



Dossier "Restauration collective"

Mis à jour le 17 mars 2016

Enregistrer dans mes ressources

Comment concilier restauration collective et développement durable? C'est tout l'enjeu de ce dossier qui vous permettra de faire évoluer votre projet grâce à ses 4 outils pratiques.

OUTIL N°1

- Restauration collective et développement durable. Infographie réalisée par le CERDD qui résume les points essentiels de ce système.

OUTIL N°2

- Restauration collective, favoriser l'approvisionnement local et de qualité". Guide pratique réalisé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

OUTIL N°3

- "Comment concilier restauration collective et développement durable ?" Guide pratique réalisé par l'ARPE Midi-Pyrénées.

OUTIL N°4

- "Restauration collective responsable pour les collectivités et les entreprises". Guide pratique réalisé par la Fondation pour la Nature & l'Homme de Nicolas Hulot.

Découvrez d'autres contenus similaires

Le 22.09.2016

Gaspillage alimentaire en restauration collective

Le 11.10.2017

La journée de la restauration collective des Hauts-de-France

L'approvisionnement de la restauratio...

Infographie "restauration collective...

Développer une restauration collectiv...

A PRO BIO : la restauration collective com...

Guide "restauration collective, favor...

Guide "comment concilier restauration...

Guide "restauration collective respon...

Localim : la boîte à outils des achet...

Le 09.11.2016

Journée de la restauration collective des hauts-de-France - Arras

Vidéo "Une restauration collective du...