

Carte de la restauration collective bio

5 septembre 2011

La FNAB, en partenariat avec le MAAPRAT et avec l'Agence Bio, a créé un espace de recueil d'expériences sur les produits bio locaux en restauration collective, [sous forme de carte de France interactive](#).



Celle-ci permet de **localiser les initiatives** et leur type (cantine scolaire, d'entreprise, d'hôpital, etc).

Une **fiche détaillée** par établissement permet de faire un point sur la manière dont le projet a été mis en place : les moyens mis en œuvre, les produits utilisés, retour des consommateurs, projets pour l'avenir, difficultés rencontrées, etc.

Son objectif est de faciliter les démarches pour manger bio local en restauration collective, en permettant à tout porteur de projet d'accéder à une fiche d'expérience correspondant le plus possible à ses caractéristiques propres.

Cet outil de mutualisation et d'essaimage ne se veut pas exhaustif, mais vise à refléter la diversité des projets mis en œuvre sur les territoires.