

Passer à la restauration Bio en privilégiant les circuits courts

2 jours

Public : Elus locaux, collaborateurs d'élus, agents territoriaux, DGS

Objectifs

- Introduire le bio dans la restauration collective
- Proposant une offre de qualité diversifiée
- Adéquation avec une politique environnementale et de développement économique local



LeadOn

Passer à la restauration Bio en privilégiant les circuits courts : Programme



LeadOn

- La restauration collective
 - Définir les missions de la restauration collective sur son territoire
 - Etablir un cahier des charges en adéquation avec le public visé
 - Atout des produits bio de qualité dans le cahier des charges
- Offre alternative avec le bio en circuit court
 - Quelle place a le bio dans notre restauration collective
 - Impact sur l'offre et sur l'environnement et les coûts
 - Codes des marchés publics : mise en place et contraintes
 - Apprentissage de nouvelles habitudes pour lutter contre le gaspillage alimentaire