

Plan d'action

Présentation de l'action

Accompagnement d'une structure de restauration collective

Objectifs visés

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Réduire les déchets
- Diminuer le coût de traitement des déchets
- Répondre aux objectifs et obligations réglementaires

Evaluation

- Quantité de déchets évités
- Questionnaire de satisfaction
- Nombre d'enfants sensibilisés
- Nombre de formations organisées

Méthode

- Etat des lieux
- Diagnostiquer
- Programme d'actions

Publics ciblés

- Chef d'établissement
- Gestionnaire
- Cuisiniers
- Parents d'élèves
- Convivés

- Suivi
- Evaluation / mesures correctives

Outils existants

- Fiches Outil
- Guide FNE + EPIE
- Guide de projet
- Vidéos... internet
- Expérience locale

Partenaires

Techniques

- l'ADEME
- FNE
- GAB / FRAB
- Association
- Conseil départemental
- Eco CERT
- bureau d'étude

Financiers

- l'ADEME
- Conseil régional / départemental
- Assoc de parents d'élèves

Les freins à anticiper

- les changements
- Agencement cuisine

Les facteurs de réussite

- Diminution des quantités
- Eveil du goût
- Valorisation du travail
- Communication des résultats
- Economies

Temps à y consacrer :

Par qui ?

Tous les acteurs

Quand ?

Période scolaire

Pendant combien de temps ?

long terme

Moyens

Matériels

Person + Rouelles
Equipements cuisine
Plats adaptés
Outils de com.

Humains

Financiers