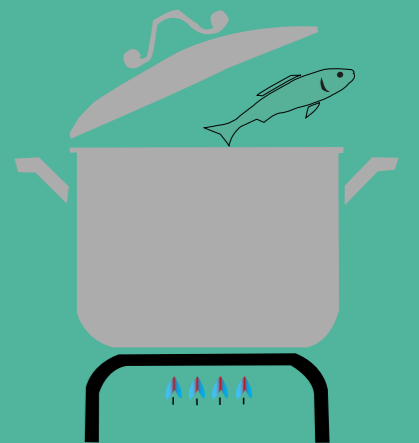


1. La pêche, que reste t-il dans nos océans ? Mise en place de critères pour une consommation de produits issus d'une pêche responsable.

2. Les cuissons au RIL ? développer la cuisson basse température, la cuisson de nuit... les avantages, les freins.



1. Création de nouvelles animations à l'espace self et passerelle.

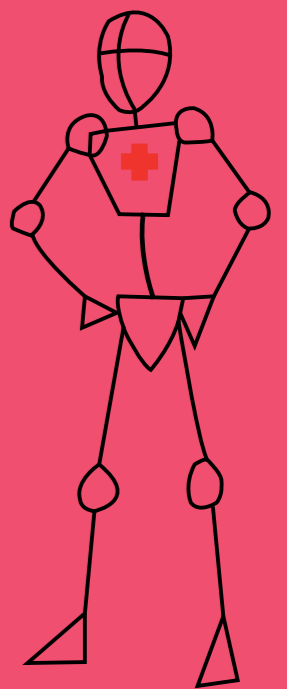
2. La nutrition au RIL ? La santé une question d'équilib'RIL.

3. Les allergènes, comment mieux communiquer ?



1. L'ergonomie, les risques de TMS... Quelles solutions, quels outils pour préserver notre santé ?

2. Connaissez-vous l'équipe ?
Qu'attendez-vous de nous ?
Qu'attend l'équipe des convives ?



**1. L'usage unique non recyclable
au RIL : quelles sont les
solutions pour diminuer leur
consommation ?**

Constats et propositions.

**2. La consommation d'eau au RIL,
Comment mieux la maîtriser ?**

Informations auprès des convives sur les
consommations réelles du RIL.



1. Engagement du RIL sur
+ de produits issus de produits
français - locaux et biologiques
(mise en place d'outils de contrôle).

2. Création d'un marché du RIL
avec des producteurs issus de la
région lyonnaise et à destination
des convives du RIL.

