freins et leviers - grand public

- culturels
  - manque de savoir-faire
    - conservation
      - gestion des stocks
        - congélation
        - gestion du frigo
        - achats
        - DLC/ DLUO
        - phobies
      - cuisine des restes
    - difficulté à cuisiner les légumes
      - protéines végétales
      - savoir diversifier/ varier les recettes avec même produit
      - cuisiner les légumes anciens
      - savoir cuisiner les produits de saison
  - idées reçues
    - manque de temps
      - pour cuisiner
    - nutritionnel
    - gestion des quantités
    - évaluer le coût
    - évaluer les quantités
  - traditions
    - gestion des quantités
      - au quotidien
      - fêtes
    - us et coutumes
- sur-consommation
  - marketing
  - fêtes
  - promotions
- développer la prise de conscience
  - porte à porte
  - sensibilisation
    - DLC/ DLUO
    - définition des besoins réels
  - information
- habitudes alimentaires
  - peur du changement
  - nouveaux modes de consommations
    - plats préparés
    - incitation à acheter plus
    - mode

- leviers
  - moyens
    - liens humains
    - communication convergeante
      - communication grand public
        - couverture médiatique
          - attire le regard
          - parler de la thématique
        - développe prise de conscience
          - interpelle, pose question
      - communication professionnelle
      - année européenne du GA
        - permet engagement des élus
        - dynamique positive
    - règlementation
    - pédagogie
      - évènements
      - partenaires
        - écoles
        - établissements sociaux
        - lieux d'achats
        - producteurs locaux
        - artisans "métiers de bouche"
        - associations
        - services de l'état
        - Economie Sociale et Solidaire
      - pratiques engageantes
    - exemplarité
      - retours d'expériences
    - accompagnement de familles
      - famille alimentation positive
      - foyers témoins
  - approches
    - pas trop culpabilisantes
      - constat global
      - tous concernés
    - économique
      - gain de pouvoir d'achat
      - amélioration de la qualité des produits
      - circuits courts de proximité
    - santé/ bien-être
      - plaisir / gout
        - convivialité
        - ateliers cuisine
        - éducation au gout
      - plats préparés// repas faits maison
        - nutrition
        - scandales alimentaires
        - conservateurs et exhausteurs
    - social et solidaire
      - réduction chez les ménages
      - banques alimentaires
      - jardins partagés
      - économie circulaire
      - ateliers cuisine
    - environnemental
      - préservation des ressources
      - réduction des déchets
      - GES