

NOM DE LA COLLECTIVITÉ :



.....% bio en restauration collective en 2021



.....% bio en restauration collective en 2026

ACTEURS A MOBILISER :

	EXISTANT	ACTIONS A METTRE EN PLACE	POINTS DE VIGILANCE	RÉSULTATS EN 2026
MICRO-BONNES PRATIQUES EN CUISINE				
MICRO- BONNES PRATIQUES D'ÉDUCATION				
MARCHÉS PUBLICS				
RESSOURCES ET BESOINS EN BIO				
PLATFORME AGRICOLE				
SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE				
GOVERNANCE ALIMENTAIRE				
INSPIRATION ET OUVERTURE CULTURELLE				