

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 ?"

Si vous ne parvenez pas à consulter le document, [cliquez ici](#).

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

[S'inscrire](#)