

Briser les idées reçues

- ✂ Dégustations : à l'aveugle ou non 🍽
- ✂ Des noms appétissants 😊
- ✂ Des plats **colorés** et variés
- ✂ Revoir les quantités et insister sur la qualité ⚖
- ✂ Associer le bio au local 🌱
- ✂ Une 📖 et des explications en chambre
- ✂ Des fiches «bénéfices concrets» 📄
- ✂ Une ambiance agréable 🎸
- ✂ Sensibiliser 📦
- ✂ Dégustations et formations aux plantes aromatiques 🌿
- ✂ Observer 🔍 et ajuster le gaspillage



S'ouvrir



- ✓ manger dehors
- ✓ aux autres cultures
- ✓ aux envies des résidents
- ✓ aux voisins
- ✓ aux familles
- ✓ aux producteur·ices
- ✓ partir du connu vers le - connu
- ✓ faire des visites extérieures

Mobiliser

Partager

Passer à l'action

Pour susciter l'approbation des projets de transition alimentaire!

Communiquer

- 🗨 Via un journal 📰
- 🗨 Des valves dédiées
- 🗨 Affichage des menus
- 🗨 Évaluations des repas

Porte drapeau

- 🚩 Boîte à suggestions vivantes
- 🚩 Un référent par thème
- 🚩 Un binôme personnel - résident·es
- 🚩 Des résident·es aux formations

Célébrer

- ★ Fêtes des saisons
- ★ Déjeuner d'hôtel
- ★ Activités intergénérationnelles
- ★ Piques-Niques
- ★ Fête du 1^{er} radis
- ★ Célébrer les origines

Analyser

- 🔍 Enquête de satisfaction
- 🔍 Analyse du gaspillage
- 🔍 Présenter les résultats

Apprendre

- 💡 Intervenants extérieurs
- 💡 Faire des recherches
- 💡 Jeux autour de l'alimentation
- 💡 Passer en cuisine 1x par mois

Comprendre les biais cognitifs

Distorsions du raisonnement qui influencent nos jugements et nos décisions



Biais de négativité



Le négatif à + de poids

Biais d'ancrage



Lié à la 1^{ère} idée

Effet de halo



Une impression globale basée sur 1 seul élément

Créer

- ✂ Affiches avec objets récupérés
- ✂ Calendrier des produits de saison
- ✂ Des recettes et même un livre 📖
- ✂ Des décorations à thèmes
- ✂ Des lieux de partages d'expériences entre les différentes institutions
- ✂ Une enquête «bonheur brut intérieur»

