

Mise à jour de cette page : 29/01/2026  
 Les paniers anti-gaspi en restauration collective : Guide opérationnel



ture



ments de restauration collective ont mis en place ces dernières années  
 bre d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

ille les conditions dans lesquelles le panier anti-gaspi peut être mis  
 un établissement de restauration collective en répondant aux  
 estions qui peuvent se poser, en présentant des retours d'expérience  
 et des outils pour faciliter sa mise en oeuvre dans le respect de la  
 n et en lien avec l'ensemble des parties prenantes. (d'après résumé

auteur).

Ressources pour  
 comprendre et transmettre

### Consulter le dossier

**Format :**

Dossier de connaissances ou  
 d'information

[https://librairie.ademe.fr/cadic/4398/guide\\_panier\\_antigaspi\\_vf3.pdf?modal\\_tok](https://librairie.ademe.fr/cadic/4398/guide_panier_antigaspi_vf3.pdf?modal_tok)

**Année :**

2020

**Auteur :**

TISON A., RAVENEL P.,  
 GOUTHIÈRE L.

**Editeur :**

Agence de l'environnement  
 et de la maîtrise de l'énergie  
 (ADEME)