

## UN PROGRAMME DE SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION SANTÉ & DURABLE

- Des retours positifs des apprentis sur le programme, avec un engagement plus important pour le format reportage.

« Pour un face caméra c'est un peu long, pour le reportage c'est bien. »

« Ça donne des idées. »

« Le format (reportage) est vachement bien parce qu'on a l'avis des professionnels. »

« C'est du concret. »

- « Initiatives de lutte contre le gaspillage » et « Choisir ses matières premières » sont les vidéos préférées des apprentis.

« L'intervenant dans la 4 (Maxime Bonnabry Duval du Refettorio), c'était le plus intéressant parce qu'il est jeune, c'est celui qui nous fait découvrir le plus de choses. On avait envie de faire la même chose »

« Nourrir tous les soirs 80 personnes, c'est plus impliquant que de créer un beurre végétal. »

- Il est important d'avoir des témoignages de professionnels de terrain en qui ils peuvent se reconnaître.
- Une sensibilisation à l'alimentation durable plus marquée dans le cadre du travail que dans leur vie personnelle, mais qui pourrait sur le long terme leur permettre d'appliquer certains conseils.

« J'ai ma façon de manger et ça ne va pas changer en 2 minutes, en regardant des vidéos. »

« La manière dont s'est fait, si c'est ludique et si c'est des choses simples à ingérer, je pense que ça passera plus et ça nous marquera plus. »

- Les apprentis voient le besoin de mettre en place une transition alimentaire par le prisme du besoin du client et de l'économie.

« Il faut, d'un point de vue social et économique, attirer toutes les clientèles. »

- La végétalisation de son offre est plus vue comme une contrainte.

« Généralement les gens quand ils vont au restaurant c'est pour se faire plaisir, pas pour manger des choses qu'ils vont pouvoir retrouver chez eux. Donc à la limite manger une belle viande avec une bonne sauce, c'est bien plus plaisant que de se faire un plat végétarien je pense. »

Pour plus d'informations sur le projet :

Audrey Gicquel, Cheffe de projets scientifiques (FFAS), [a.gicquel@alimentation-sante.org](mailto:a.gicquel@alimentation-sante.org)