MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE,
DE LA BIODIVERSITÉ,
DE LA FORÊT, DE LA MER
ET DE LA PÊCHE

Liberté
Égalité
Fraternité

FICHE PRESSE | OCTOBRE 2025

LE LABEL NATIONAL « ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE » S'ELARGIT AU SECTEUR DE LA RESTAURATION

Pourquoi agir contre le gaspillage alimentaire ?

Sur les 9.7 millions de déchets alimentaires produits, 3.8 millions sont consommables et constituent du gaspillage alimentaire, ce qui équivaut à 55 kg par habitant en moyenne par an. Pour le secteur de la restauration, le gaspillage alimentaire représente 8 kg par personne et par an (SDES, 2023).

Ce gaspillage représente une perte économique considérable, pèse sur les ressources naturelles (eau, sols, énergie) et contribue aux émissions évitables de gaz à effet de serre. Il soulève également un enjeu social dans la lutte contre la précarité alimentaire.

Face à ce constat, la France s'est dotée d'objectifs ambitieux via la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) : **réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici la fin de l'année pour la distribution et la restauration collective, et d'ici 2030 dans l'ensemble de la chaine alimentaire par rapport à 2015.**

Avec l'entrée en vigueur de la directive (UE) n° 2025/1892 qui modifie la directive cadre relative aux déchets, le suivi du gaspillage alimentaire se fait dorénavant sur la base des indicateurs européens.

Un label qui encourage les bons réflexes face au gaspillage

Le label national « anti-gaspillage alimentaire », instauré par l'article 33 de la loi AGEC de 2020, accompagne et valorise les établissements **engagés dans la réduction concrète de leur gaspillage alimentaire.** Il offre également aux consommateurs une information claire et fiable sur les pratiques responsables des professionnels.

Porté par le ministère de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche, avec l'appui du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, de l'ADEME et de l'AFNOR Normalisation, le label repose sur :

- des **obligations de moyens** (actions mises en place par les établissements)
- et des **objectifs de résultats** (seuils de gaspillage préétablis).

Lancé en 2023 dans le **secteur de la distribution (**grande distribution, grossistes, métiers de bouche), le dispositif a permis d'établir **des bases solides, en construisant un cadre commun autour de principes clés** :

- L'obligation de mesurer le gaspillage alimentaire selon une méthode commune devenue une référence nationale pour établir les diagnostics de gaspillage alimentaire,
- La hiérarchisation des actions introduite par la loi Garot, privilégiant la **prévention** du gaspillage, puis **le don alimentaire**, avant sa **valorisation** via l'alimentation animale,
- La structuration des référentiels en trois niveaux d'ambition, couvrant l'ensemble de l'activité des établissements, permet d'évaluer leur degré d'engagement. Le niveau de labellisation, symbolisé par une à trois étoiles et attribué pour trois ans, reflète ainsi la maîtrise progressive du socle commun :

- Le niveau 1 étoile atteste d'un **engagement dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire,**
- Le niveau 2 étoiles atteste d'une **maîtrise de la lutte contre le gaspillage alimentaire,**
- Le niveau 3 étoiles atteste de **l'atteinte d'un niveau exemplaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.**

Attribué par des organismes certificateurs agréés lors des audits de suivi annuels des structures, **le label est une marque de l'État qui garantit la fiabilité de la démarche.**

Deux nouveaux référentiels pour la restauration

En 2025, le label s'élargit à un secteur clé : la restauration, où le gaspillage constitue un défi à la fois environnemental, économique et social.

Pour prendre en compte la diversité du secteur, deux nouveaux référentiels ont été élaborés :

- **le référentiel « Restaurant »,** destiné aux établissements assurant des activités de restauration,
- **le référentiel « Unité de préparation »,** conçu pour les structures assurant des activités de préparation et livraison de repas aux restaurants.

Ces référentiels couvrent ainsi l'ensemble du champ de la restauration : **la restauration collective** (la restauration scolaire, médico-sociale et de santé, d'entreprises, d'administrations), **la restauration commerciale** (les restaurants traditionnels, les hôtel-restaurants, les traiteurs, les bars, les brasseries, les salons de thé et la restauration rapide).

Construits sur les mêmes bases que le référentiel dédié à la distribution, ils reposent sur des obligations de moyens et de résultats, tout en étant spécifiquement adaptés aux réalités du secteur.
Les critères de labellisation sont structurés en trois niveaux d'ambition, autour d'actions concrètes : la réalisation d'un diagnostic du gaspillage (avec des pesées représentatives pour chaque étape de l'activité, différenciant les parts comestibles et non comestibles, et idéalement segmentées par type de denrées), la gestion des achats et des approvisionnements, la transformation et la préparation des surplus…
Le référentiel « Restaurants » intègre également l'évaluation du service et de la vente de repas, tandis que le référentiel « Unités de préparation » prend en compte la relation avec les restaurants et la gestion des denrées non livrées.

Le label poursuit son déploiement dans l'agroalimentaire

Fin 2025, des travaux seront lancés pour la création d'un référentiel dédié à l'industrie agroalimentaire, avec une publication attendue en 2027.

Ce nouveau référentiel constituera une étape importante dans l'élargissement du label, en renforçant l'articulation entre les différents maillons de la chaîne alimentaire. Il viendra compléter les référentiels déjà publiés et contribuera à donner une cohérence d'ensemble à la politique nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur la page du ministère.

Pour le secteur de la distribution, retrouvez ci-dessous la liste de plusieurs établissements ou de leurs représentants labellisés de niveau 3 exemplaire avec mention. Si vous souhaitez être mis en relation avec ces établissements, merci de revenir vers le service presse du ministère.

À noter : les établissements avec mention sont à privilégier car ils s'engagent également dans des actions de communication renforcée. Ils constituent des interlocuteurs privilégiés pour vos sujets presse.

Réseau Vivalya (réseau de grossistes comptant deux labellisés au niveau 3 avec mention : Fornel Frères et Sainfruit)
Olivier FENO-FEYDEL, Directeur Général Réseau
ofenofeydel@vivalya-reseau.com

Agence de relations presse "Belle Nouvelle"
Marion Nedjar
marion.nedjar@bellenouvelle.fr

Leclerc Morlaix (labellisé niveau 3 avec mention)
ZA LA BOISSIERE 29600 MORLAIX
Mme Caroline Penn-Jousselin, adhérente

caroline.penn-jousselin@scarmor.leclerc

Leclerc Granville (labellisé niveau 3 avec mention)
LA HAUTE LANDE 50400 YQUELON
Maël Le Moal, adhérent
mael.lemoal@scanormande.leclerc

Hyper U des Herbiers (labellisé niveau 3 avec mention)
Avenue de la Maine 85 500 Les Herbiers
Monsieur Morin, associé/PDG

Hyper Montesson
alexandre_boutoille@carrefour.com

Hyper Avranches St Martin
sidy_samb@carrefour.com

Hyper Angers Grand Maine
Rue du Grand Launay
jean_charles_barbedette_1@carrefour.com

Hyper Chartres
maxime_talhouarn@carrefour.com

Hyper Limoges Boisseuil
fabrice_lobbe@carrefour.com

Hyper Chalon S Saône Sud
gautier_thomas@carrefour.com

Hyper Aire Sur La Lys
frederic_roger@carrefour.com

Pour le secteur de la restauration, les établissements intéressés par la labellisation ne sont pas encore identifiés. Si vous souhaitez être mis en relation avec ces établissements, merci de revenir vers le service presse du ministère.

Contacts presse

Service presse du ministère de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche

Mél : presse@ecologie.gouv.fr