



# Guide "restauration collective responsable pour les collectivités et les entreprises"

---

Mis à jour le 17 mars 2016

Enregistrer dans mes ressources

Depuis 2009, la Fondation pour la Nature & l'Homme (FNH) travaille sur l'introduction de produits de qualité, de proximité et de saison dans les cantines qu'elles soient de collectivité ou d'entreprise. La restauration collective est en effet un formidable levier pour transformer nos territoires vers plus de durabilité : agriculture, santé, économie, qualité de l'eau. Tous les bienfaits d'une restauration collective responsable sont là...

Le guide de la restauration collective responsable s'adresse aux collectivités et aux entreprises pour les orienter dans leur projet : qualité des produits, réglementation, politiques publiques, menus, sensibilisation des convives ... toutes les thématiques sont détaillées et illustrées par des projets de terrain.

**découvrez le guide de la Fondation pour la Nature et l'Homme "restauration collective responsable pour les collectivités et les entreprises"**

**Guide "restauration collective responsable pour les collectivités et les entreprises"**

## Découvrez d'autres contenus similaires

**Guide "restauration collective, favor...**

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

Le 22.09.2016

**Gaspillage alimentaire en restauration collective**

**Dossier "Restauration collective"**

Le 27.09.2018

**La Méthanisation, partenariat Entreprises/ Collectivités -  
Epeville**

**Guide "Photovoltaïque et collectivité...**

**Guide "Photovoltaïque et collectivité...**

Le 11.10.2017

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

**Infographie "restauration collective...**

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

**Développer une restauration collectiv...**

**Guide "entreprises & changement clima...**