des déchets](#)

[Semaine Européenne du développement durable](#)