

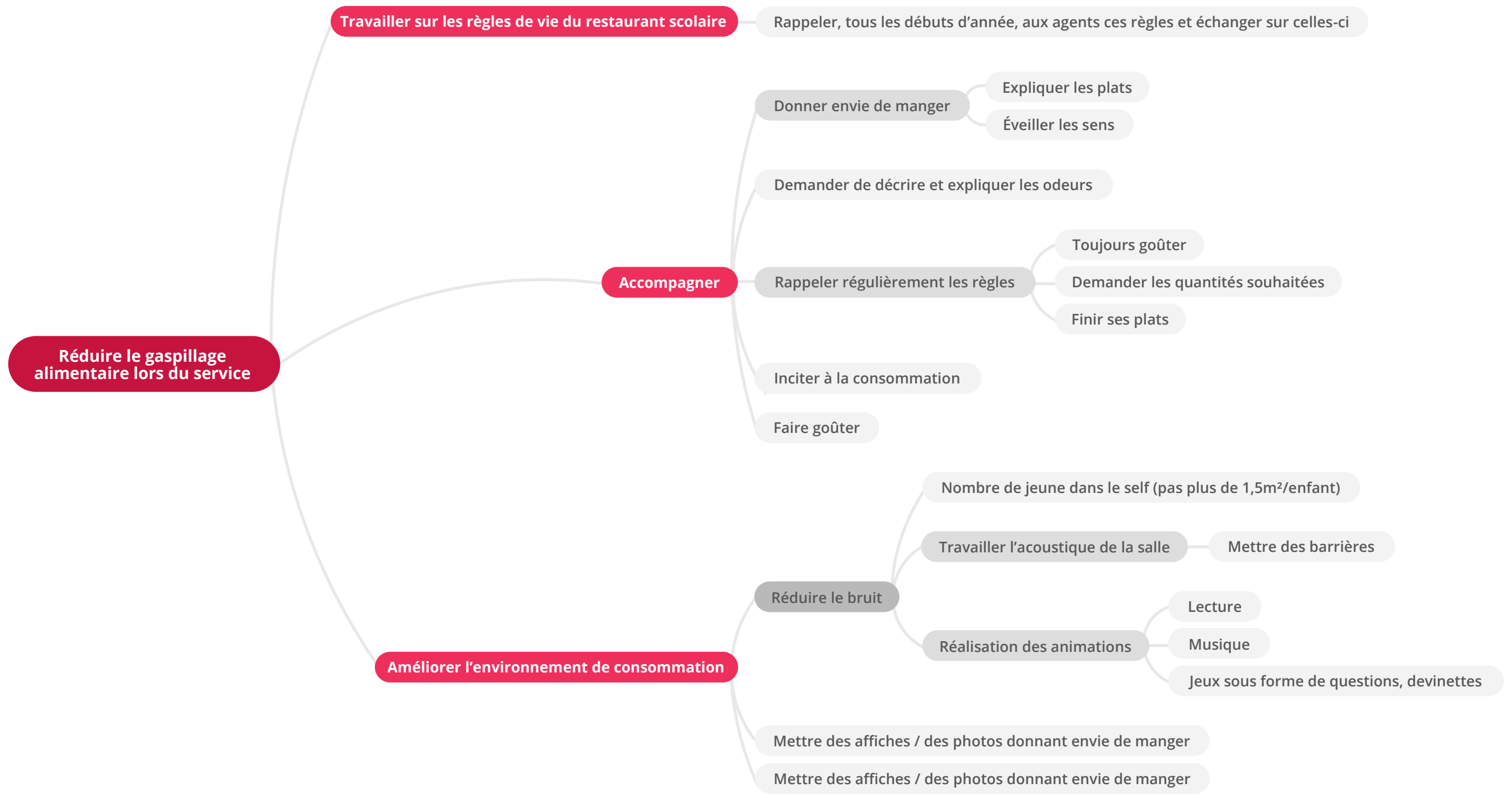
RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CUISINE (1)



RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CUISINE (2)



RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN SERVICE (1)



Réduire le gaspillage alimentaire lors du service

Travailler sur les règles de vie du restaurant scolaire

Rappeler, tous les débuts d'année, aux agents ces règles et échanger sur celles-ci

Accompagner

Donner envie de manger

Expliquer les plats

Éveiller les sens

Demander de décrire et expliquer les odeurs

Rappeler régulièrement les règles

Toujours goûter

Demander les quantités souhaitées

Finir ses plats

Inciter à la consommation

Faire goûter

Améliorer l'environnement de consommation

Réduire le bruit

Nombre de jeune dans le self (pas plus de 1,5m²/enfant)

Travailler l'acoustique de la salle

Mettre des barrières

Réalisation des animations

Lecture

Musique

Jeux sous forme de questions, devinettes

Mettre des affiches / des photos donnant envie de manger

Mettre des affiches / des photos donnant envie de manger

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN SERVICE (2)

