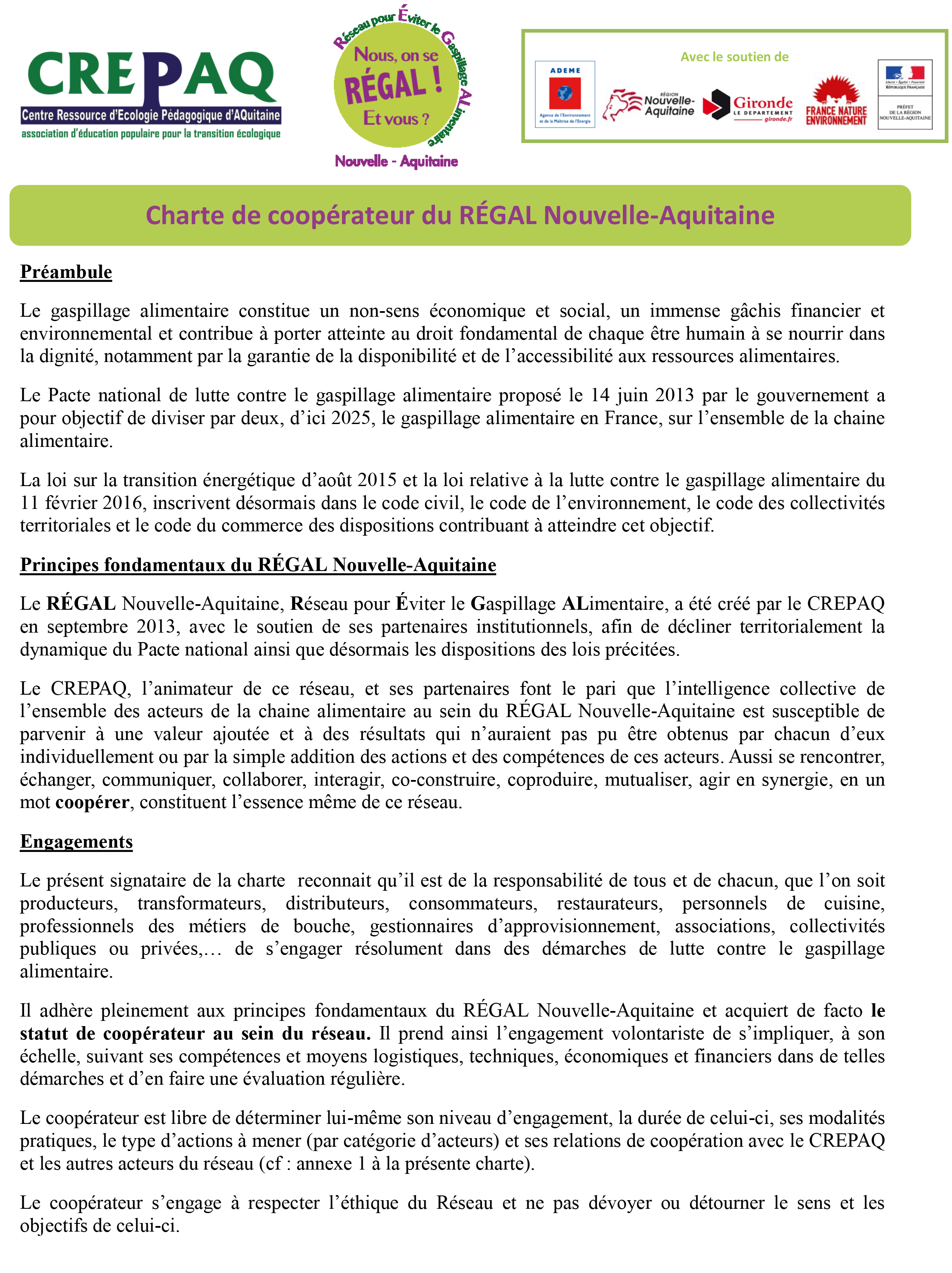
****

Fait à , le Le coopérateur (Logo, Signature, nom et fonction)

**Annexe à la Charte de Coopération : Restauration collective**

|  |  |
| --- | --- |
| **Date : Lieu :** | |
| **Nom de la structure** |  |
| **Statut social de la structure** |  |
| **Domaine d'activité** |  |
| **Nom et fonction de la personne à contacter dans le cadre du REGAL** |  |
| **E-mail** |  |
| **Téléphone** |  |
| **Adresse** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vous souhaitez devenir coopérateur du REGAL afin de :**  (Cochez la/les cases correspondantes) |  | |
| * Rencontrer des acteurs du même secteur sensibilisés par la lutte contre le gaspillage alimentaire * Rencontrer des acteurs d'autres secteurs sensibilisés par la lutte contre le gaspillage alimentaire * Coopérer avec d'autres acteurs afin de réduire le gaspillage alimentaire * Interagir avec d'autres acteurs afin de réduire le gaspillage alimentaire * Co-construire des projets afin de lutter contre le gaspillage alimentaire * Participer à une synergie sur la lutte contre le gaspillage alimentaire * Se tenir informer des actions/projets de lutte contre le gaspillage alimentaire      * Bénéficier des apprentissages réciproques * Créer du savoir collectif et innovant * Bénéficier d'un soutien personnalisé / Bénéficier d'une aide technique pour les bonnes actions à mettre en place * Partager et capitaliser des bonnes pratiques professionnelles |  | |
| Autre(s), préciser : |  | |
| **Vous souhaitez agir sur :**  (Cochez la/les cases correspondantes) | |  | |
| * Le don alimentaire * Le calibrage des assiettes * Valoriser les restes et/ou pertes (type épluchures) * Détourner les surproductions vers la consommation animale * Valoriser les surproductions via le compostage * Valoriser les surproductions via la méthanisation * Mise en place du « libre service » * La gestion des stocks * Les menus et/ou le pain * La disposition de la salle / le temps passé à table * La gestion des effectifs | |  | |
| Autre(s), préciser : | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Vous agissez déjà sur :**  (Cochez la/les cases correspondantes) |  |
| * Le don alimentaire * Le calibrage des assiettes * Valoriser les restes et/ou pertes (type épluchures) * Détourner les surproductions vers la consommation animale * Valoriser les surproductions via le compostage * Valoriser les surproductions via la méthanisation * Mise en place du « libre service » * La gestion des stocks * Les menus et/ou le pain * La disposition de la salle / le temps passé à table * La gestion des effectifs |  |
| Autre(s), préciser : |  |