****

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 : |  |