

MON AUTO-ÉVALUATION



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Je limite mon gaspillage alimentaire
- Je trie mes déchets
- Je suis attentif à diminuer les déchets plastiques jetables (emballages, vaisselle,...)
- Je mesure mon gaspillage alimentaire (pesée des déchets)
- Je valorise mes invendus (doggy bag, dons alimentaires,...)

ACHATS

- J'achète des aliments Bio ou écoresponsables
- J'achète des aliments locaux (100km autour de mon implantation)
- J'achète des produits « exotiques » Fair Trade (café, chocolat, bananes,...)
- Je respecte la saisonnalité des aliments
- J'achète des poissons issus de la pêche durable et je bannis les espèces menacées

ÉQUILIBRE DES MENUS

- Je respecte les portions recommandées par tranche d'âge
- Je propose des alternatives végétariennes
- J'utilise des céréales complètes
- Je réduis l'utilisation de matières grasses (huile, beurre, crème,...)
- Les menus sont 100% faits maison
- J'utilise des légumineuses tels que lentilles, pois chiches, haricots,... dans mes menus
- J'utilise des fruits et légumes frais pour ma production (potage, entrée, plat, dessert)

ÉNERGIE

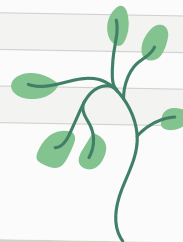
- Je suis attentif à réduire ma consommation énergétique (eau, gaz, électricité)
- Mon matériel de production et de stockage est peu énergivore

COMMUNICATION ET FORMATION

- Je me forme régulièrement
- Mon équipe participe régulièrement à des formations
- J'informe et fédère mon équipe sur mes objectifs durables
- Je communique sur mes actions durables auprès des consommateurs

J'utilise des produits d'entretien éco-responsables

Ma salle de repas est conviviale et agréable



TOTAL DE L'ÉVALUATION

DE 1 À 4: Profitez de toutes les opportunités d'amélioration

DE 5 À 9: Les pratiques de base sont en place, intégrez de nouvelles pratiques

DE 10 À 14: Vous êtes sur le bon chemin, inspirez vous de pratiques plus durables encore

DE 15 À 20: Vous avez déjà une approche avancée de la durabilité, persévérez pour continuer à évoluer

DE 21 À 26: Vous êtes une référence en durabilité, n'hésitez pas à partager vos bonnes pratiques et votre expérience

