

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

29/01/2026



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
t 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

Année :

2020

Auteur :

TISON A., RAVENEL P.,
GOUTHIÈRE L.

Editeur :

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