

Objectifs :

- Echanger, créer de l'écoute entre le fournisseur des repas et le «client» (mairie, école, association de parents d'élèves...).
- Impliquer le fournisseur du repas dans le projet.
- Pouvoir imposer ses volontés en tant que «client».

Cibles :

Cuisine centrale, chef du restaurant scolaire, traiteur ou tout établissement qui fournit les repas pour la cantine.

Etapes de mise en place :

- Inviter le fournisseur des repas à participer au projet dès l'élaboration du groupe de travail. S'il n'est pas disponible, ou ne souhaite pas participer directement, il aura au moins connaissance de votre démarche. Lui adresser les compte-rendus du COPIL.
- Réaliser le diagnostic et bien analyser les résultats afin de connaître ce qui relève de la préparation des repas (quantités, assaisonnements, qualité des ingrédients...). Le tableau des pesées et des appréciations des repas sera un support précieux pour la discussion.
- Créer un climat d'échange et de discussion avant la négociation : se rencontrer pour visiter la cuisine, organiser la Semaine du goût, ou dans le cadre de projets menés par la collectivité, par exemple.
- Préparer votre entrevue pour savoir exactement ce que vous allez demander : il faudra présenter vos souhaits avec des arguments concrets et chiffrés. Les économies réalisées sur les quantités permettront d'améliorer la qualité des produits.

Discussion avec le fournisseur des repas

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Les membres du comité de pilotage, un élu qui pourra vous soutenir ou toute personne qui pourrait vous aider dans l'aboutissement de votre projet	Les résultats du diagnostic, clairs et détaillés	Non

Erreurs à éviter :

- Etre uniquement dans le jugement et dans l'exigence : il faut arriver à créer une discussion bienveillante dans les deux sens.
- Ne pas prendre en compte les contraintes du fournisseur : selon le nombre de repas à cuisiner, ou les normes règlementaires, certaines choses peuvent lui être difficiles à réaliser.

Temps de mise en œuvre :

Le plus compliqué sera de trouver une date de rencontre qui convienne à tout le monde. Pensez également à préparer la réunion pour savoir ce que vous allez demander et à rédiger un compte-rendu pour formaliser vos échanges.



#94N4RNR8

Ils l'ont fait ...

Suite aux retours des convives sur l'appréciation des menus, la commune de Colombier-le-Vieux, en Ardèche, a rencontré le traiteur qui fournit les repas de la cantine. Les échanges ont porté sur l'assaisonnement de certains plats, et ont permis de mieux les adapter au goût des enfants.