MÉDIATHÈQUE

Les paniers anti-gaspi en restauration collective : Guide opérationnel

Alimentation et Agriculture

Mots clés
gaspillage

Les établissements de restauration collective ont mis en place ces dernières années un grand nombre d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce guide détaille les conditions dans lesquelles le panier anti-gaspi peut être mis en place dans un établissement de restauration collective en répondant aux principales questions qui peuvent se poser, en présentant des retours d'expérience et en proposant des outils pour faciliter sa mise en oeuvre dans le respect de la réglementation et en lien avec l'ensemble des parties prenantes. (d'après résumé auteur).

Consulter le dossier

https://librairie.ademe.fr/cadic/4398/guide_panier_antigaspi_vf3.pdf?modal_toke...

Mise à jour de cette page :
29/01/2026

Ressources pour comprendre et transmettre

Format :
Dossier de connaissances ou d'information

Année :
2020

Auteur :
TISON A., RAVENEL P., GOUTHIERE L.

Editeur :
Agence de l’environnement et de la maîtrise de l’énergie (ADEME)