

Vidéo "Une restauration collective durable : mode d'emploi"

Mis à jour le 8 juin 2018

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Comment mettre en œuvre une restauration collective durable et en circuits courts ? Découvrez le film pédagogique réalisé par l'ARPE PACA « **Une restauration collective durable : mode d'emploi** »

Découvrez en 20 mn, les étapes clés pour mettre en œuvre vos projets de restauration collective durable !

Une restauration collective durable : mode d'emploi // ARPE PACA

Durée: **22:00**

Comment mettre en œuvre une restauration collective durable et en circuits courts ? 4 étapes en 20 mn seulement pour : • Donner aux collectivités les clés pour mettre en œuvre leurs projets • Aborder tous les axes d'un tel projet • Montrer que cela est possible et faisable !

Identification

- Auteur :

ARPE PACA

- Date de publication :

Mai 2018

- Taille du document :

20 min

- Échelle géographique :

National / Régional

Découvrez d'autres contenus similaires

- **Infographie "restauration collective...**

[Enregistrer](#)

- Le 19.03.2021

Conférence en ligne "Alimentation durable et restauration collective"

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

[Enregistrer](#)

- 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"

- Le 11.02.2021

Commission Restauration collective 2021

- **Dossier "Restauration collective"**

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

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

[Enregistrer](#)

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

[S'inscrire](#)