



# DOSSIER DE CANDIDATURE

**HÔTEL DE VILLE DE PARIS - 7 NOVEMBRE 2018**

CATÉGORIE



*Réservé aux collectivités et structures engagées  
dans la promotion des protéines végétales en restauration collective*



**UN PLUS BIO, PREMIER RÉSEAU NATIONAL DES CANTINES BIO**

Ce questionnaire est réservé aux collectivités qui ont décidé d'inscrire les protéines végétales au menu des cantines. Dans une optique de diversification alimentaire, de refus du recours à des produits carnés de qualité médiocre et de réduction de l'empreinte carbone de l'agriculture, l'introduction des protéines végétales ouvre de nouveaux champs d'action en restauration collective.

S'il vous est difficile de renseigner les champs, mettez à jour le logiciel Acrobat Reader [ici](#).  
A défaut, il est toujours possible de remplir le document manuellement.



## COLLECTIVITÉ / STRUCTURE

NOM

ADRESSE

CODE POSTAL

VILLE

SITE INTERNET

PERSONNE RÉFÉRENTE

Nom :

Prénom :

Fonction :

Mail :

Tél :

---

## LE FONCTIONNEMENT DE LA CANTINE

*Nombre de repas quotidiens*

*Public concerné (enfants, adultes, personnes âgées...)*

*Type de gestion : directe ou déléguée*

*Production des repas : cuisine sur place ou cuisine centrale (nombre de satellites et type de liaison)*

## **LE PROJET**

*Décrivez en quelques lignes votre action*

*Quel a été l'élément déclencheur?*

*Pouvez-vous préciser les raisons principales qui ont motivé vos choix?*

*A quelle fréquence votre action a-t-elle lieu :*

**Quotidienne**

**Hebdomadaire**

**Bi-mensuelle**

**Mensuelle**

**Autre**

*Quels sont les aliments que vous privilégiez en matière de protéines végétales ?*

*Pouvez-vous citer une ou deux recettes fétiches ?*

## **APPROVISIONNEMENT**

*Dans les grandes lignes, quelles ont été les répercussions de votre action sur les approvisionnements ?*

*Avez-vous créé un ou des nouveaux lots ?*

*Avez-vous des remarques à partager sur la problématique de l'approvisionnement ?*

-----

## **BUDGET**

*Depuis la mise en place de votre action, le coût matière a-t-il évolué ?*

*Avez-vous changé d'approche par rapport aux protéines animales (fréquence, grammages, etc...)?*

## **SENSIBILISATION ET INFORMATION**

*Quelles actions avez-vous menées pour sensibiliser ou informer vos convives de cette proposition ? Avez-vous impliqué d'autres personnes : parents d'élèves, enseignants, animateurs, auxiliaires, personnels soignants, etc... ?*

*Globalement, quelles ont été les réactions ?*

## **PRATIQUES EN CUISINE**

*Quelles évolutions sur la formation du personnel, la création de recettes, la découverte d'aliments... ?*

## **POUR CONCLURE**

*Quels conseils donneriez-vous à ceux qui souhaiteraient se lancer dans une telle aventure ?*

*Quel est le petit « plus » de cette démarche qui vous donne envie de persévérer ?*

Merci d'être allé(e) jusqu'au bout  
de ce précieux formulaire.

Questionnaire à renvoyer à :  
UN PLUS BIO, 68 BIS AVENUE JEAN-JAURÈS 30 000 NÎMES  
ou par mail à : [contact@unplusbio.org](mailto:contact@unplusbio.org)