Restauration hors-domicile

- Danielle Carrière
  - Introduction des produits locaux
  - Miex gérer les menus : maîtriser les quantités
- CC Couserans (Ivanne Martin)
  - Objectifs
    - Réduction tonnage des déchets et ordures ménagères
    - Trier à la source les biodéchets : rester de repas, déchets de cuisine
    - Valoriser les biodéchets
- Chambre d'Agriculture (Philipe Beaufort et Clémence Poupin)
  - Besoins
    - Augmenter la part de produits locaux
      - Production déficitaires
        - Légumes
        - Volailles
        - Porc
        - Fruits
    - Appui/accompagnement des collectivités
      - Cadre de référence avec les élus : attentes
    - Pérenniser des habitudes
- L'Oie Gourmande / Les ateliers de la liberté (Martin Domenge)
  - Développer ce créneau en tant que prestataires
- Bio Ariège-Garonne (Magali Ruello)
  - Diagnostic de terrain
    - Augmentation de la demande de structures restaurateurs/auberges qui font des repas collectifs
  - Besoins
    - Pérenniser des actions pour la réduction du gaspillage / changement de pratiques
    - Partage entre pairs pour le changement des mentalités
    - Outils de structuration variés pour la production adaptés au territoire
    - Valorisation des produits locaux dans les cantines

XMind | Mode d'Evaluation