

Panier anti-gaspi en restauration collective : c'est possible !



16 octobre 2020 [Témoignages](#) 18 visites

En matière de restauration collective, le panier anti-gaspi concerne les excédents non servis. Il prend la forme de repas à emporter pour des convives internes ou externes à l'établissement.

Il s'agit d'une action complémentaire aux démarches mises en place par la restauration collective pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce mémo présente de manière très synthétique la démarche de panier anti-gaspi et apporte des réponses aux questions que peuvent se poser les établissements de restauration collective.

Pour vous accompagner dans cette démarche, l'ADEME vous propose le guide "Les paniers anti-gaspi en restauration collective" en téléchargement gratuit sur OPTIGEDE®

Voir en ligne : <https://www.ademe.fr/panier-anti-ga...>

Licence : Pas de licence spécifique (droits par défaut)