



Nom et prénom ou initiale ou numéro de code : \_\_\_\_\_

## Evaluation impact des ateliers cuisine zéro déchet

Lieu : \_\_\_\_\_

T0 : avant la mise en place des ateliers de cuisine

Date :

T1 : à la fin de la série des ateliers

Date :

T2 : 3 mois après l'arrêt des ateliers

Date :

*(dans les cellules en gris, ne rien écrire dans ces cases)*

**Quand j'achète et quand je cuisine :**

	Jamais	Peu	Souvent	Toujours
	0	1	2	3
<b>J'établis mes menus à l'avance</b>				
<b>Je dresse une liste de course</b>				
<b>Je regarde les dates de conservation avant d'acheter</b>				
<b>J'achète selon les saisons</b>				
<b>Je veille à la bonne conservation des aliments</b>				

<b>Je prépare les bonnes quantités</b>				
<b>Je dose mes achats : je ne fais pas les courses le ventre vide</b>				
<b>Je demande conseil au commerçant sur la conservation de ses produits</b>				
<b>J'achète plutôt des produits non préparés</b>				
<b>Je privilégie le vrac ou la découpe</b>				
<b>Je privilégie les circuits courts et de proximité</b>				
<b>Je n'achète pas des produits simplement parce qu'ils ont une réduction</b>				
<b>Si j'achète en grande quantité, je congèle ce que je ne mange pas rapidement</b>				
<b>Je range mon réfrigérateur et mes placards en mettant derrière les produits achetés</b>				
<b>Je préfère le fait-maison</b>				
<b>Je conserve ou j'accommode les restes des repas</b>				
<b>Je cuisine les produits qui vont bientôt se périmer en priorité</b>				
<b>Je ne jette pas les produits « neufs » parce que leur date limite d'utilisation optimale a été dépassée</b>				
<b>Je dose bien et je sers les bonnes portions</b>				
<b>J'adopte la cuisine anti-gaspi zéro déchet</b>				
<b>Totaux (cadre réservé à l'étude</b>				
<b>TOTAL (note sur 60)</b>				