




Commission Restauration collective 2021

Inscrivez-vous dès maintenant aux 3 temps forts de l'année 2021 de la commission restauration collective organisée par A PRO BIO et la Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais dans le cadre du Plan Bio Hauts-de-France. **Premier rendez-vous visio le 11 février à 14h sur le thème de l'halieutique !**

Le 11/02/2021







Commission RESTAURATION COLLECTIVE

3 temps proposés pour 2021



Se poursuit en fo

Pour qui ?



Toutes structures intéressées par la thématique ...

- **LES TERRITOIRES & INSTITUTIONS**
Région, Départements, EPCI, PNR, Pays...
- **LES PARTENAIRES TECHNIQUES**
Associations, réseaux...
- **LES ACHETEURS**
communes, établissements, sociétés des restauration
- **LES FOURNISSEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**





Pour quoi ?


-  **Mettre en réseau les acteurs** œuvrant pour des approvisionnements bio régionaux et locaux en restauration collective
-  **Aborder collectivement des sujets en lien avec la restauration collective**

11 février : 14h-16h





-  **Introduire des produits halieutiques en restauration collective** : guide sur la filière régionale et identification de pratiques
-  **Actualisation des ressources disponibles en lien avec la loi EGAlim** : guide des produits sous signes officiels de qualité, protéines végétales, etc.

15 juin : 14h-16h

-  **Envisager le retour en gestion directe de la restauration de sa commune**
 -  enjeux, avantages
 -  points de vigilances, freins
 -  témoignages

En partenariat avec 

16 septembre : 14h-16h

-  **Les groupements de commandes en marché de produits de denrées, en marché de services**
 -  enjeux, avantages, engagements, contraintes
 -  témoignage d'un groupement de communes en gestion collective
 -  discussions autour d'un groupement d'achats bio du type lycées-collèges pour les communes en gestion directe : possible à quelle échelle ? (témoignage sur le groupement bio)



>>> Inscriptions en ligne

Découvrez d'autres contenus similaires

Dossier "Restauration collective"

Infographie "restauration collective..."

L'approvisionnement de la restauratio...

Développer une restauration collectiv...

Guide "restauration collective, favor..."

Localim : la boîte à outils des achet...

Guide "comment concilier restauration..."

Guide "restauration collective respon..."

Vidéo "Une restauration collective du..."

Le 19.03.2021

Conférence en ligne "Alimentation durable et restauration collective"

Du 17 au 18.11.2020

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

Du 26 au 27.03.2020

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