

GUIDE DE LA CAFÉTÉRIA DURABLE



SOMMAIRE

- 01** Glossaire
- 02** Introduction
- 03** Démontrer l'engagement et le leadership de la direction de la cafétéria
- 04** S'approvisionner de façon responsable
- 05** Offrir un menu sain et durable
- 06** S'assurer de la saine gestion des matières résiduelles
- 07** Faire la promotion d'événements écoresponsables
- 08** Évaluer les performances de la cafétéria
- 09** Améliorer les pratiques
- 10** Rendre compte
- 11** Conclusion