

Guide « Favoriser l’approvisionnement local et de qualité en restauration collective »

A l’attention des acheteurs publics, ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s’approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, tout est respectant la réglementation du code des marchés publics. Pour le consulter, [Cliquez ici >>>](#)