

FICHE ACTION N°7.2 AMÉNAGER L'ESPACE DE RESTAURATION POUR FAVORISER LA CONVIVIALITÉ

/ Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
				✓

BONNE PRATIQUE :
Prendre en compte les comportements et habitudes alimentaires des convives

PACKAGE : III

EFFICIENCE : 13%

/ Constats :

La salle de restauration est par définition la salle où les convives se retrouvent ensemble pour partager leur repas. La commensalité (ou fait de partager un repas) est un élément fondamental du modèle alimentaire français. À ce titre, la convivialité de la salle de restaurant est déterminante dans l'appréciation du repas par les convives et donc pour la réduction du gaspillage alimentaire. Ainsi, plusieurs éléments doivent être pris en considération :

- **le bruit ne doit pas être trop important et il faut faire la distinction entre le bruit de convivialité et le bruit de production (le premier n'est pas dérangeant pour les convives, au contraire !)** ;
- la décoration doit être en lien avec le goût des convives et il n'est pas certain qu'un choix réalisé par des adultes soit conforme à celui des adolescents ;

- enfin, la table est un élément déterminant de la convivialité : s'installent à la même table les convives qui ont un lien entre eux. A contrario, si des élèves extérieurs au groupe s'installent à la même table, les interactions générées peuvent entraîner des perturbations dans la consommation et une augmentation importante du gaspillage. Enfin, plus l'âge des convives augmente, plus le besoin de se retrouver autour de grandes tables apparaît ; le regroupement de plusieurs tables est alors synonyme d'un besoin de convivialité accru.

(source : Valérie ADT, sociologue de l'alimentation ; propos recueillis lors de la formation Plaisir à la cantine organisée dans le cadre du projet GreenCook)

AMÉNAGER L'ESPACE DE RESTAURATION POUR FAVORISER LA CONVIVIALITÉ

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
<p>1/ DIFFUSER ET ANALYSER LES RÉSULTATS d'un court questionnaire destiné à mieux cerner les attentes des convives en matière de convivialité de la salle de restaurant Cette tâche peut être idéalement prise en charge par les élèves sous la responsabilité d'un professeur</p>	<p>Élèves / professeurs / chef de cuisine et son équipe / gestionnaire</p>	<p>1 à 2 h pour élaborer le questionnaire Diffusion sur une semaine Durée d'analyse variable en fonction du nombre de réponses collectées</p>	<p>Voir fiche 1.4</p>
<p>2/ RÉALISER UNE RÉUNION avec les représentants des convives, dans le cadre d'une commission restauration ou autre, afin de déterminer les changements à opérer au niveau de la salle de restauration. Hiérarchiser les évolutions en fonction du niveau d'investissement et de l'efficacité visée</p>	<p>Chef de cuisine et son équipe / élèves / direction / autres parties prenantes</p>	<p>1 h</p>	<p>-</p>
<p>3/ METTRE EN PLACE LES CHANGEMENTS en associant les parties prenantes concernées</p>	<p>Chef de cuisine et son équipe / gestionnaire</p>	<p>Variable en fonction des actions</p>	<p>-</p>
<p>4/ RÉALISER UNE RÉUNION DE SYNTHÈSE suite, éventuellement, au nouveau questionnaire de satisfaction des convives. La mesure de la réduction du gaspillage en lien avec ces actions est difficile</p>	<p>Élèves / professeurs / chef de cuisine et son équipe / gestionnaire</p>	<p>1 h</p>	<p>-</p>

AMÉNAGER L'ESPACE DE RESTAURATION POUR FAVORISER LA CONVIVIALITÉ

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
<p>Coût conséquent des mesures envisagées pour améliorer notablement la salle de restauration</p>	<p>Intégrer les travaux coûteux dans un projet de rénovation de l'établissement et réaliser en attendant quelques opérations de réorganisation - décoration en lien avec les élèves et les professeurs d'Arts Plastiques</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Les actions les plus efficaces ne sont pas nécessairement les plus coûteuses : diffuser de la musique choisie par les convives en fond sonore peut modifier notablement leur rapport à l'espace de restauration✓ Il est préférable d'impliquer les élèves dans les choix de décoration et de musique



AMÉNAGER L'ESPACE DE RESTAURATION POUR FAVORISER LA CONVIVIALITÉ

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	-	-	-	Sans objet car difficulté à faire un lien direct entre la convivialité du restaurant et le niveau de gaspillage
INDICATEURS QUALITATIFS	Satisfaction des convives	75% des convives	Progressif mais peut être rapidement atteint si les actions sont réalisées en impliquant les élèves	-
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	Tous les lycées	3 ans	-

AMÉNAGER L'ESPACE DE RESTAURATION POUR FAVORISER LA CONVIVIALITÉ

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Lycée Saint Exupéry 3 rue Louis Pergaud - B.P. 74 59250 Halluin Tél. : 03 20 94 21 67 E-mail : Intendant.0592850c@ac-lille.fr	De la musique choisie par un agent de l'équipe de cuisine et quelques élèves est diffusée quotidiennement pendant le repas. Le type de musique est différent chaque jour (rock'n'roll, rap, reggae, etc.)	Les convives et l'équipe de cuisine sont satisfaits et apprécient de déjeuner en musique	Non évalués