

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

Année :

2020

Auteur :

TISON A., RAVENEL P.,
 GOUTHIÈRE L.

Editeur :

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