- les freins/ les leviers
  - manque de lien
    - entre équipe pédagogique / cuisine
      - panneaux explicatifs dans le self
      - réalisation de panneaux en classe
      - former/ informer l'équipe péda (intervenant ext)
      - projet d'établissement / Agenda 21 scolaire
    - entre équipe cuisine / convives
      - panneaux explicatifs/ expo
        - affiches sur le GA
        - Affiches sur le bio
      - impliquer les élèves dans la conception des menus
      - visite de cantine / élèves
      - degrés de faim
      - retour sur les repas par les élèves
      - ateliers cuisine
  - manque de moyens
    - manque d'équipement
      - four cuisson basse température
      - légumerie
        - externalisé
          - groupe de producteur
          - prestataire
          - insertion
    - manque de personnel pour cuisiner des produits frais
  - le prix
    - plus cher : bio local
    - moins cher : - GA
  - approvisionnement
    - proximité des producteurs
      - marché public
        - plateforme de producteurs
        - circuit court
        - à venir notion de gaspillage alimentaire
    - régularité "climatiques"
      - forme
      - saisonnalité
  - réglementation
    - GEM-RCN
      - préconisation et pas obligation
    - procédure qualité (HACCP)
      - créer des procédures spécifiques
        - réutiliser les restes
        - utiliser les oeufs
        - fleurs sauvages dans salade
  - parents d'élèves
    - manque de viande
    - bio : pas bon
    - informer
      - conférences
      - lettres d'information
      - dégustation parents/ enfants/ cuisine
  - manque de savoir faire
    - comment éviter les déchets
    - comment re traiter les déchets
    - cuisiner protéines végétales
    - manque de connaissance
      - des produits
      - des producteurs
    - former/ informer
      - équipe cuisine
        - visites de ferme
        - formations
          - nutrition
          - gaspillage
          - recettes + ateliers
      - intendance/ direction
        - utilisation plus adaptée des marchés publics
        - économies sur GA / investissement
          - matériel
          - humain
          - qualité des produits
- les gestionnaires
  - public
    - équipe cuisine
    - intendance
    - direction
    - parents d'élèves
    - les enseignants
    - les élus
    - les élèves/ éco-délégués