Les leviers d'action

- sensibilisation des publics
  - ateliers de sensibilisation
    - participation à des événements
    - ateliers dédiés
      - organisation du frigo
        - les zones
          - zone tempérée 6à 10°C
          - zone fraîche 4 à 6°C
          - zone froide < 4°C
          - zone variable : porte
        - 1er entrés, derniers sortis
        - temps de conservation
        - nettoyage
      - décryptage des dates de consommation
        - DLC
        - DLUO
      - quantités
        - 1 bol de laitue
        - 3 c. à soupe lentille
        - 1/4 mug de riz
        - 1 verre de pates
        - 5 petites pdt
      - astuces
        - laisser tremper les légumes dans un grand volume d'eau
        - ajouter du sucre à l'eau de cuisson des carottes
        - pain moelleux conservé avec une 1/2 pomme dans uen boite
        - pain dur : humidifié au four ou au micro onde
        - blachir, peler et congeler les tomates pour en faire de la sauce
        - arroser 1/2 fruit de jus de citron
        - entreposer les pommes de terre endroit sombre + 2 pommes
        - boisson gazeuses tête en bas
      - saisonnalité
      - atelier de découverte du goût
      - concours de recette
      - cuisine de restes + astuces
      - circuits courts de proximité
    - formation
      - bénévoles
      - professionnels
        - équipe de cuisine
        - responsable qualité
        - intendance
          - marché public
          - lutte contre le GA : source d'économie
      - initiale
        - lycées agricoles
        - écoles agro
        - lycées hôteliers
    - information
      - ciné/débat
        - Taste the Waste
        - L'ile aux fleurs
        - gaspillage/ 500 000 pommes dans le métro
        - Halte au gaspillage alimentaire
        - Quelle ordure ! Des ordures ménagères dans votre assiette
        - Comment nourrir tout le monde ?
      - conférence/ débat
      - petit déjeuner/ débat
      - apéro débat
      - forum ouvert
  - outils pédagogiques
    - exposition
      - exposition itinérante
      - partenariats (Museum)
    - outils péda
      - puzzle en 3D
      - plateau
      - carte
      - rôle
        - jeu du loup garou
        - théatre forum
        - débat mouvant
      - photo-langage
    - multimedia
      - vidéo
      - jeux vidéo
      - site internet dédié
      - facebook
    - parole/ écrit
      - poème/ slam
      - comptines
      - chansons
  - actions chocs
    - organiser le grapillage / glanage
    - se saisir de la place publique
      - gâchis mètre
      - disco soup
      - flash mob
      - lip dub
    - RU : repas avec les restes
    - campagnes de communication
      - déclinaison FNE
      - campagne nationale
      - idées locales
  - magasins
    - fiches produits
    - stand animation
    - stand de dégustation
    - stand producteurs locaux
    - sacs isothermes
  - ponctuelles
    - légumerie
- cantines témoins
  - sensibilisation du personnel
    - quantités
    - appétence des produits
    - légumeries + produits locaux
      - en interne
      - en externe (insertion)
    - formations
      - cuisiner "alternatif"
      - limiter le gaspillage alimentaire
      - produits locaux/ visite de ferme
    - réseaux de cuisiniers
  - sensibilisation des convives
    - implication dans la conception du repas
    - théorie de l'engagement
      - charte
      - challenge
    - nutrition
    - information des convives par les convives
      - enquêtes
      - émission radio
      - articles/ reportages
      - évènements
        - visite de fermes
        - se saisir des périodes à thème
      - créer du lien équipe cuisine/ convives
        - visite de la cuisine
        - temps d'échanges avec le personnel
        - ateliers cuisine
      - pesée en fin de repas
      - animation en classe/ lien avec profs/ périscolaire/ atelier cuisine
      - météo du gaspillage alimentaire
      - échanges lycées hôteliers/ lycées agricoles
  - sensibilisation des autres acteurs
    - Association des parents d'élèves
    - personnel encadrant
    - direction établissement scolaire
    - producteurs et artisans locaux
    - élus
  - action spécifique sur le pain
  - accompagnement dans le temps
- opérations témoins
  - foyers témoins
    - bien acheter
    - bien cuisiner
    - bien conserver
    - famille alimentation positive
  - restaurants témoins
- banque alimentaire
  - magasins
  - cuisines collectives
  - glanage
  - bourse aux dons (alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons)