

Dossier "Restauration collective"

Mis à jour le 17 mars 2016

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Comment concilier restauration collective et développement durable? C'est tout l'enjeu de ce dossier qui vous permettra de faire évoluer votre projet grâce à ses 4 outils pratiques.

OUTIL N°1

- [Restauration collective et développement durable](#). Infographie réalisée par le CERDD qui résume les points essentiels de ce système.

OUTIL N°2

- [Restauration collective, favoriser l'approvisionnement local et de qualité](#)". Guide pratique réalisé par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

OUTIL N°3

- ["Comment concilier restauration collective et développement durable ?"](#) Guide pratique réalisé par l'ARPE Midi-Pyrénées.

OUTIL N°4

- ["Restauration collective responsable pour les collectivités et les entreprises"](#). Guide pratique réalisé par la Fondation pour la Nature & l'Homme de Nicolas Hulot.

Découvrez d'autres contenus similaires

- Le 11.02.2021

[Commission Restauration collective 2021](#)

- [Infographie "restauration collective...](#)

[Enregistrer](#)

- [L'approvisionnement de la restauratio...](#)

[Enregistrer](#)

- **Développer une restauration collectiv...**

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

- **Localim : la boîte à outils des achet...**

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

- **Guide "restauration collective respon...**

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

- 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"

Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat

[S'inscrire](#)