**Sommes-nous d’accord ?**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Tout à fait d’accord | Plutôt d’accord | Plutôt pas d’accord | Tout a fait en désaccord |
| Le gestionnaire a le temps pour gérer ce nouveau mode de fonctionnement  |  |  |  |  |
| Le cuisinier a le temps pour gérer ce nouveau mode de fonctionnement |  |  |  |  |
| Pourquoi modifier un mode d’approvisionnement qui marche bien ? |  |  |  |  |
| Le prix des produits locaux et bio ne sont pas plus élevés  |  |  |  |  |
| Les livraisons ne sont pas sécurisées avec les producteurs |  |  |  |  |
| Il est interdit de s’approvisionner directement auprès des producteurs  |  |  |  |  |
| On ne peut pas se faire livrer par les producteurs pour des questions d’hygiène |  |  |  |  |
| Les producteurs ne sont pas agréés pour livrer la restauration scolaire  |  |  |  |  |
| Je peux travailler les œufs coquille dans ma restauration |  |  |  |  |
| Je peux cuisiner avec du lait entier qui provient directement du producteur  |  |  |  |  |
| La viande d’un producteur local peut être préparée en restauration collective |  |  |  |  |
| Les enfants n’aiment pas les yaourts au lait entier |  |  |  |  |
| Les maraîchers ont assez de production pour livrer la restauration collective |  |  |  |  |
| La restauration collective paie mal les producteurs  |  |  |  |  |
| Les producteurs peuvent s’engager sur un volume de livraison par année  |  |  |  |  |
| Il n’y a pas de producteurs disposés à livrer la cantine |  |  |  |  |
| Les produits locaux sont trop difficiles à travailler  |  |  |  |  |
| Avec les produits locaux il faut changer les menus  |  |  |  |  |
| Le prix de la cantine va augmenter  |  |  |  |  |
| Les parents d’élèves ne veulent pas de bio |  |  |  |  |
| Le poisson frais, c’est impossible dans un menu pour les enfants |  |  |  |  |
| Je peux commander dans le cadre d’un marché auprès de producteurs locaux |  |  |  |  |
| Autre :  |  |  |  |  |
| Autre : |  |  |  |  |

*Ce tableau est à compléter lors d’une première session avec le groupe de travail qui souhaite s’investir dans l’amélioration de l’approvisionnement en bio et local de sa restauration collective. Il permet d’évaluer la perception des acteurs sur la production et leur restauration collective.*

*Il est destiné aux cuisiniers, gestionnaires, élus référents, aides de cuisine, producteurs, parents d’élèves.*

*Plus la ligne de réponse est à droite, plus le niveau de frein est élevé. Cela signifie que l’accompagnement au changement devra être plus modeste pour être réalisable. Et l’action devra surtout s’orienter sur le changement de perception, avant de changer leurs pratiques dans les cuisines.*

*La valorisation de ce document peut permettre d’extraire d’emblée quelques pistes :*

* *S'il se dégage une ligne de réponse positive, c’est en soi une piste sur laquelle il faut travailler.*
* *Utiliser le document pour commencer à lever quelques freins, leur demander ce qui leur semble le moins vrai (choisir deux ou trois affirmations) dans l’ensemble du tableau et travailler avec eux sur la façon de résoudre ces points par sous-groupes ou de façon collective.*