

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 :** [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)  
Dossier de connaissances ou  
d'information e...

**Année :**  
2020

**Auteur :**  
TISON A., RAVENEL P.,  
GOUTHIÈRE L.

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