

Faire de la restauration collective un levier de santé et d'alimentation locale.

Face à la hausse du coût des denrées alimentaires, aux contraintes budgétaires de plus en plus fortes, aux exigences réglementaires croissantes (loi EGAlim, PNNS, GEMRCN etc.), à la difficulté de réduire durablement le gaspillage et aux attentes des convives en pleine évolution... **La restauration collective de votre établissement est aujourd'hui confronté à des défis multiples et complexes – nécessitant une réponse experte, concrète et adaptée à votre réalité de terrain.**

Vos enjeux au quotidien

Pression budgétaire constante

Faire plus avec moins, sans dégrader la qualité nutritionnelle des repas servis.

Conformité loi EGAlim

Atteindre les 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de bio, sans déséquilibrer vos coûts.

Gaspillage alimentaire

Réduire les pertes en cuisine et en salle qui pèsent sur votre budget et votre bilan carbone.

Satisfaction des convives

Répondre aux attentes de qualité, d'authenticité et de transparence des usagers et de leurs familles.

Une méthode pragmatique, un accompagnement personnalisé

Chaque mission commence par un **audit de votre établissement – le contexte, vos besoins, ses contraintes** et s'appuie sur une approche structurée en 4 étapes, adaptée à la réalité de la restauration collective publique.

01

Diagnostic rapide et ciblé

Analyser votre fonctionnement réel

Identifier l'existant, les achats, les pertes, la qualité nutritionnelle de l'offre et les freins au changement dans votre service de restauration.

03

Accompagnement à la transformation

Mettre en place des actions concrètes

Piloter et suivre les actions sans désorganiser votre service ni alourdir vos contraintes budgétaires, former vos agents, fournir les outils adaptés.

02

Études et définition des stratégies

Identifier les leviers à fort impact

Proposer des stratégies et plans d'actions concrets adaptés à la réglementation, à vos objectifs et contraintes.
Co-construire une feuille de route avec vos équipes en cuisine, direction et élus le cas échéant.

04

Évaluation, ajustement et pérennisation des résultats

Mesurer les changements et avancées, évaluer l'impact sur les coûts et la satisfaction des convives, et faire évoluer le dispositif pour des résultats durables.

Ce que vous gagnez concrètement



Maîtrise des coûts

Votre budget est mieux contrôlé grâce à une optimisation des achats et à la réduction des pertes.



Conformité EGAlim

Votre service gagne en conformité réglementaire de façon progressive et maîtrisée.



Offre plus attractive

Vos menus gagnent en qualité nutritionnelle, en attractivité et en adéquation aux attentes des convives.



Satisfaction des convives

La qualité perçue et la satisfaction des usagers renforce l'image de votre collectivité.



Équipes mobilisées

Vos agents s'impliquent davantage grâce à des repères clairs, utiles et valorisants.



Sur mesure, de A à Z

Chaque étape de la méthodologie s'ajuste précisément à votre contexte, votre budget et vos objectifs de service.

✔ **La porte d'entrée idéale ? Le diagnostic.** En quelques semaines, vous obtenez une vision claire de vos priorités, des pistes d'optimisation budgétaire et des résultats rapides, sans engagement long terme.

Et si on commençait par un premier diagnostic ?

Cantines scolaires, restaurants hospitaliers, établissements médico-sociaux, collectivités territoriales — **ALIMACT vous accompagne, de l'analyse à l'action, avec méthode, pragmatisme et engagement terrain.**

💬 Prendre contact

Échangeons sur vos enjeux lors d'un premier entretien gratuit, sans engagement.

✉ Demander un diagnostic

Obtenez une première analyse pour identifier vos leviers d'optimisation prioritaires et vos axes de conformité.

📄 Obtenir un devis

Recevez une proposition personnalisée, adaptée à votre contexte public et à vos contraintes budgétaires.



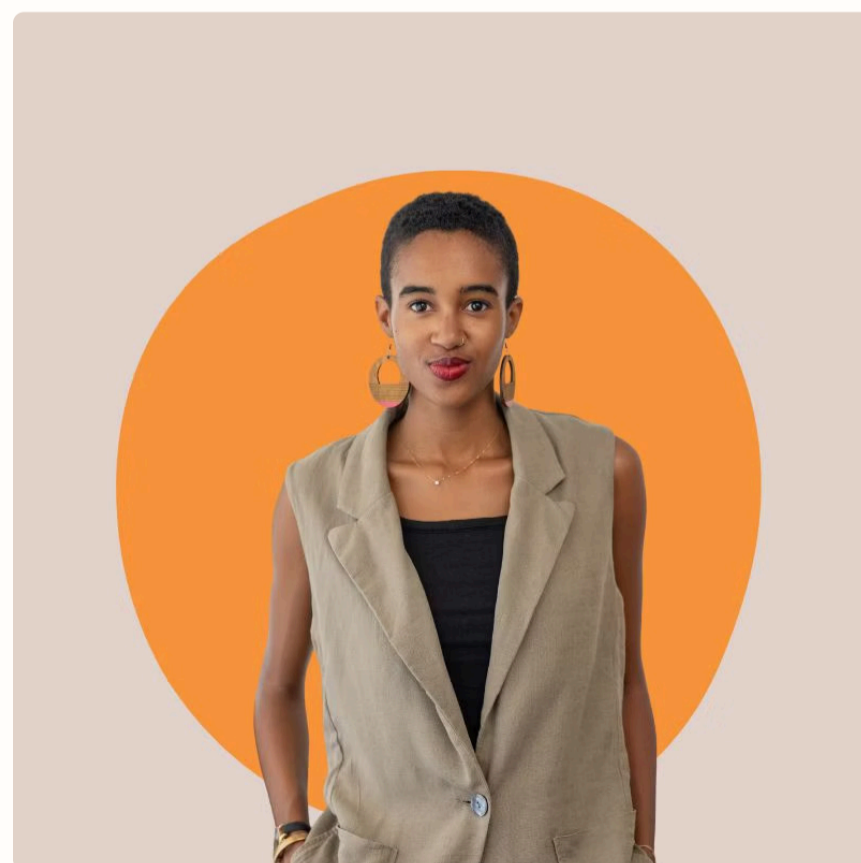
ALIMACT, c'est l'expertise d'**Emma BARFLEUR** — ingénieure, spécialiste des systèmes alimentaires — au service de votre de restauration collective publique.

Une experte ancrée sur le terrain, avec une vision opérationnelle reliant approvisionnement, maîtrise des coûts, conformité réglementaire et satisfaction des convives.

📞 07 69 48 31 20

✉ emma.barfleur@gmail.com

🌐 www.alimact.fr



"Faisons-le ensemble."

— Emma BARFLEUR, ALIMACT