



Restauration Hors Domicile (resto co')

Mis à jour le 13 mars 2018

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...

Sélection de ressources pédagogiques sur la Restauration Hors Domicile

>> DOSSIER WEB DOCUMENTAIRE DU CERDD (chiffres clés, méthodes, outils...) POUR Développer un projet de restauration collective locale et bio



>> infographie du cerdd pour concilier restauration collective et OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



>> portail de la restauration collective "MON RESTAU RESPONSABLE"



Le portail-ressource "Mon Restau Responsable" vise à fournir aux équipes de restauration, aux organismes qui les accompagnent, aux décideurs qui les gèrent, aux producteurs qui les approvisionnent des repères et des outils pour accompagner leur évolution vers des pratiques plus durables.

>> La restauration collective, un levier essentiel pour favoriser les circuits alimentaires de proximité et les pratiques durables !

Le bio/local en restauration collective, c'est possible !

Durée: 02:46

Des ressources pour aller plus loin sur le sujet

L'approvisionnement de la restauratio...

Développer une restauration collectiv...

Gaspillage alimentaire : du diagnosti...

Guide "restauration collective, favor...

Guide « Agriculture Biologique et Dév...

Infographie "restauration collective...

Guide "comment concilier restauration...

Guide "restauration collective respon...

Boîte à outils commande publique dura...

Localim : la boîte à outils des achet...