



Green Food, 1er label éco-responsable de la restauration en France

PROGRAMME

- Constats des enjeux et opportunités du secteur de la restauration durable
- Présentation du label et de la charte, process de labellisation, bénéfices et engagements
- Echanges avec un chef titulaire du label

Rendez-vous Pro

En tant que restaurateur, vous êtes soucieux de diminuer l'impact de votre activité. Au-delà des aspects purement économiques, les bénéfices sont nombreux : préservation du territoire pour offrir un cadre de vie plus sain et plus naturel à nos vacanciers, attractivité à destination de nos clientèles internationales. Dans cette logique de transition écologique, venez assister à une réunion de présentation du label éco-responsable Green Food.



Restaurateurs



Lundi 25 mars 2024



15h - 17h30



Hôtel Best Western - Auray

Animé par



**Augustin
BRAHIMI**

label Green Food
Cofondateur et président

Vos contacts

**Madeleine
JUBERAY**

Tel : 06.23.91.20.86
m.juberay@baiedequiberon.bzh

**Dorothee
ALLARD**

Tel : 07.48.72.31.60
coordination.pros@baiedequiberon.bzh

Pour vous inscrire à cet atelier : [cliquez ici](#)