

Réunion Boire et Manger
27 août 2019

Pourquoi boire et manger ?

→ comment faire des choix ?

<ul style="list-style-type: none">• Local / de saison + que <ul style="list-style-type: none">• pas cher + que <ul style="list-style-type: none">• équitable + que <ul style="list-style-type: none">• Bio	Vegan ou Végétarien + Omnivore pour les évènements	
--	--	--

Quoi boire et manger ?

En plus, pour les choix, attention :

- au respect des normes d'hygiène (méthodes HACCP)
- à la formation et la disponibilité des bénévoles

Idée d'« atelier production »

grosse session de cuisine avec des bénévoles
de recettes simples à servir avec du pain au fur et à mesure
exemple :

- Légumes dans l'huile ?
- Lactofermentation ?
- Confitures salée / chutney

→ stérilisé, étiqueté

Il faut une machine à stériliser

Il est possible de tester avec le matos de Katerine à la SEM

→ lire « [guide des bonnes pratiques en matière de conservation des aliments](#) »
disponible sur [la page « Documents Normes d'Hygiène »](#) du site.

quel intérêt à le faire nous-même ?

→ [étude comparée par fournisseurs](#) :

- partenariat pour du fait maison fait ailleurs → Maéva, copine de Mélissa
- Jardin de la Montagne Verte
- Super U
- magasins libanais
- etc.

→ prix au kilo, fonction des kilos ?

Bières :

BAT ?

Tireuse = problème :

- compétences de bénévoles : tirage / fût
- pas possible de compter
- pertes

VS : Bière bouteille Météor :

tu couvre le prix de la bouteille avec le premier verre
2€ / 1,5€ le 25cl

4,5 la bouteille avec autant de verre que tu veux ?

→ seau à champagne estampillés !

→ pour des groupes, ponctuellement

Problème : celles qu'on sort du sac.

→ attention à l'image qu'on donne au démarrage (bénévoles, voisinage, mixité)

Mieux vaut des règles fermes qu'on assouplie que l'inverse.

Vin :

naturel ? Pas évident à priori

des cubis pour verre / pichet

Fromages

très bon mais accessible ?

→ Attention aux prix : il faut des produits d'appel

cf. la carte des Augustes :

Voici notre carte : <https://www.cafelesaugustes.fr/pages-cach%C3%A9es/menu-boissons/>

et les repas : <https://www.cafelesaugustes.fr/pages-cach%C3%A9es/menu-repas/>

Carte :

Du fixe / variable en fonction des produits

ex : soupe / tartine / tarte

il faut

- un moulin plongeur / mixeur qui tient la route
- un grill à tartine
- une râpe électrique

Attention aux Watt

→ on part sur du matériel « particulier »

Attention aux bénévoles nécessaires pour le faire au quotidien :

temps + respect des normes

→ formation pour les bases de l'hygiène