Les leviers d'action

- sensibilisation des publics
  - ateliers de sensibilisation
    - participation à des événements
    - ateliers dédiés
      - organisation du frigo
        - zone tempérée
        - zone fraîche
        - zone froide
        - zone variable
      - décryptage des dates de consommation
      - quantités
        - 1 bol de laitue
        - 3 c. à soupe lentille
        - 1/4 mug de riz
        - 1 verre de pates
        - 5 petites pdt
      - 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'île 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/ stammtisch
      - 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
- banque alimentaire
  - magasins
  - cuisines collectives
  - glanage
  - bourse aux dons (alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons)
- opérations témoins
  - 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
          - presse locale
          - journal du lycée
          - bulletin municipal
        - évènements
          - visite de fermes
          - se saisir des périodes à thème
            - semaine DD - avril
            - SERD - novembre
            - journée alimentation - octobre
            - semaine du goût - octobre
            - année 2014
        - 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
  - foyers témoins
    - bien acheter
    - bien cuisiner
    - bien conserver
  - restaurants témoins