



arbre à problèmes - Gaspillage alimentaire

pb : manque de prise de conscience du GA

représentation -/ déni

pas perceptible

qualité organoleptique

manière de cuisiner

investir dans du matériel

formation des cuisiniers

échanges entre cuisiniers

fiches techniques / recettes

non connaissance des aliments

Menu illustré

illustration des aliments à hauteur du public

visites de ferme

ateliers cuisine avec personnel technique

visites de la cantine/ cuisine

uniformisation/ standardisation du gout

ateliers EEDD

éducation au gout

rapport qualité prix

circuits courts de proximité

marchés publics

organisation de filière

retours d'expériences d'opérations pilotes

pb : pas de retour sur consommation

développer des projets pilotes

mise en place loi Grenelle déchets organiques

retour sur investissement rapide

bénéficiaire d'appels à projets

pas de relations avec le milieu scolaire

enseignant ressource

associer le travail avec enseignants

lien avec projet d'établissement

pas sur le même site que cuisines satellites

temps d'échanges transversaux

sensibilisation des élus

élus municipaux

équipe technique

fiches de liaison hebdomadaire

éco-délégués

commentaire

nb repas livré/ servi

temps commun de planification / trimestre

intégrer les enfants : + respect des adultes

scolaire : effectif