MÉDIATHÈQUE

Vers une alimentation plus durable en restauration collective

Mots clés

restauration collective

Ce guide a été conçu afin d'apporter des éléments concrets aux acteurs de la restauration collective sur la mise en place d'une alimentation durable dans leurs structures, notamment dans le cadre de la mise en oeuvre des objectifs de la Loi EgaLim. [d'après résumé d'auteur]

Consulter le dossier

https://librairie.ademe.fr/cadic/5626/alimentation-plus-durable-en-restauration...

Mise à jour de cette page : 28/03/2023

Ressources pour comprendre et transmettre

Format:

Dossier de connaissances ou d'information

Année: 2021

🛂 Auteur :

MARTIN S., BOULC'H Δ

Editeur:

Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME)