

Guide ADEME "gaspillage alimentaire dans les GMS"

Mis à jour le 4 janvier 2019

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Selon une étude de l'ADEME, la distribution dans son ensemble produit **14% des pertes et gaspillage alimentaires** (GA) en France. L'objectif du guide est d'inciter et d'accompagner les distributeurs à **réduire leurs déchets et le gaspillage alimentaire**.

Guide ADEME "gaspillage alimentaire dans les GMS"

Si vous ne parvenez pas à consulter le document, [cliquez ici](#).

Identification

- Auteur :

ADEME

- Date de publication :

Avril 2018

- Taille du document :

16 p

- Échelle géographique :

National

Découvrez d'autres contenus similaires

- [Gaspillage alimentaire](#)
- [Synthèse "Etat des lieux des masses d...](#)

[Enregistrer](#)

- **[Le gaspillage alimentaire, où en sommes-no...](#)**

- **[Le gaspillage alimentaire, un triple...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Gaspillage alimentaire : du diagnosti...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[MOOC sur le gaspillage alimentaire](#)**

- **[Des applis pour moins de gaspillage a...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Guide "Vers la résilience alimentaire"](#)**

[Enregistrer](#)

- Du 17 au 18.11.2020

[Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale](#)

- Du 26 au 27.03.2020

[Journées A3P "Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale"](#)

- **[Guide "Le revers de mon look" - ADEME](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Guide "Enseigner le développement dur...](#)**

[Enregistrer](#)

Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat

[S'inscrire](#)