



# Infographie "restauration collective et développement durable"

---

Mis à jour le 13 mars 2018

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Chaque jour, près de 8 millions de personnes prennent un repas en restauration collective en France. A ce titre, elle constitue une opportunité considérable pour proposer une alimentation bio et/ou locale à des publics de toutes générations et de toutes catégories socioprofessionnelles : enfants, élèves, étudiants, adultes et personnes âgées... Quelle est la situation dans le Nord-Pas de Calais ? A Pro Bio, dans le cadre du Réseau Rural Français a fait une analyse fine du phénomène régional. Appuyés sur les supports produits à cette occasion, le Cerdd vous en résume les points essentiels !

# La restauration collective

## On vous en parle !

C'est l'histoire de...  
... la ville de Lille qui en 2014 entend :

1. Proposer une alimentation à la fois équilibrée et plaisir, faire passer les repas de la cantine au statut de repas de plaisir, de la restauration collective de la ville.
2. Favoriser la restauration des filières de proximité.
3. Préférer un contrat d'entretien publicitaire tourné vers la ville et les repas de la ville, vers des produits locaux, vers des produits de saison, vers des produits de qualité.



Faites le plein  
d'infos  
sur le site  
d'Aprobio !



On se quantifie...  
10000 repas par exemple, ça représente combien d'hectares de pommes de terre ?  
600 T de tomates, ça fait combien d'hectares ?  
1 hectare = 100 ares de pommes = 10000 m<sup>2</sup>



Découvrez l'infographie pour concilier restauration collective et enjeux du développement durable

## **Découvrez d'autres contenus similaires**

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

**Développer une restauration collectiv...**

**Le Collectif Entreprises et Développement...**

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

**Collectif Entreprises et Développement...**

**Infographie "quelques indicateurs pou...**

Du 26 au 27.03.2020

**Journées A3P "Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale"**

Du 17 au 18.11.2020

**Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale**

Le 22.09.2016

**Gaspillage alimentaire en restauration collective**

**Dossier "Restauration collective"**

Le 11.10.2017

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

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

