Développer la restauration bio et privilégier les circuits-courts

OBJECTIFS:

- Comprendre la transversalité de l'approche alimentaire
- Mettre en œuvre les fondements d'une restauration collective de qualité
- Décliner une offre alternative dans la composition des menus

PROGRAMME:

Les missions de la restauration collective

- Les étapes d'un projet alimentaire de qualité
- Les atouts et la place des produits locaux et bio dans une optique de qualité alimentaire
- Les action à mener permettant de fédérer les acteurs concernés par la qualité alimentaire

La déclinaison d'une offre alternative dans la composition des menus

- La mise en œuvre d'une qualité alimentaire territoriale et durable en cuisine : quelle place pour le bio, le local, les plats mixtes et alternatifs ?
- La diversification de l'offre alimentaire par les produits locaux et végétaux de saison

La consolidation de l'offre alternative dans la restauration collective

- Le code des marchés publics : une contrainte aux approvisionnements locaux ?
- Une communication adaptée sur son territoire
- Une opportunité de lutter contre le gaspillage alimentaire

2 journées

Elu.e.s, agents et cadres des collectivités territoriales, salarié.e.s du secteur privé.

CONTACT INSCRIPTION:

M. Gregoire CARON
Directeur développement
inscription@iepp.fr

Demande de devis