

# Restauration commerciale - Synthèse

Partenaires à mobiliser, compétences

- Information et valorisation } ADT
- Quels initiatives pour valoriser la gastronomie arégeoise? } ADT
- Participer à des actions } Restaurateurs
- Connaissances des producteurs } Bio Anège Garonne
- Possibilité de mettre en lien restaurateurs-producteurs } Bio Anège Garonne
- accompagnement des producteurs } Bio Anège Garonne
- accompagnement des restaurateurs } Bio Anège Garonne
- formation professionnelle } Bio Anège Garonne
- traitement et collectage des bio déchets } ressourceries
- sensibilisation } ressourceries
- valorisation du patrimoine gastronomique } Cité du Goût
- valorisation des chefs cuisiniers } Cité du Goût
- formation :CFA } Cité du Goût

Clefs

- Accompagnements des restaurateurs
  - approvisionnement
  - menus adaptés
  - gestion des déchets
    - biodéchets
    - déchets liés à la vente à emporter
  - Valoriser leurs pratiques / communication auprès des clients
  - actions clés en main / adaptées aux contraintes : temps, réglementation, pratiques
- Favoriser l'interconnaissance producteurs / restaurateurs
  - besoins des restaurateurs
    - besoin de régularité de l'offre
    - produits adaptés : calibrage légumes, morceaux / viande
  - contraintes des producteurs
- Appuyer les initiatives en compostage