TABLE 6 | ALLIER ALIMENTATION DURABLE ET RECETTES GOURMANDES

Compte-rendu des discussions de la table 6 à l'événement annuel du Green Deal Cantines Durables (30 mars 2022)

Lieu d'échanges structurés et partage de trucs et astuces

COMPTE-RENDU PAR THÈME

Santé et bien-être

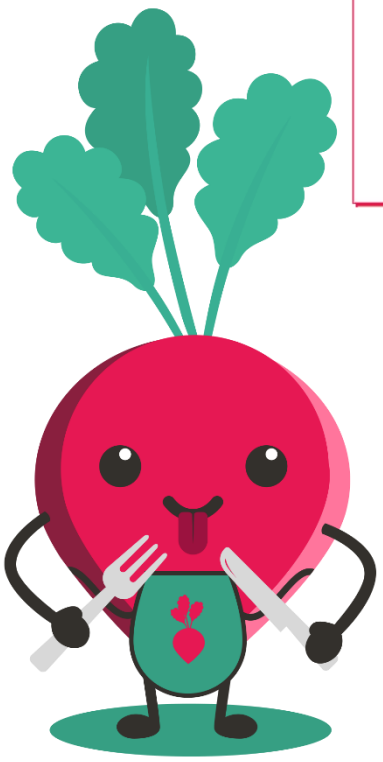
- végétaliser l'assiette
- proposer plus de légumes crus
- proposer plus de céréales
- portionner et proposer des aliments de **qualité**

Prospérité socio-économique

- travailler les produits de **saison**
- réinventer des recettes traditionnelles
- **tester** de nouvelles recettes
- associer les nouveautés avec des plats connus (brochettes avec frites de rutabaga)

Gaspillage

- réaliser un compost



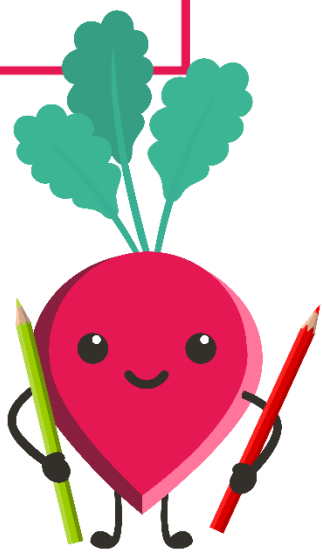
Connaissance

Travailler la communication du nouveau produit :

- organiser la **surprise** du chef (dégustation en miniature)
- mettre un aliment à l'honneur chaque mois+ le travailler en classe
- afficher le plat servi avec une explication ludique sur les aliments (raconter d'où il vient, le mettre en scène, **faire du show**)

Sensibilisation

- Penser à l'approche **sensorielle** et aux **couleurs**
- Utiliser les sets de table
- **Sacraliser** le moment du repas
- Soigner la présentation dans l'assiette : présenter l'aliment (images, crus, entiers, frais...)
- des recettes simples avec beaucoup de goût



Sensibilisation

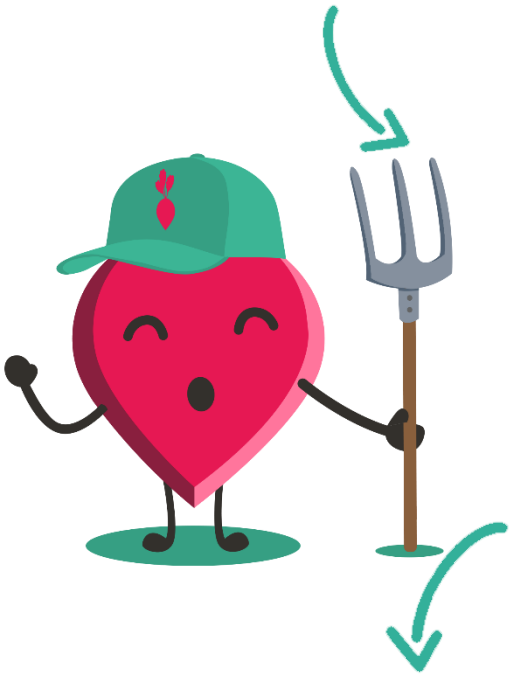
- Préparer un repas avec les enfants
- Demander aux enfants des idées de recettes durables, équilibrées et qu'ils aiment
- Sensibiliser **tout le personnel** : cuisiniers, directeurs, personnels encadrant,...
- **Motiver** les accueillant.e.s dans le service du repas

Menus

- Avoir une vision sur les menus
- réfléchir à l'éventail des demandes
- avoir plus de libertés culinaires
- avoir une commission repas

Formations

- Former le personnel de service
- Prendre en compte les évaluations et les commentaires



LienS

- **échanger** avec le mangeur (enfants, détenus, personnes âgées,...)
- mieux **expliquer** la provenance des produits
- mettre en avant les producteurs (**récits et images**)
- avoir plus de contacts
- faire le **lien** entre la cuisine et les enfants, les fournisseurs (visites...)
- organiser une **journée culinaire** (sur un modèle de journée pédagogique)

Théâtraliser

- **Théâtraliser** l'alimentation
- Faire du show
- Garder un cadre de repas agréable

Temps

- Avoir du **temps** pour manger
- Avoir plus de temps à l'élaboration du concept menus

EN QUELQUES MOTS, VOICI LE RÉSUMÉ DES ÉCHANGES