

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
nt 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)