



Des outils pour accompagner l'introduction de produits bio locaux en restauration collective d'Etat

Depuis les années 2000, la FNAB et son réseau accompagnent l'introduction de produits bio locaux en restauration collective. Aujourd'hui, près de 60 conseillers Restauration Collective bio accompagnent les acteurs de la restauration collective, du producteur au convive. Voici un aperçu des outils et ressources existant pour accompagner les acteurs de la restauration collective d'Etat dans leur démarche d'approvisionnement bio local :

- ✗ Le document de capitalisation « [Introduire des produits bio et locaux dans la restauration hospitalière](#) »



- ✗ Le document de capitalisation « [Introduire des produits bio et locaux dans les restaurants administratifs et inter-administratifs](#) »



- ✗ [Les actes du séminaire national](#) (janvier 2015) « Introduire des produits bio dans la restauration collective d'Etat »



- ✗ [La Charte « Bio en restauration Publique d'Etat »](#) signée avec le Préfet d'Alsace, à titre d'initiative exemplaire à déployer



- ✗ [L'annuaire des plateformes de producteurs bio](#) approvisionnant la restauration collective



- ✗ [Le flyer des actions de sensibilisation des convives proposées par Corabio](#) en Rhône-Alpes, à titre d'exemple des savoirs-faires du réseau FNAB



- ✗ [Une plaquette pédagogique pour maîtriser son budget](#) en introduisant des produits bio et locaux



Plus de ressources à retrouver sur :

- ✗ Le site de référence dédié à la restauration collective bio www.repasbio.org
- ✗ Le recueil d'expériences réussies www.restaurationbio.org
- ✗ Le portail dédié à l'Agriculture Bio et au Développement Local www.devlocalbio.org
- ✗ Le blog de la Nouvelle Economie Bio www.nouvelleeconomiebio.blogspot.fr