



Guide "comment concilier restauration collective et développement durable ?"

Mis à jour le 17 mars 2016

Enregistrer dans mes ressources

L'ARPE Midi-Pyrénées, avec le soutien de la Région, et en partenariat avec L'IRQALIM, met à disposition des professionnels de la restauration collective un nouveau guide technique identifiant clairement les enjeux pour les acteurs concernés en termes de développement durable.

Cette brochure est destinée aux professionnels de la restauration collective publique et privée, aux administrations, aux établissements d'enseignement et de santé, à l'ensemble des organismes assurant les repas en nombre.

Le guide "Restauration collective et développement durable" propose de balayer les enjeux réglementaires, environnementaux, humains et économiques à travers plusieurs entrées :

- prévenir et réduire les pollutions directes
- maîtriser les impacts des approvisionnements
- identifier les ressources de proximité
- préparer la commande publique d'achats responsables
- intégrer le codes des marchés publiques
- mettre en œuvre une concertation

De nombreuses ressources sont également recensées en fin de document qui renvoient vers les données de références utiles actualisées.

Découvrez le guide de l'ARPE midi-pyrénées "comment concilier restauration collective et développement durable ?"

Guide "comment concilier restauration collective et développement durable ?"

Découvrez d'autres contenus similaires

Infographie "restauration collective..."

Guide "Comment concilier le confort a..."

Développer une restauration collectiv...

Guide "restauration collective, favor..."

Guide "restauration collective respon..."

Vidéo "Une restauration collective du..."

Collectif Entreprises et Développement...

Du 26 au 27.03.2020

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

Guides "être acteur du développement..."

Guide : Comment développer sa stratég...

Le Collectif Entreprises et Développement...

Le 22.09.2016

Gaspillage alimentaire en restauration collective