

INTRODUIRE 20% DE PRODUITS BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE : DE L'OBJECTIF À LA MISE EN ŒUVRE

Les compétences des collectivités en matière d'alimentation se renforcent. Dans un même temps, les États généraux de l'alimentation ont abouti à un texte législatif inscrivant de nouvelles ambitions pour un approvisionnement « local » et bio de la restauration collective. Cette journée, destinée aux élus, agents de collectivités et gestionnaires de restauration collective, vise à identifier des pistes d'actions à mettre en œuvre pour atteindre ces objectifs.



**BIO LOCAL VS IMPORTÉ,
STRUCTURATION DE FILIÈRE,
COÛT DU REPAS,
INVESTISSEMENTS NÉCESSAIRES...**



**1 TABLE RONDE,
1 PARCOURS
THÉMATIQUE**



RENSEIGNEMENTS

Elodie BETENCOURT - APCA : elodie.betencourt@apca.chambragri.fr

www.tech-n-bio.com