

“ Bonne nourriture coûte, mais
mauvaise nourriture coûte
encore plus cher...”

Proverbe alsacien-les proverbes de l'Alsace 1908

Manger touche aux us et coutumes .

C'est une histoire de transmission et d'appartenance.



**La satisfaction du client reste
primordiale !**

Pour aborder ce nécessaire
changement au nom de
l'environnement, demande une
remise en cause de ces pratiques.
Nous devons faire un pas de
coté...

Comment sensibiliser les apprenants à
la cuisine responsable ?

La cuisine responsable passe par différents points

La santé
humaine

L'impact
environnemental

Le bien
être animal

la santé humaine

Si tu veux être fort comme un boeuf,
mange comme le boeuf - et pas du boeuf...

!

George Bernard Shaw

Artiste, Critique, Dramaturge, Journaliste, Scénariste (1856 - 1950)

L'impact environnemental

“Vaux mieux prendre le
changement par la main
avant qu’il nous prenne par la
gorge “

wiston
Churchill

Le bien être animal

“C'est parce que les animaux ne
causent pas qu'il faut plaider leur
cause”

Szczepan Yamenski

Dire et faire ,pas un simple discours ,une posture à tenir au quotidien....

- Répétition et partage pour de nouveaux reflexes
- Travail constant de recherche que souvent l'artisan à moins le temps de faire
- Participer à des rencontres avec les acteurs de l'alimentation ,les étudiants ,les chefs
- Travail d'échange entre métiers en respectant les spécificités pour avancer sur des objectifs communs .

1. Des questions ouvertes :

D'un point vu pédagogique doit- on revoir nos référentiels avec des recettes parfois obsolètes voir contraire à nos préceptes ?

Comment alléger les procédures pour privilégier le circuit ultra court (achat, factures, livraisons)

Revoir les techniques d'informations sur la saisonnalité, la pêche , les productions .afin de mieux répondre aux fluctuations du climat.

Impliquer davantage les formateurs sur les bonnes pratiques et l'étendre sur l'ensemble des formations du CAP au Bachelor

Travailler de corps avec les fournisseurs pour réduire le transport, les emballages ,la sélection de produits éthiques .

Rendre possible cette transversalité entre chercheurs ,formateurs ,acteurs de la restauration ,étudiants comme nous le vivons aujourd'hui .

Partager ,diffuser et rendre visible le travail de fourmis réalisé au quotidien afin de le valoriser auprès de nos clients .

Et j'oserais dire éduquer ,former et défendre nos choix éthiques auprès de nos clients

Et enfin poursuivre le travail ,œuvrer, pour que ce métier de passion continue à être vecteur de