

ATELIER 1 : LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE DANS LA RESTAURATION ETHIQUE ET SOLIDAIRE

Listons ensemble les restaurants coopératifs et/ou solidaires normands :

Sauvages sur un plateau (caen 14)

Restaurant solidaire Arc-En-Ciel (Elbeuf 76)

La coop 5 pour 100 (Caen 14)

Soliself (Lisieux 14)

La cantine (Rouen 76)

LE CLUB DINETTE (cherbourg 50) ?

Leo a Table (Rouen 76) Chantier d'insertion

Aux Goûts d'Ici et d'Ailleurs (61)

Le Spot (14) (pas associatif)

Listons ensemble les bonnes pratiques des restaurants coopératifs et/ou solidaires normands :

(ex : plat de récup')

Vente des restes (en mode traiteur) - Coop 5%

Cuisiner les invendus de fruit-légumes

Plat de récup / Menu de "restes" / plat de la veille

Adapter les portions (formation-mobilisation des "serveurs/ serveuses")

Circuit court

1 menu unique pour éviter les restes

Transformer en soupe les restes

Vrac

Dons à d'autres association (si grosses quantité de reste)

Doddy bag (loi Egalim : Restaurants commerciaux : mise à disposition de contenants réutilisables ou recyclables (au 1.07.21))

+ système de consignes pour les emballages doggy bag

l'accueil, la communication

D'après vous, comment développer et soutenir ces restaurants ?

Marché public

Soutiens publics

Visibilité = communication

Bouche à oreille

Réseaux sociaux

Presse

Prise de parole dans des événements

Campagne de crowdfunding

Aider à mettre en lien différents acteurs pour de futurs partenariats

Formation

Réseau d'acteurs

Lien avec politique sociale et solidaire des villes et associations sociales et solidaires