

**Echanger avec les familles en maîtrisant le contenu de la proposition de restauration**

**Engager ses équipes dans une réflexion globale**

**Avoir un état des lieux précis et pouvoir se positionner**



**Avoir des éléments de discussion ou de négociation avec la société de restauration**

**S'appuyer sur une personne extérieure qui tient le cap de la démarche**

## **L'APPORT POUR LA DIRECTION**



**Réfléchir au don alimentaire des repas**

**Développer l'achat de produits locaux et de qualité**

**Agir pour une alimentation durable et locale grâce à son projet de restauration**

**Avoir des outils pour maîtriser le coût du repas et améliorer la facturation**

**Avoir des données sur le gaspillage alimentaire pour mettre en place des mesures**

**Avoir des données sur la quantité de biodéchets et répondre aux obligations de collecte et valorisation**