



# Guide "restauration collective, favoriser l'approvisionnement local et de qualité"

---

Mis à jour le 17 mars 2016

Enregistrer dans mes ressources

Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l'heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d'informations sur l'origine et le mode de production des aliments.

Pour une alimentation plus saine et pour préserver notre agriculture locale, il convient d'orienter les achats alimentaires vers l'agriculture et la pêche de proximité et de qualité (lait et laitages, viandes, fruits et légumes). Les collectivités locales, notamment, doivent jouer un rôle important dans ce domaine pour renforcer les producteurs locaux.

**découvrez le guide "restauration collective, favoriser l'approvisionnement local et de qualité"**

**Guide "restauration collective, favoriser l'approvisionnement local et de qualité"**

## Découvrez d'autres contenus similaires

**L'approvisionnement de la restauratio...**

**Développer une restauration collectiv...**

**Guide "comment concilier restauration...**

**Guide "restauration collective respon...**

**Rapport "favoriser l'accès pour tous...**

**Dossier "Restauration collective"**

Le 11.02.2021

**Commission Restauration collective 2021**

**Infographie "restauration collective...**

Le 26.03.2021

**Visio' "Qualité de l'air intérieur et entretien des locaux"**

**Localim : la boîte à outils des achet...**

**Vidéo "Une restauration collective du...**

Le 19.03.2021

**Conférence en ligne "Alimentation durable et restauration collective"**