

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Référentiel « Unités de préparation » du secteur de la restauration

Partie 2/ Plan de contrôle

[2025-V1]

Sommaire

Avant-propos.....	4
—— 1. Domaine d’application.....	5
—— 2. Termes et définitions.....	5
—— 3. Processus général de labellisation.....	10
—— 4. Agrément de l’organisme certificateur	11
—— 5. Audit initial de labellisation	12
5.1. Candidature au label Anti-gaspillage alimentaire	12
5.1.1. Demande initiale de labellisation	12
5.1.2. Contractualisation	13
5.2. Préparation d’un audit initial de labellisation	14
5.2.1. Principes	14
5.2.2. Plan d’audit.....	15
5.2.3. Audit sur site et durée d’un audit.....	15
5.3. Rapport d’audit.....	16
5.4. Décision et attestation de labellisation	16
5.4.1. Cas de la restauration collective.....	17
5.4.2. Cas de la restauration commerciale	17
5.4.3. Règles communes	17
—— 6. Modalités de suivi des établissements labellisés	17
6.1. Traitement des non-conformités réglementaires.....	17
6.2. Règlement d’usage de la marque de labellisation	18
6.3. Audits exercés par les organismes certificateurs.....	19
6.3.1. Audit de suivi annuel	19
6.3.2. Audit de renouvellement et audit de renouvellement anticipé.....	20
6.3.3. Audit complémentaire.....	21
6.4. Transmission d’informations et suivi exercé par le Ministère chargé de la transition écologique en lien avec le Ministère chargé de l’agriculture.....	21
6.5. Maintien de la labellisation	22
—— 7. Gestion des observations.....	23
7.1. Gestion des questions relatives à des interprétations différentes des règles du label	23
7.2. Règles applicables aux contestations.....	23
7.3. Comité du label	23

7.4. La révision du référentiel	23
ANNEXES	24
ANNEXE A : Durées d’audit	25
ANNEXE B : Candidature – Fiche de renseignements.....	27
ANNEXE C : Candidature – Diagnostic.....	33
ANNEXE D : Candidature – Attestation sur l’honneur.....	43
ANNEXE E : Attestation de labellisation.....	44

Avant-propos

Sur l'année 2022, en France, près de 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été générés tout au long de la chaîne alimentaire (Eurostat, 2024). Parmi ces déchets, environ la moitié est considérée comme non comestible (os, épluchures...), l'autre moitié s'apparente au gaspillage alimentaire. Lutter contre le gaspillage alimentaire reste un enjeu majeur pour la sécurité alimentaire, la bonne gestion des ressources naturelles et l'atténuation des effets du changement climatique, de même pour les enjeux éthiques, sociaux et économiques.

Dans ce contexte, l'article 11 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE) fixe des objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire codifiés à l'article L 541-1 du code de l'environnement. Il s'agit de réduire le gaspillage alimentaire de :

- 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025,
- 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030.

Cette loi prévoit également à son article 33 la mise en place d'un label national « Anti-gaspillage alimentaire » visant à accompagner et récompenser les pratiques exemplaires des acteurs publics et privés, en accélérant l'atteinte des objectifs nationaux en la matière.

Le décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 pris en application de l'article 33 de la loi AGECE précitée et codifié aux articles D 541-215 à D 541-219 du code de l'environnement, prévoit l'élaboration d'un référentiel décliné par secteur comprenant d'une part, un énoncé des critères de labellisation et d'autre part, un plan de contrôle. Ce référentiel est approuvé par arrêté du Ministre chargé de la transition écologique et du Ministre chargé de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

En cohérence avec la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire qui prévoit l'élaboration de référentiels par secteur, le présent document présente les modalités de contrôle et de suivi du label national « Anti-gaspillage alimentaire » pour le secteur de la restauration.

Ce plan de contrôle a été élaboré de manière concertée dans le cadre d'une AFNOR SPEC ayant favorisé l'échange de bonnes pratiques et la prise en compte des intérêts des différentes parties prenantes et en particulier celles visées directement par le label (restauration collective et restauration commerciale), celles concernées par les audits comme les organismes certificateurs ou celles situées en amont ou en aval de la chaîne de restauration et sur lesquelles des répercussions sont possibles comme les associations caritatives et les intermédiaires du don.

1. Domaine d'application

Le présent document constitue le plan de contrôle du label national « Anti-gaspillage alimentaire » dans le secteur de la restauration, et a pour objectif de décrire les principes régissant les modalités de contrôle à prendre en compte par les organismes certificateurs pour l'attribution de ce label et son suivi, de manière à ce que les modalités de contrôle soient harmonisées.

Ce plan de contrôle concerne la restauration collective privée et publique et la restauration commerciale.

La labellisation est délivrée à tout établissement disposant de la personnalité juridique et entrant dans la catégorie « unités de préparation ».

Les établissements concernés sont ceux appartenant aux codes activités liés à la restauration tels que les codes NAF 56-2, 86.10Z ou encore 88.99B. Ces codes activité sont donnés à titre indicatif, c'est l'activité qu'il convient de vérifier.

Sont particulièrement concernés par le référentiel « unités de préparation » :

- les **cuisines centrales qui préparent et fournissent des repas à des restaurants collectifs ;**
- les **laboratoires qui préparent et fournissent des repas à des restaurants commerciaux.**

En restauration commerciale, cela concerne principalement les « laboratoire de préparation » qui fournissent les restaurants. En restauration collective, cela concerne les « cuisines centrales » qui fournissent des cuisines satellites et offices. **La grille concerne également les « cuisines sur place » qui ont une activité d'unité de préparation également pour d'autres restaurants que celui ou ceux qu'elle gère directement.**

La labellisation vise les activités anti-gaspillage menées par les unités de préparation pour l'ensemble de leur activité de préparation et livraison de repas. Il ne s'agit pas d'auditer l'activité de préparation liée à un client en particulier ou un cahier des charges spécifique. Aussi le taux de gaspillage est calculé globalement et concerne l'ensemble des repas préparés pour la livraison externe, y compris le restaurant que la cuisine centrale fournit sur place pour son personnel par exemple.

Il s'agit de distinguer les actions anti-gaspillage concernant l'ensemble de l'activité de celles spécifiques à un cahier des charges. Si une action est uniquement demandée par un client pour un nombre précis de préparations, il faut pouvoir le rapporter à l'activité globale de l'unité de préparation pour évaluer en proportion le gaspillage et les actions.

Les exigences et modalités d'audit appliquées sont celles de la grille d'audit « unité de préparation ».

2. Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent :

Attestation de labellisation :

Document délivré par un organisme certificateur qui atteste, suite à un audit, du respect des exigences du référentiel.

Auditeur :

Agent compétent et impartial réalisant un audit et donnant à l'organisme audité une assurance sur le degré de maîtrise de ses opérations.

Audit :

L'audit est un processus systématique, indépendant et documenté en vue d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits selon la norme ISO 19011.

Audit initial :

L'audit initial est l'audit réalisé par un organisme certificateur agréé en vue de l'obtention du label pour la première fois par un organisme candidat. **L'audit initial est couplé à une vérification de l'absence d'utilisation de la marque avant l'obtention du label.**

Audit de suivi :

L'audit de suivi est l'audit réalisé par un organisme certificateur agréé qui permet de vérifier la transmission de l'attestation sur l'honneur de respect de la réglementation mais aussi le respect effectif des critères de conformité réglementaire et ceux relatifs au diagnostic du gaspillage alimentaire (domaine d'action transversal de la grille d'audit). Le non-respect d'au moins un critère de conformité réglementaire conduit au retrait de la labellisation. La vérification des critères du domaine d'action transversal permet de suivre l'évolution du diagnostic et de son analyse, du plan d'action et du taux de gaspillage alimentaire. Deux audits de suivi sont prévus dans le cycle de labellisation de 3 ans. Ils sont réalisés annuellement à compter de l'audit initial jusqu'à l'audit de renouvellement. Avant sa réalisation, un audit de suivi peut être transformé, sur demande de l'établissement labellisé, en audit de renouvellement anticipé par convention avec l'organisme certificateur. Dans ce cas, cet audit ouvre un nouveau cycle de labellisation de 3 ans s'il conduit à l'obtention du label.

L'audit de suivi est couplé avec un audit de l'usage de la marque.

Audit de renouvellement :

L'audit de renouvellement correspond à tout audit réalisé par un organisme certificateur agréé au terme d'un cycle de labellisation de 3 ans en vue de l'obtention par un organisme labellisé du renouvellement de sa labellisation. Il correspond à un audit initial dans son contenu.

L'audit de renouvellement peut être réalisé de manière anticipée (cf. audit de suivi).

L'audit de renouvellement est couplé avec un audit d'usage de la marque.

Audit complémentaire :

L'audit complémentaire intervient en cas de besoin à l'initiative de l'organisme certificateur. Il est obligatoire pour vérifier la mise en place d'actions correctives en cas de non-conformité. Il peut être réalisé sur place ou à distance à travers notamment une vérification documentaire.

Audit d'usage de la marque :

A chaque audit initial, de suivi et de renouvellement, l'organisme certificateur vérifie le bon usage de la marque par l'audité sur la base du règlement d'usage de la marque publié par le Ministère chargé de la transition écologique.

Audit établissement avec donneur d'ordre obligatoire (pour la restauration collective) :

En restauration collective, le donneur d'ordre (DO) est obligatoirement audité dans le cadre de l'audit d'établissement. L'audit peut concerner la collectivité (mairie, département...) lorsqu'elle est décisionnaire sur les règles d'approvisionnement de l'unité de préparation via l'établissement d'un cahier des charges ou en régie directe. Il peut aussi concerner un délégataire de service public (ex. GIP, Caisses des écoles, société privée de restauration...) lorsque lui est délégué la **gestion complète** des unités de préparation. En cas de doute sur la qualification de DO, il est possible de contacter le Ministère chargé de la transition écologique. Si la gouvernance est partagée entre la collectivité, l'unité

de préparation et éventuellement le siège de l'unité de préparation, il convient de ne retenir au maximum que 2 donneurs d'ordre autre que l'unité de préparation à auditer (par exemple : le siège de l'unité de préparation et la collectivité. Le DO audité peut permettre de vérifier l'existence et le contenu du cahier des charges d'approvisionnement et de délégation de gestion, ainsi que les procédures applicables à l'unité de préparation. Les modalités d'audit des critères sont précisées par l'organisme certificateur dans son plan d'audit sur la base des renseignements fournis par l'établissement dans son dossier de candidature (liste 1).

Audit établissement avec siège facultatif (pour la restauration commerciale) :

En restauration commerciale, le siège peut être audité en cas de chaîne ou de groupe dans le cadre d'un audit d'établissement. Le siège de l'unité de préparation peut être audité pour apprécier certains critères de l'unité de préparation relatifs aux règles d'approvisionnement et de gestion. Les modalités d'audit des critères sont précisées par l'organisme certificateur dans son plan d'audit sur la base des renseignements fournis par l'établissement dans son dossier de candidature (liste 1).

Audit siège (terminologie pour la restauration commerciale) ou audit donneur d'ordre (terminologie pour la restauration collective) mutualisable :

Un audit siège/DO mutualisable peut être demandé dans le dossier de candidature au label dès lors qu'un ou plusieurs des critères du label peuvent être audités au niveau du siège de l'établissement en raison de l'accès aux informations et du fait que la conception comme la mise en œuvre des actions liées à ce/ces critère(s) relèvent principalement de la responsabilité du siège. Un critère audité au niveau du siège/DO est validé si on peut vérifier la réalisation du critère au siège uniquement. Si le niveau d'appréciation du critère dépend de l'établissement, ce n'est plus un critère siège/DO, c'est un critère établissement vérifié en partie au siège/DO.

En pratique, il est fort probable que les critères audités au niveau du siège/DO concernent les critères relatifs à la politique commerciale ou aux relations avec les fournisseurs mais peuvent être étendus sur un ou plusieurs critères du DA2, DA3 et/ou DA4 le cas échéant. Certains critères sont exclus de la possibilité d'un audit siège exclus car ils nécessitent un audit établissement.

Par conséquent, seuls les critères 0.3, 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4, 3.4, 3.5, 4.1 et 4.3 peuvent faire l'objet d'un audit siège/DO.

Les critères à auditer à ce niveau sont déterminés dans la fiche de renseignements du dossier de candidature et valent pour tous les établissements listés dans la demande de labellisation qui se rattachent au même système organisationnel (liste 2). **L'audit siège/DO est réalisé si possible avant l'audit d'établissement.** La notation obtenue sur ce/ces critère(s) est valable pour tous les établissements rattachés à cet audit siège/DO pendant 3 ans à compter de la date de réalisation de l'audit siège/DO. **Les notations et les appréciations obtenues au niveau du siège/DO sont notifiées au siège/DO (envoi de la grille d'audit complétée sur les critères) et reportées sur le rapport d'audit de chaque établissement.**

Ainsi par exemple lorsqu'une unité de préparation fait partie d'une structure plus importante et que ses procédures d'achat et d'approvisionnement sont déterminées par un siège particulier, un audit siège mutualisable est possible. L'audit siège peut concerner dans ce cas le siège social d'un groupe de restauration privé qui agit en gestion concédée ou délégation de service public.

De même si l'unité de préparation n'a pas eu la délégation complète de la gestion en restauration collective, un audit du DO peut être possible sur certains critères.

Conflit d'intérêts :

Un conflit d'intérêts naît d'une situation dans laquelle une personne ou une organisation est impliquée dans de multiples intérêts, l'un d'eux pouvant influencer ou paraître influencer sur la manière dont elle s'acquitte de ses fonctions et des responsabilités qui lui ont été confiées. Cette définition doit s'entendre dans le contexte de ce document comme toute incapacité de l'organisme certificateur ou d'un auditeur de participer à la définition et à la mise en place d'un processus de labellisation. Toute situation de conflit d'intérêts doit être gérée par l'organisme certificateur et selon ses procédures internes lorsque cela concerne l'auditeur. Lorsque cela concerne l'organisme certificateur, le Ministère chargé de la transition écologique doit en être immédiatement informé.

Cycle de labellisation :

Le cycle de labellisation est de 3 ans à compter de la délivrance de l'attestation de labellisation.

Etablissement :

Désigne une unité de préparation dans lequel les opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire sont exécutées. C'est la structure qui est labellisée dès lors que l'établissement dispose de la personnalité juridique. Il peut s'agir d'une cuisine centrale qui fournit plusieurs restaurants en restauration collective ou d'un laboratoire de préparation en restauration commerciale.

Grille d'audit :

Tableur Excel à plusieurs onglets publié sur le site internet du Ministère chargé de la transition écologique reprenant les critères de labellisation, les modalités d'audit et la notation par type de restaurateur. Cette grille est utilisée par l'organisme certificateur lors de son audit et fait fonction de rapport d'audit. Elle peut également être utilisée par un opérateur dans le cadre d'une auto-évaluation.

Labellisation :

La labellisation est le processus qui conduit à l'attribution d'un label au terme d'un processus permettant d'établir la conformité aux exigences du référentiel. L'Etat est propriétaire du label « Anti-gaspillage alimentaire » et délègue son attribution aux organismes certificateurs agréés. Les organismes certificateurs agréés attribuent le label à la personne morale concernée par la délivrance d'une attestation de labellisation dont le format est défini par le Ministère chargé de la transition écologique.

Logo :

Associé à la délivrance de l'attestation, l'octroi du label donne droit à l'utilisation du logo du label selon les règles d'usage de la marque définies par le Ministère chargé de la transition écologique et accessibles sur son site internet.

Non-conformité réglementaire :

Une non-conformité réglementaire est un écart par rapport à un ou plusieurs critères du référentiel concernant la réglementation qui nécessite la mise en place d'actions correctives dans un délai de 3 mois à compter de la notification des non-conformités à l'établissement audité. Ces actions correctives sont vérifiées lors d'un audit complémentaire documentaire (si possible) ou sur site (si nécessaire).

Organisme certificateur :

L'organisme certificateur est l'organisme chargé d'auditer les organismes candidats au label ou déjà labellisés et d'attribuer ou non le label.

Plan d'audit :

L'organisme certificateur établit un plan d'audit qui comprend des éléments sur le périmètre de l'audit et l'organisation du déroulement de l'audit dans le temps contractualisé.

Refus de la labellisation :

Décision de la responsabilité de l'organisme certificateur agréé conduisant à refuser une candidature au label pour inéligibilité du candidat ou à refuser de délivrer l'attestation de labellisation suite à un audit.

Retrait de la labellisation :

Décision de la responsabilité de l'organisme certificateur agréé conduisant à retirer l'attestation de labellisation et les droits y afférent.

Tout événement caractérisé qui empêche la réalisation d'un audit, comme la disparition de la structure labellisée, ou qui empêche sa réalisation dans de bonnes conditions, comme le refus d'accès aux locaux ou l'absence de remise des pièces nécessaires à l'audit, conduit au retrait de la labellisation par l'organisme certificateur.

De même, tout constat d'une inéligibilité (comme le non-respect de l'attestation sur l'honneur) conduit au retrait de la labellisation. Le non-respect de l'attestation sur l'honneur d'une absence d'infraction ou de condamnation pour non-respect de la réglementation relative aux textes cités dans l'annexe réglementaire conduit à une inéligibilité à la labellisation au moment de la candidature si et seulement si des peines sont prévues en cas de non-respect. Un rappel à l'ordre ou une mise en garde de l'établissement ne constituent pas un motif de refus de la labellisation. Enfin, la labellisation est retirée par l'organisme certificateur en cas de constat d'au moins une non-conformité réglementaire n'ayant pas fait l'objet d'actions correctives dans le délai de 3 mois à compter de la notification des non-conformités réglementaires à l'établissement audité.

L'organisme certificateur doit laisser un minimum de 15 jours à l'établissement labellisé pour présenter ses observations écrites sur tout projet motivé de retrait de labellisation. La décision de retrait de la labellisation doit être notifiée à l'établissement avant d'être mise en œuvre.

Dans ces cas, le Ministère chargé de la transition écologique retire de son site toute référence à l'organisme et ce dernier retire toute mention du label concerné et perd l'usage de la marque associée au label.

Siège :

Terme retenu pour la restauration commerciale et la gestion concédée en restauration collective. Englobe tout service centralisé auquel un établissement est rattaché en termes de système d'organisation et de procédures quel que soit le degré d'autonomie de l'établissement par rapport à ce service (cela peut faire référence à un siège social, une enseigne, une plateforme logistique, etc). C'est dans la fiche de renseignements du dossier de candidature que le demandeur du label détermine si un siège doit être audité. Ce siège peut être un site unique ou pluriel selon l'organisation de la structure. Il y a un siège par système organisationnel. C'est à l'organisme certificateur de vérifier si l'établissement appartient bien au système organisationnel indiqué dans le dossier de candidature (ex. soumis aux mêmes cahiers des charges d'approvisionnement). En gestion concédée, le siège équivaut au siège social de la cuisine centrale s'il existe.

Donneur d'ordre (DO) :

Terme retenu pour la restauration collective privée et publique. Englobe toute structure en charge de l'organisation des approvisionnements d'un restaurant collectif.

En cas de gestion concédée à un prestataire, le DO est la structure en charge de la rédaction et du suivi du cahier des charges qui régit la cuisine centrale pour la fourniture de restaurants dont le DO a la charge.

En cas de délégation de service public (DSP), le DO est la structure à laquelle l'organisation et la gestion des restaurants a été déléguée (ex. une cuisine centrale sous forme de GIP).

En cas de gestion en régie, le DO est la structure responsable de l'organisation et de la gestion de la restauration et en charge de la rédaction des cahiers des charges de fourniture de denrées (ex. un lycée ; une collectivité).

En cas de gestion décentralisée à un établissement public (EPL, syndicat, EPCI, Caisses des écoles, CROUS, Etablissement de soin), le DO est l'établissement en charge de la rédaction des cahiers des charges fournisseurs ou prestataires.

Système organisationnel :

Système comportant des procédures communes et centralisées au niveau du siège qui assurent une homogénéité de fonctionnement (par cahier des charges, marques, enseigne, concepts) pour un établissement ou un groupe d'établissements.

3. Processus général de labellisation

La demande de labellisation est écrite et s'effectue auprès de l'organisme certificateur agréé de son choix.

Le cycle de labellisation est d'une durée de 3 ans à compter de la date de délivrance de l'attestation de labellisation. Les audits de suivi 1 et 2 doivent être réalisés respectivement 12 mois, plus ou moins 3 mois, et 24 mois, plus ou moins 3 mois, après le début du cycle de labellisation.

Un audit de renouvellement est réalisé dans les 36 mois après le début du cycle de labellisation. A l'issue de l'audit de renouvellement, la nouvelle labellisation doit débuter le lendemain de l'échéance de la précédente labellisation.

En cas de refus ou de retrait de labellisation, l'organisme candidat peut initier à nouveau le cycle de labellisation quand il le souhaite auprès du même organisme certificateur ou après un délai de 12 mois à compter de la notification de refus ou de retrait auprès d'un autre organisme certificateur.

Dans les cas où des non-conformités réglementaires ont été détectées lors de l'audit initial, ou lors d'audits de suivi, et doivent faire l'objet de corrections, des audits complémentaires sont programmés par l'organisme certificateur pour vérifier la mise en place des actions correctives (audit documentaire ou sur site selon le type de non-conformité et les modalités de clôture possibles).

Lors de chaque audit, l'organisme certificateur doit enregistrer et justifier tout constat et préciser les documents examinés dans la grille d'audit.

4. Agrément de l'organisme certificateur

La labellisation sur le référentiel « Anti-gaspillage alimentaire » est effectuée par un organisme certificateur agréé par le Ministère chargé de la transition écologique. L'agrément est valable 5 ans. Il peut être retiré avant le terme de sa validité sur décision motivée du Ministère chargé de la transition écologique.

L'agrément est délivré par secteur d'activité (distribution, restauration,...). Aussi l'agrément pour le secteur de la restauration est valable pour les référentiels « Restaurants » et « Unité de préparation ».

La liste des organismes certificateurs agréés est disponible sur le site internet du Ministère chargé de la transition écologique.

Pour être agréé, les exigences suivantes doivent être respectées :

- **Exigences relatives à la qualité de l'organisme certificateur**

L'organisme certificateur doit être accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17065 ou toute version ultérieure, par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou tout organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, conformément aux règles d'application en vigueur et disponibles sur le site du COFRAC (www.cofrac.fr) pour les activités de certification de produits/services agricoles et alimentaires.

L'organisme certificateur doit mettre en place des procédures de certification conformes à la norme NF EN ISO/CEI 17065 et aux dispositions applicables au label national « Anti-gaspillage alimentaire ».

L'organisme certificateur doit démontrer que dans le cadre du label « Anti-gaspillage alimentaire », il peut intervenir sur tout le territoire national sans difficulté matérielle ou de délai.

L'organisme certificateur agréé pour la délivrance du label « Anti-gaspillage alimentaire » qui disparaît ou n'est plus accrédité pour la norme demandée doit en informer sur le champ et par écrit le Ministère chargé de la transition écologique. **L'agrément est délivré pour chaque référentiel sectoriel du label (distribution, restauration, etc).**

- **Exigences relatives à la qualification des auditeurs intervenants**

Les organismes certificateurs mettent en place des référents techniques en charge de l'application harmonisée du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire ».

Ils doivent disposer d'auditeurs qualifiés, responsables des audits de labellisation, disposant d'une expérience d'audit dans le domaine de la restauration et/ou de l'agroalimentaire. Ils sont sélectionnés sur la base de leurs compétences, de leur formation, de leur expérience et de leur indépendance (absence de conflit d'intérêts), et doivent être spécifiquement qualifiés par l'organisme certificateur pour satisfaire aux exigences ci-après :

- Connaissance des pratiques de l'audit notamment selon les principes de la norme ISO 19011¹ ;
- Connaissance par les auditeurs des objectifs et du processus de la labellisation du label « Anti-gaspillage alimentaire » ;
- Connaissance ou formation dans le secteur de la restauration et/ou de l'agroalimentaire.

Les formalités d'agrément des organismes certificateurs sont précisées sur le site internet du Ministère chargé de la transition écologique.

¹ Cette norme fournit des lignes directrices sur l'audit de systèmes de management, comprenant les principes de l'audit, le management d'un programme d'audit et la réalisation d'audits de systèmes de management.

5. Audit initial de labellisation

5.1. Candidature au label Anti-gaspillage alimentaire

5.1.1. Demande initiale de labellisation

L'organisme candidat au label est un établissement disposant de la personnalité morale. Le label ne peut pas être attribué à une personne physique.

Toutefois, ce n'est pas obligatoirement l'établissement à labelliser qui introduit la demande de labellisation auprès d'un organisme certificateur.

La demande de labellisation d'un établissement de la restauration collective doit être effectuée par la collectivité de rattachement qu'elle soit le donneur d'ordre ou pas et qu'il s'agisse de labelliser une ou plusieurs unités de préparation.

Si la collectivité de rattachement n'effectue pas la demande de labellisation, celle-ci peut être effectuée par le donneur d'ordre, le siège ou l'unité de préparation selon le type de gestion concédée, en régie ou en délégation de service public.

La demande de labellisation d'une unité de préparation peut être déposée selon les situations suivantes :

- Elle est déposée par l'établissement candidat lui-même s'il s'agit d'un établissement unique ;
- Elle est déposée par le siège social ou DO au nom d'un ou plusieurs établissements candidats au label ayant une personnalité juridique propre (SIREN distinct du siège social) ou pas de personnalité juridique propre (SIREN identique au siège social).

La demande de labellisation d'un établissement de la restauration commerciale peut être déposée selon les situations suivantes :

- Elle est déposée par l'établissement candidat lui-même si l'établissement veut être labellisé seul ;
- Elle est déposée par le siège au nom d'un ou plusieurs établissements candidats au label ayant une personnalité juridique propre (SIREN distinct du siège social) ou pas de personnalité juridique propre (SIREN identique au siège social) : il s'agit alors d'une candidature de groupe.

Il relève de la responsabilité du candidat au label de vérifier que l'organisme certificateur contacté est agréé pour la labellisation portant sur le label « Anti-gaspillage alimentaire », en se référant à la liste des organismes certificateurs agréés disponible sur le site internet du Ministère chargé de la transition écologique (cf. partie 4).

Le demandeur de la labellisation adresse à l'organisme certificateur un dossier de candidature comportant les informations nécessaires à l'établissement d'un devis et d'un contrat de labellisation.

Ce dossier de candidature, disponible en ligne sur le site internet du Ministère chargé de la transition écologique, contient les éléments suivants :

- Une fiche de renseignements sur le candidat au label précisant les conditions selon que la candidature est individuelle ou regroupe plusieurs établissements (liste 1), ou si un audit siège/DO est demandé pour les établissements listés (liste 2) (Annexe B - Excel de candidature)
- Le diagnostic initial obligatoire par établissement réalisé dans les 2 ans qui précèdent la date de candidature et comportant les informations minimales requises mesurée sur cette période

(Excel de candidature). Par exemple, si vous présentez votre candidature le 14 mars 2025, votre diagnostic doit avoir été réalisé entre le 14 mars 2025 et le 14 mars 2023 et renseigner sur les données comprises dans cette même période (Annexe C - Excel de candidature) ;

- L'attestation sur l'honneur du respect de la réglementation en vigueur applicable au secteur de la restauration (sur la base de l'annexe réglementaire) et de l'absence de refus de labellisation **de janvier de l'année civile antérieure à l'année de l'attestation jusqu'à la date de signature de l'attestation** (Annexe D) ;
- La fiche d'autoévaluation et d'accompagnement complétée dont le modèle figure sur le site du Ministère chargé de la transition écologique (ou la grille Excel, onglet notation, complétée).

L'organisme certificateur s'assure de la complétude du dossier de candidature et examine sur pièces justificatives l'éligibilité de chaque candidat. Si le dossier est incomplet, l'audit ne peut pas avoir lieu.

L'organisme certificateur indique par revue de contrat au demandeur si la candidature est complète et recevable et peut sur cette base lui fournir un devis.

L'information sur le refus de candidature pour inéligibilité d'un candidat au label est immédiatement transmise au Ministère chargé de la transition écologique par l'organisme certificateur.

5.1.2. Contractualisation

Un candidat au label s'étant vu refuser ou retirer la labellisation par un organisme certificateur ne peut pas engager de démarches auprès d'un autre organisme certificateur avant 12 mois après le refus ou le retrait de la labellisation. Une nouvelle demande initiale de labellisation auprès du même organisme certificateur peut cependant être réalisée dès que possible pour le candidat.

Au démarrage du processus de labellisation, un contrat est établi avec l'organisme certificateur, détaillant le périmètre, la durée de la labellisation, les exigences concernant les modalités de labellisation et la programmation des audits de suivi.

L'organisme certificateur vérifie préalablement à la signature du contrat que le ou les établissements sont dans le champ de la labellisation.

Il doit s'assurer systématiquement, d'après la mise à disposition des informations concernées par le Ministère chargé de la transition écologique, que le candidat au label n'est pas sous le coup d'un retrait ou d'un refus de label « Anti-gaspillage alimentaire » par un autre organisme certificateur.

Si le contrat est néanmoins signé avec un établissement dont la labellisation a été refusée ou retirée par un autre organisme certificateur depuis moins d'un an, le rapport d'audit du labellisé concerné doit être transmis par l'organisme certificateur au Ministère chargé de la transition écologique accompagné de toute pièce justifiant de l'absence de motif de refus ou de retrait de la labellisation.

Tout candidat souhaitant changer d'organisme certificateur doit déposer une nouvelle demande de labellisation auprès d'un organisme certificateur agréé, qui analyse la demande et définit les modalités d'évaluation correspondantes. Le contrat est conclu pour le cycle de labellisation en cours.

Le référentiel et l'ensemble des exigences relatives au label « Anti-gaspillage alimentaire » sont transmis au candidat en même temps que le contrat de labellisation.

Par la signature du contrat, l'établissement et le cas échéant le siège s'engagent au sein de leur organisation à mettre en place les dispositions permettant de répondre aux exigences du présent plan de contrôle cadre et aux exigences des critères de labellisation du label « Anti-gaspillage alimentaire ».

5.2. Préparation d'un audit initial de labellisation

5.2.1. Principes

L'établissement et l'organisme certificateur doivent se baser sur la version du référentiel en vigueur le jour de l'audit. Durant cet audit, toutes les exigences du référentiel en vigueur du label « Anti-gaspillage alimentaire » doivent être vérifiées par l'auditeur.

Afin de préparer l'audit, l'établissement doit transmettre obligatoirement les documents suivants à l'auditeur en amont de l'audit :

- La fiche de renseignement (Annexe B - Excel de candidature) ;
- Le diagnostic initial renseigné (Annexe C - Excel de candidature) ;
- L'attestation sur l'honneur (Annexe D) ;
- La fiche d'autoévaluation et d'accompagnement complétée dont le modèle figure sur le site du Ministère chargé de la transition écologique (ou la grille Excel, onglet notation, complétée).
- Une pièce justificative dans le cas d'une délégation complète.

Afin de faciliter l'audit, il est également recommandé au candidat en amont de l'audit de transmettre à l'auditeur les preuves, notamment documentaires et tout élément nécessaire à la préparation de l'audit sur site.

Toutes les pièces et preuves d'audit ainsi que tous les accès informatiques qui n'ont pas été fournis en amont de l'audit doivent être mis à disposition de l'auditeur le jour de l'audit. Si la fourniture des pièces nécessite de contacter d'autres services ou personnes que celles présentes sur le site audité, l'audité doit en informer l'auditeur avant le jour de l'audit. Une fiche de mise à disposition des preuves pour l'audit et des contacts peut être remplie au préalable.

Dans le cas des établissements candidats au label rattachés à un siège social/DO, l'audit initial est constitué d'un audit établissement et le cas échéant d'un audit siège/DO. L'audit siège/DO est possible lorsqu'un ou plusieurs critères du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » sont auditables à ce niveau (preuves rassemblées à ce niveau) et que le siège/DO est principalement responsable de la conception et de la mise en œuvre de ce critère. Cet audit siège/DO permet de mutualiser en partie la durée d'audit des établissements dépendant d'un même siège/DO. Cet audit siège/DO doit être réalisé si possible en amont de l'audit établissement, il est valable sur la durée du cycle de labellisation pour l'ensemble des établissements soumis au même système organisationnel, c'est-à-dire qu'il est valable pour tous les établissements dépendant du même siège/cahier des charges rentrant dans le dispositif durant le cycle de labellisation. Si l'audit siège/DO et les audits établissements associés sont réalisés par des organismes certificateurs différents, l'organisme certificateur qui a réalisé l'audit siège doit transmettre le rapport d'audit siège à l'organisme certificateur en charge de l'audit d'établissement et les règles de transmission doivent être prévues dans les contrats. La durée pendant laquelle l'audit siège est valable pour mutualiser les temps d'audit des établissements associés est de 3 ans à compter de la date de l'audit siège/DO en question.

Tous les nouveaux établissements souhaitant candidater au label et bénéficier de l'audit siège/DO déjà réalisé doivent démontrer que le système organisationnel défini par le siège/DO déjà audité s'applique à eux. Une durée d'audit complémentaire peut être prévue par l'organisme certificateur afin de mener cette vérification. Si de nouveaux établissements candidatant au label ne correspondent pas au même système organisationnel que les établissements déjà labellisés ayant bénéficié d'un audit siège/DO, ces établissements sont soumis à un audit initial complet comprenant un audit siège et ne peuvent bénéficier de l'audit siège déjà réalisé. Il peut exister plusieurs systèmes organisationnels pour un même siège/DO.

5.2.2. Plan d'audit

L'organisme certificateur établit un plan d'audit comprenant des éléments sur le périmètre de l'audit, l'analyse de chaque critère du référentiel par domaine d'action, ainsi que les interlocuteurs à interroger lors de l'audit. L'établissement et l'organisme certificateur doivent se baser sur la version du référentiel en vigueur le jour de l'audit. Si l'audit est réalisé par une équipe d'audit, le plan d'audit doit clairement indiquer quelle partie de l'audit a été réalisée, et par quel auditeur. Si le référentiel « Anti-gaspillage alimentaire » prévoit la prise en compte d'un autre référentiel ou une norme, le plan d'audit doit clairement indiquer ce/ces référentiel(s) ou partie du référentiel ayant été audité(s) et à quel moment.

L'audit est composé des phases suivantes :

- Une réunion d'ouverture, qui doit être l'occasion pour les auditeurs de se présenter à l'établissement audité ; elle décrit le déroulement de l'audit (horaires des entretiens, méthodes, ...) ;
- Une évaluation du respect des critères de conformité réglementaire ;
- Une évaluation des critères des domaines d'action du référentiel, sur la base d'un contrôle des preuves selon les entités auditées autre que l'établissement comme DO, siège (documentaire ou entretiens avec les équipes) ;
- Une réunion de clôture, durant laquelle les auditeurs présentent les conclusions de l'audit.

Le candidat doit assister l'auditeur au cours de l'audit. Dans le cadre de l'audit, des entretiens sont organisés avec les équipes anti-gaspillage, ou la ou les personnes en charge des actions anti-gaspillage. Si les pratiques anti-gaspillage sont prises en charge par un tiers, le personnel de l'établissement audité doit rester l'interlocuteur principal. Le conseil externe sur l'anti-gaspillage peut assister le site lors de l'audit. Il est recommandé que les dirigeants de l'établissement soient présents lors des réunions d'ouverture et de clôture, de façon à ce que toute non-conformité puisse être commentée.

Le(s) auditeur(s) réalise(nt) l'audit initial de labellisation en évaluant toutes les exigences du label « Anti-gaspillage alimentaire » applicables au restaurateur audité. L'auditeur (ou l'auditeur principal en cas d'équipe d'audit) présente ses conclusions et commente toutes les non-conformités identifiées par rapport au référentiel du label.

L'organisme certificateur est responsable de la prise de décision de labellisation et de la préparation du rapport d'audit formel.

5.2.3. Audit sur site et durée d'un audit

L'audit initial et l'audit de renouvellement, anticipé ou non, sont impérativement réalisés sur site (hors phase préparatoire et de rédaction du rapport d'audit). Pour la restauration rapide en flux continu, le temps d'audit sur place doit obligatoirement comprendre l'observation de l'activité de restauration durant une période d'affluence.

L'audit de suivi, comme l'audit siège/DO, peuvent être réalisés à distance.

Pour tous les audits ci-dessous (initial, renouvellement, suivi, siège), **1 jour équivaut à 8 heures d'audit et une demie journée équivaut à 4 heures, hors pause repas.**

- **Durée d'un audit initial ou de renouvellement :**

Les durées présentées ci-dessous incluent l'ensemble des étapes, de la phase préparatoire au rapport d'audit.

- Tranche 1 (moins de 3000 repas/jour) : 1 jour
- Tranche 2 (plus de 3000 repas/jour) : 1,5 jour

Cette durée peut varier selon qu'une partie de l'audit se réalise au niveau du siège dans le cadre d'un réseau organisé. Le système organisationnel entre établissement et siège doit en effet être détaillé dans le dossier d'éligibilité pour permettre de dimensionner l'audit.

- **Durée d'un audit de suivi :**

La durée d'un audit de suivi est moindre car les critères audités sont moins nombreux.

- Tranche 1 (moins de 3000 repas/jour) : 0,5 jour
- Tranche 2 (plus de 3000 repas/jour) : 1 jour

- **Durée d'un audit siège :**

La durée dépend du nombre de critères audités au niveau du siège : de 1 jour à 1,5 jour.

Les durées d'audit sont détaillées à l'annexe A « Durées d'audit ».

5.3. Rapport d'audit

Après chaque audit, un **rapport écrit complet basé sur la grille d'audit** est réalisé par l'organisme certificateur.

Le rapport d'audit doit donner confiance au lecteur. Pour cela, il doit notamment assurer un niveau de transparence élevé, être émis par l'organisme certificateur (personne morale) et signé par une personne à même de l'engager. Le rapport d'audit est subdivisé en plusieurs sections, directement incluses dans la grille d'audit :

- Informations générales sur l'établissement audité ;
- Résultat général de l'audit et notation avec les commentaires de l'auditeur pour l'établissement et éventuellement le siège par critère : points forts à pérenniser, points faibles à améliorer. Des commentaires généraux sont également renseignés pour identifier notamment les causes majeures de gaspillage et évaluer la cohérence entre le taux de gaspillage alimentaire et les actions. L'ensemble de ces commentaires restent dans le périmètre du référentiel et ne relèvent pas de l'activité de conseil ;
- Une fiche par non-conformité réglementaire détectée, présentant la non-conformité (rappel du critère concerné, libellé de la non-conformité, risque identifié), la proposition d'actions de l'organisme avec date cible ;
- Un procès-verbal (PV) de contrôle ;
- La fiche de contrôle de vérification de la marque.

Le rapport d'audit est notifié à l'établissement audité dans les 15 jours qui suivent l'audit.

Le rapport d'audit siège est constitué a minima de la grille d'audit et de notation relative aux critères audités au niveau du siège.

En cas d'audit partagé entre plusieurs organismes certificateurs, une mention doit être ajoutée dans le contrat pour permettre le transfert des rapports.

5.4. Décision et attestation de labellisation

L'organisme certificateur décide de labelliser ou non l'établissement candidat en se basant sur les conclusions de l'audit initial réalisé sur pièces justificatives et entretiens avec les équipes du candidat dont les modalités sont fixées dans le référentiel.

Les auditeurs doivent prendre en compte dans l'appréciation des critères des spécificités et contraintes de certains secteurs (santé, médico-social, prison) ainsi que des marges de manœuvre restreintes de certains établissements très intégrés (restauration rapide) ou tributaires d'autres

structures (cuisines satellites). Toutefois, l’audit des DO ou des sièges permet de compléter l’analyse des critères dans le cadre d’un audit d’établissement.

L’attestation de labellisation est délivrée à un établissement qui dispose soit d’une personnalité juridique propre (SIREN différent du siège/DO/collectivité) ; soit de la personnalité juridique du siège/DO/Collectivité de rattachement (SIREN identique au siège/DO/collectivité).

Sa délivrance peut être individuelle ou collective (liste d’établissements labellisés).

5.4.1. Cas de la restauration collective

Le label est attribué à l’unité de préparation directement ou via la structure qui a introduit la demande de labellisation (collectivité de rattachement, DO à défaut ou siège).

5.4.2. Cas de la restauration commerciale

Le label est attribué à l’unité de préparation directement ou via le siège social le cas échéant.

5.4.3. Règles communes

La décision de labellisation est prise en toute indépendance par l’organisme certificateur, sur la base du rapport d’audit, de l’analyse des déviations et non-conformités réglementaires détectées et des éléments d’explication fournis par l’organisme candidat.

Si la décision est positive, une attestation de labellisation est délivrée par l’organisme certificateur à l’établissement candidat. Ce document atteste que ses procédures ou ses pratiques sont conformes aux exigences définies dans le référentiel. Ce document est valable 3 ans, sous réserve de réussir les audits de suivi annuels. Les mentions obligatoires de l’attestation de labellisation figurent sur le modèle en annexe E.

L’organisme certificateur transmet aux services compétents du Ministère chargé de la transition écologique les informations nécessaires à la publication de la liste actualisée des établissements labellisés.

L’information du refus de labellisation suite à audit est immédiatement transmise par l’organisme certificateur aux services du Ministère chargé de la transition écologique.

6. Modalités de suivi des établissements labellisés

6.1. Traitement des non-conformités réglementaires

Des non-conformités réglementaires peuvent être détectées lors d’un audit du référentiel « Anti-gaspillage alimentaire ». L’organisme certificateur doit envoyer à l’établissement la fiche de non-conformité réglementaire comprenant toutes les non-conformités identifiées lors de l’audit dans les 2 semaines à compter du dernier jour de l’audit.

L’établissement audité doit proposer par écrit dans les 15 jours qui suivent la réception de la fiche de non-conformité un plan d’actions correctives de ces non-conformités, des actions préventives pour éviter le renouvellement de l’écart ainsi qu’un délai de mise en œuvre de ces actions, et cela sur chacune des fiches de non-conformités réglementaires.

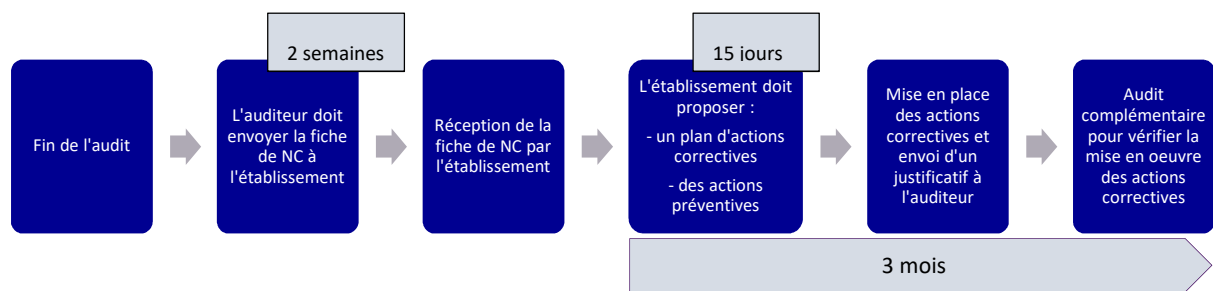
Dans un délai maximum de 3 mois à compter de la notification de la fiche de non-conformité à l’audité :

- Les actions correctives doivent être mises en place.
- Les justificatifs de la mise en place de ces actions correctives doivent être envoyés à l'auditeur ;
- L'audit complémentaire doit avoir lieu. Il vise à vérifier la mise en œuvre des actions correctives, il peut se faire soit à distance par vérification documentaire si possible, soit sur site si nécessaire.

En l'absence de correction mise en place dans ce délai de 3 mois, la labellisation n'est pas accordée ou est retirée par l'organisme certificateur après avoir recueilli les observations de l'audité. Une nouvelle demande initiale de certification peut être réalisée dès que possible par l'audité auprès du même organisme certificateur.

Toutes les notifications de l'organisme certificateur s'effectuent en même temps à l'établissement audité et au siège, collectivité ou donneur d'ordre qui a introduit la demande de labellisation. Les réponses de l'audité sont centralisées par la structure qui a introduit la demande de labellisation pour le compte de l'établissement.

En cas de procédure de non-conformité entamée dans le cadre d'un audit de renouvellement qui a débuté avant la date d'échéance de la labellisation initiale, la validité de la labellisation initiale est prolongée jusqu'à la fin du délai de mise en conformité de 3 mois.



6.2. Règlement d'usage de la marque de labellisation

La marque du label national « Anti-gaspillage alimentaire » est la propriété de l'Etat français représenté par le Ministère chargé de la transition écologique.

Les établissements labellisés au titre du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » par un organisme certificateur agréé sont autorisés de plein droit à faire usage de la marque à compter de la délivrance de l'attestation de labellisation dans le respect du règlement d'usage de la marque.

Lors de l'audit initial, les organismes certificateurs vérifient que la marque n'a pas été utilisée avant la délivrance de l'attestation de labellisation.

Il ne peut être fait référence au label « Anti-gaspillage alimentaire » quel que soit le support (papier ou Internet) que dans la mesure où il n'y a pas d'ambiguïté sur le ou les établissements labellisés et ceux qui ne le sont pas.

Le respect du règlement d'usage de la marque par les établissements labellisés est vérifié par les organismes certificateurs lors des audits de suivi et de renouvellement. L'organisme certificateur vérifie le respect par l'établissement labellisé et, le cas échéant, son siège social ou enseigne de :

- La charte graphique selon le niveau obtenu dans le label et selon les supports de communication ;
- L'absence d'ambiguïté sur l'identité de l'établissement labellisé ;
- L'absence de confusion dans le message sur le périmètre de la Marque et les garanties qu'elle apporte.

La bonne utilisation de la marque est vérifiée au même titre que les autres critères lors de l'audit. Les règles de traitement des non-conformités sont identiques au point 6.1, à l'exception du délai de mise en conformité qui n'est pas 3 mois mais de 30 jours. De même, l'envoi des justificatifs de la mise en place des actions correctives et le contrôle complémentaire doivent intervenir dans le délai de 30 jours.

Si les actions correctives ne sont pas mises en place au terme des 30 jours, le rapport d'audit sur la vérification de l'usage de la marque et les échanges postérieurs à sa notification à l'audité sont transmis dans les meilleurs délais au Ministère chargé de la transition écologique lequel décide des suites à donner. L'organisme certificateur est chargé de la mise en œuvre et du suivi de la décision prise par le Ministère chargé de la transition écologique.

Le non-respect du règlement d'usage de la marque peut conduire au retrait du droit d'usage de la marque et du logo associé par l'organisme certificateur.

L'usage de la marque par les établissements labellisés et toute autre structure, les modalités de contrôle et de suivi sont précisées par le règlement d'usage de la marque publié par le Ministère chargé de la transition écologique.

Ces mesures sont sans préjudice des sanctions liées à la commission d'infractions au code de la consommation.

6.3. Audits exercés par les organismes certificateurs

6.3.1. Audit de suivi annuel

Des audits de suivi sont mis en œuvre annuellement par l'organisme certificateur dans le cadre des modalités de suivi des établissements labellisés.

Les audits de suivi sont réalisés au niveau de l'établissement, sur site ou à distance.

Leur contenu et donc leur durée diffèrent de celui d'un audit initial.

Ces audits consistent à vérifier :

- Le respect de la réglementation (précisée dans l'annexe réglementaire) via le renouvellement de l'attestation sur l'honneur ;
- Les critères de conformité liés à la réglementation ;
- Les critères du domaine d'action transversal avec le critère général sur le suivi du plan d'action lié au renouvellement annuel du diagnostic et le taux de gaspillage alimentaire.

Les pièces nécessaires à la réalisation de l'audit de suivi annuel sont :

- La fiche de renseignement actualisée (Annexe B - Excel de candidature).
- Le diagnostic de gaspillage alimentaire renseigné et actualisé (Annexe B - Excel de candidature) ;
- L'attestation sur l'honneur signée (Annexe D) ;

En l'absence de ces pièces, l'audit de suivi ne peut pas avoir lieu.

Ces audits de suivi permettent d'évaluer les points suivants :

- Les nouvelles actions mises en place durant l'année passée ;
- Les actions prévues l'année suivante ;
- Les difficultés rencontrées pour mettre en place certaines actions et expliquant les éventuelles fluctuations du taux de gaspillage alimentaire.

Ils sont associés à un audit du respect du règlement d'usage de la marque.

Seuls deux éléments peuvent conduire à un retrait du label lors de l'audit de suivi :

- Le non-respect d'au moins un critère de conformité lié à la réglementation ;
- Le non-respect des règles d'usage de la marque.

Si le taux de gaspillage alimentaire a augmenté, ou si le diagnostic ou le plan d'action conduisent à une variation à la hausse ou à la baisse des points sur le domaine transversal, cela ne conduit pas à une révision de la notation globale du référentiel. Cela ne donne pas non plus lieu à un retrait du label, quand bien même le taux de gaspillage aurait dépassé le seuil requis pour être labellisé. L'organisme certificateur peut seulement formuler des recommandations sur ce critère du diagnostic pour maintenir ou améliorer son niveau pendant un cycle de labellisation.

Si l'établissement labellisé souhaite remplacer son audit de suivi annuel par un audit de renouvellement, il doit prévenir l'organisme certificateur dans un délai raisonnable avant la date de l'audit de suivi annuel. Dans ce cas, l'audit de l'établissement correspond à un audit de renouvellement anticipé. En revanche, **si l'établissement bénéficie d'un audit siège en cours de validité, celui-ci ne peut être remis en cause, seuls les critères audités au niveau de l'établissement sont audités et peuvent conduire le cas échéant à modifier la notation.**

L'organisme certificateur saisi d'une demande de remplacement de l'audit de suivi par un audit de renouvellement anticipé doit conclure une convention au contrat de labellisation et délivrer le cas échéant une attestation de labellisation actualisée. Cette nouvelle attestation donne droit à l'ouverture d'une nouvelle durée de labellisation et peut donner lieu à l'utilisation d'un logo de niveau supérieur à celui existant si la nouvelle notation donne accès à un niveau supérieur dans le label. Si le niveau atteint après audit est inférieur, c'est également ce nouveau niveau qui est retenu et qui donne lieu à l'émission d'une attestation modifiée. Si la notation ou le taux de gaspillage est insuffisant, l'audit de renouvellement anticipé peut conduire au retrait du label.

Il est recommandé que le même auditeur réalise l'audit initial et les audits de suivi annuels. En cas de changement d'organisme certificateur en cours de cycle de labellisation, les audits de suivi sont réalisés par le nouvel organisme certificateur désigné par l'établissement ou le siège/DO. L'établissement ou le siège/DO doit informer le nouvel organisme certificateur qu'il s'agit d'un audit de suivi, afin que l'auditeur puisse vérifier le plan d'actions correctives de l'éventuel audit de suivi précédent.

6.3.2. Audit de renouvellement et audit de renouvellement anticipé

Le renouvellement de l'attribution du label « Anti-gaspillage alimentaire » donne lieu à l'obtention d'une nouvelle attestation de labellisation.

Un audit de renouvellement est réalisé dans les 36 mois suivant le début du cycle de labellisation, au plus tôt 6 mois avant. La date de l'audit de renouvellement doit être calculée à compter de la date d'émission de l'attestation de labellisation.

L'audit de renouvellement peut cependant être réalisé de manière anticipée sur demande du labellisé à l'organisme certificateur dans un délai raisonnable avant la date de l'audit de suivi annuel. Même si cet audit intervient au milieu d'un cycle de labellisation, il démarre un nouveau cycle de labellisation de trois ans avec la note obtenue à la suite de cet audit et qui peut être supérieure ou inférieure à celle obtenue lors de l'audit initial. En cas d'audit siège/DO, la note de l'audit siège en vigueur est reportée sur la note de l'établissement.

Les pièces nécessaires à la réalisation de l'audit de renouvellement :

- Une fiche de renseignements (Annexe B - Excel de candidature)
- Le diagnostic initial obligatoire par établissement réalisé dans les 2 ans qui précèdent la date de candidature (Annexe C - Excel de candidature) ;
- L'attestation sur l'honneur (Annexe D) ;

- La fiche d'autoévaluation et d'accompagnement complétée dont le modèle figure sur le site du Ministère chargé de la transition écologique (ou la grille Excel, onglet notation, complétée).
- Une pièce justificative en cas de délégation de service public

En l'absence de ces pièces, l'audit de renouvellement ne peut pas avoir lieu.

A l'issue de l'audit de renouvellement, la nouvelle labellisation doit débuter le lendemain de l'échéance de la précédente labellisation.

Les établissements sont eux-mêmes responsables du maintien de leur labellisation. Tous les établissements labellisés selon le référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » reçoivent un rappel émis par les organismes certificateurs 6 mois avant l'expiration de la labellisation. L'audit de renouvellement est associé à un audit d'usage de la marque.

6.3.3. Audit complémentaire

Chaque organisme certificateur peut effectuer des audits complémentaires optionnels sur les établissements labellisés.

L'audit complémentaire relatif à la non-conformité est obligatoire. L'étendue et les modalités (sur site ou à distance) de cet audit complémentaire sont déterminées par l'organisme certificateur.

Un audit complémentaire peut être réalisé de façon inopinée à l'initiative de l'organisme certificateur en raison de l'existence d'éléments concordants portés à sa connaissance de nature à remettre en cause la labellisation accordée. Il est réalisé sans préavis et est à la charge de l'audité. Dans ce cas, l'organisme certificateur transmet sans délai les résultats de cet audit au Ministère chargé de la transition écologique lequel en informe également sans tarder le Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

6.4. Transmission d'informations et suivi exercé par le Ministère chargé de la transition écologique en lien avec le Ministère chargé de l'agriculture

Le Ministère chargé de la transition écologique organise un contrôle de second niveau des organismes certificateurs afin de garantir le respect des exigences d'audit et s'assurer d'une application harmonisée du référentiel. Ce contrôle s'effectue a minima au travers du bilan annuel réalisé par les organismes certificateurs.

Les organismes certificateurs effectuent un bilan d'audit annuel transmis au Ministère chargé de la transition écologique. Ce bilan contient les données nécessaires au suivi statistique du référentiel et du plan de contrôle, ainsi que les données nécessaires au contrôle de second niveau des organismes certificateurs et à la vérification du caractère homogène des audits effectués.

Ce bilan contient notamment des informations sur le fonctionnement et l'organisation des audits ainsi que des données liées au respect et au contrôle des critères du référentiel. Des observations sont formulées sur le caractère auditable du référentiel et ses évolutions nécessaires. Il est accompagné d'une réunion annuelle réunissant l'ensemble des organismes certificateurs agréés.

Les informations détenues par l'Etat dans le cadre du label national « Anti-gaspillage alimentaire » peuvent être utilisées et diffusées pour l'exécution de ses missions de service public.

Les organismes certificateurs tiennent à tout moment à la disposition du Ministère chargé de la transition écologique, et tout organisme habilité, les informations relatives à leurs conditions de fonctionnement et à leurs activités de contrôle.

Le contenu, le format et les modalités de transmission par les organismes certificateurs des informations sur les refus, retraits et octrois de la labellisation, ainsi que sur le bilan annuel aux services du Ministère chargé de la transition écologique sont précisés dans une note de procédure du Ministère chargé de la transition écologique.

Le Ministère chargé de la transition écologique met à disposition l'information transmise des décisions de refus et de retraits de labellisation à l'ensemble des organismes certificateurs agréés.

Les candidats au label et les labellisés sont informés des données transmises à l'Etat dans le cadre du label et des usages qui en sont faits par tout moyen.

6.5. Maintien de la labellisation

La décision de maintien de la labellisation est prise sur la base des résultats de l'audit de suivi annuel ou de l'audit de renouvellement, selon l'avancée dans le processus de labellisation.

La labellisation peut être retirée pour tous les audits (initial, suivi, renouvellement) dans les cas suivants :

- Présence de non-conformités réglementaires qui ne sont pas levées dans le délai imparti ;
- Disparition de l'établissement ou inéligibilité de l'établissement labellisé comme la commission d'infractions listées dans l'attestation sur l'honneur du respect de la réglementation.
- Non-respect des règles d'usage de la marque.
- Non réalisation de l'audit de suivi

La labellisation peut être retirée uniquement lors de l'audit initial ou de renouvellement (anticipé ou non) dans les cas suivants :

- Seuil de gaspillage alimentaire de niveau 1 non atteint (critère 0.2 sur le taux de gaspillage) ;
- Nombre de points obtenus inférieurs à 36.

La labellisation peut être retirée si, durant le cycle de labellisation, l'établissement audité n'assure pas les 2 audits de suivi sur la base de diagnostics actualisés.

En cas de prévision de modification de la taille ou du statut juridique de l'établissement labellisé, l'établissement doit immédiatement en informer l'organisme certificateur afin de vérifier si ces changements conduisent à modifier le périmètre de l'audit et ont des effets sur l'attestation délivrée. Si le périmètre est modifié, un audit initial d'établissement doit être effectué afin de réviser l'attestation de labellisation.

7. Gestion des observations

7.1. Gestion des questions relatives à des interprétations différentes des règles du label

Les questions d'interprétation des critères du référentiel ou du plan de contrôle non résolues par les organismes certificateurs peuvent être transmises par les organismes certificateurs aux services compétents du Ministère chargé de la transition écologique qui apportent les réponses, le cas échéant, après avis du Comité du label. Les réponses apportées sont communiquées aux personnes intéressées par tout moyen.

7.2. Règles applicables aux contestations

L'établissement candidat au label ne reconnaît expressément que l'interprétation de l'organisme certificateur sur l'accomplissement des exigences du référentiel.

Dans le cas où l'établissement est en désaccord avec cette interprétation, il peut en informer par écrit l'organisme certificateur. Ce dernier ne peut, sauf en cas de manquement aux diligences professionnelles usuelles, être tenu pour responsable de la non-attribution du label à l'établissement candidat, et ce quelles que soient les raisons de cette non-attribution. L'organisme certificateur ne peut pas être tenu au remboursement des frais d'audit contractualisés.

Un recours peut être formulé par le candidat au label auprès du Ministère chargé de la transition écologique.

7.3. Comité du label

Un comité du label « Anti-gaspillage alimentaire » est créé pour le suivi du référentiel et l'exécution du plan de contrôle. Il se réunit annuellement. Il est composé des parties prenantes et dispose d'un règlement intérieur.

7.4. La révision du référentiel

Le référentiel est révisé par arrêté suite à l'avis du Comité du label.

ANNEXES

Annexe A

Durées d'audit

Annexe B

Candidature – Fiche de renseignements

Annexe C

Candidature – Diagnostic

Annexe D

Candidature – Attestation sur l'honneur du respect de la réglementation

Annexe E

Attestation de labellisation

ANNEXE A : Durées d'audit

- NB : 1 jour équivaut à 8 heures d'audit et une demie journée à 4 heures d'audit hors pause repas. Durées d'audit initial et de renouvellement :

Unités de Préparation			
Etapas	Tranche 1 (Moins de 3000 repas/jour)	Tranche 2 Plus de 3000 repas/jour)	Audit siège / donneur d'ordre - nécessité d'avoir une homogénéité de fonctionnement (par marques / concepts / cahier des charges)*
Préparation de l'audit hors site	0,25	0,5	0,25
Audit siège	NA	NA	0,5 à 1
Audit établissement sur site	0,5	0,75 (0,5 si audit siège)	-
Coordination	-	-	-
Rapport et labellisation hors site	0,25	0,25	
TOTAL	1	1,5	

* à adapter selon le nombre de critères audités au siège/DO et selon le nombre de schémas organisationnels par siège ou cahier des charges du donneur d'ordre.

- Durées d'audit de suivi 1 et 2 : maintien du niveau obtenu (sauf si non-conformités identifiées)

Unités de Préparation			
Etapas	Tranche 1 (Moins de 3000 repas/jour)	Tranche 2 Plus de 3000 repas/jour)	Audit siège - nécessité d'avoir une homogénéité de fonctionnement (par marques / concepts)*
Préparation de l'audit hors site	0,15	0,25	
Audit siège	NA	NA	
Audit établissement	0,5 (0,25 si à distance)	0,75 (0,5 si à distance)	-
Coordination	-	-	-
Rapport et labellisation hors site	0,1	0,25	
TOTAL	0,75	1,25	

- **Audit initial et suivi si audit siège/DO :**

Nombre de critères à auditer au siège et/ou donneur d'ordre	Étapes	Système organisationnel 1	Système organisationnel x
< 5 critères à auditer au siège et/ou donneur d'ordre	Préparation de l'audit hors site	0,25	0,25
	Audit siège	0,5	0,5
	Rapport	0,25	0,25
	TOTAL	1	1
5-8 critères à auditer au siège et/ou donneur d'ordre	Préparation de l'audit hors site	0,25	0,25
	Audit siège	0,75	0,75
	Rapport	0,25	0,25
	TOTAL	1,25	1,25
> 8 critères à auditer au siège et/ou donneur d'ordre	Préparation de l'audit hors site	0,25	0,25
	Audit siège	1	1
	Rapport	0,25	0,25
	TOTAL	1,5	1,5

Exemple de dimensionnement pour un établissement dépendant d'un siège/donneur d'ordre :

Un établissement de tranche 3 bénéficiant d'un audit siège avec moins de 5 critères siège : 2,5 jours d'audit établissement au lieu de 3 jours.

En parallèle, audit siège de 1 jour.

- **Règles d'optimisation des durées d'audit établissement dans le cadre des activités centralisées au niveau du siège :**

La durée d'audit sur site peut être réduite en fonction du degré de centralisation des actions et des enregistrements ou modes de preuve sur les critères audités au niveau du siège et/ou donneur d'ordre.

La durée de l'audit de l'établissement ne peut pas être réduite de plus de 50%.

ANNEXE B : Candidature – Fiche de renseignements

Fiche de renseignements Référentiel du label national « Anti-gaspillage alimentaire » Unités de préparation
• A transmettre impérativement en amont de tout audit à l'organisme certificateur choisi. • Fiche nécessaire à l'établissement d'un devis et d'un contrat de labellisation.

Objet	A remplir par le déposant de la demande (cocher la case si pièce fournie)
A remplir pour tout établissement	
Nombre d'établissement(s) et type de restauration(s) à labelliser (indiquer le nombre d'établissements dans la case)	☐ cuisine centrale ☐ laboratoire de préparation
Type de gestion (cocher la case)	☐ Régie ☐ Concédée ☐ Délégation de service public ☐ Autre :
Type de liaison (cocher la case)	☐ Liaison chaude ☐ Liaison froide
Nom, adresse et contact de la collectivité de rattachement (pour la restauration collective)	Nom : Adresse : Contact : SIRET :
Nom, adresse et contact du donneur d'ordre (si différent de la collectivité)	Nom : Adresse : Contact : SIRET :
Nom, adresse et coordonnées du 2^e donneur d'ordre si gouvernance partagée	Nom : Adresse : Contact : SIRET :
Nom, adresse et contact du siège (restauration commerciale)	A remplir
Nombre de diagnostic(s) rempli(s) et transmis dans le dossier de candidature (préciser le nombre de diagnostic fournis dans la case). - Le diagnostic comporte a minima tous les éléments demandés dans le modèle. - La date de réalisation et si réalisé par un prestataire ou en interne sont précisés	Pièce à fournir : Modèle de diagnostic complété - Annexe C ☐

Le diagnostic initial doit être réalisé au maximum 24 mois avant la date de candidature au label	
Nombre d'attestation(s) sur l'honneur du respect de la réglementation en vigueur (indiquer le nombre d'attestations remplies dans la case) Certifie l'absence d'infraction ou de condamnation pour lesquelles des peines sont prévues, ainsi que de l'absence de refus ou de retrait de labellisation, de janvier de l'année civile antérieure à l'année de l'attestation jusqu'à la date de signature de l'attestation <i>A remplir par le représentant de la personne morale candidate au label (en principe directeur d'établissement si l'établissement dispose de la personnalité juridique).</i>	Pièce à fournir : Attestation sur l'honneur remplie et signée par le représentant de l'établissement Annexe D ☐
L'autoévaluation à renseigner au plus tard pour la préparation de l'audit (indiquer le nombre d'auto-évaluation)	Modèle disponible sur le site du ministère de la transition écologique à remplir avant l'audit ☐
La pièce justifiant une délégation de service public (en restauration collective) à fournir au plus tard avant le jour de l'audit (cocher la case si pièce fournie)	☐
Listes de renseignements sur le(s) établissement(s) à labelliser remplie (obligatoire) Cocher la case si liste renseignée	Liste 1 ☐
Si audit siège/DO mutualisable demandé - liste des établissement et critères à auditer Cocher la case si liste fournie	Liste 2 ☐

Liste 1 - Les établissements présentés à la labellisation

A remplir obligatoirement pour toute candidature au label.

Restauration collective :

Cocher la case si vous estimez qu'en plus du DO et de l'établissement, l'audit d'un 2^e DO ou d'un siège serait nécessaire dans le cadre de l'audit d'établissement ☐

Restauration commerciale :

Cocher la case si vous estimez que le siège pourrait également être audité dans le cadre de l'audit d'établissement ☐

Nom - Etablissement	Adresse - Etablissement	Numéro SIRET - Etablissement	Nombre de repas ou « unité de repas » servis/vendus par jour	Nombre de repas livrés par jour si activité de livraison de repas (restauration collective)	Type de liaison (chaud ou froid)	Effectifs - Etablissement	Chiffre d'affaires annuel - Etablissement	Taux de vente à emporter sur chiffre d'affaires annuel - Etablissement	Coordonnées des interlocuteurs (nom, téléphone, e- mail) - Etablissement	Type d'établissement (cuisine centrale, office, satellite, indépendant)	Type de restaurants livrés (restauration collective scolaire, restauration collective santé/médico- social, restauration collective entreprise/administration, cuisine traditionnelle/hôtel restaurants, bars/brasseries/salons de thé/restauration rapide ou événementiel/traiteurs)

Liste 2 - Déclaration des établissements et des critères à auditer avec un audit siège/DO mutualisable

Note : A remplir obligatoirement en plus de la liste 1 si un audit siège/DO mutualisable est demandé pour l'ensemble des établissements listés régis par le même système organisationnel pour indiquer les critères à auditer et leur lieu.

Il faut remplir les critères et la liste d'établissements associés par système organisationnel.

Attention : seuls les critères 0.3, 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 2.2, 2.3, 2.4, 3.4, 3.5, 4.1 et 4.3 peuvent faire l'objet d'un audit siège et/ou donneur d'ordre. Ces critères audités seulement dans le cadre d'un audit siège/DO ne le sont pas ensuite dans les audits

s d'établissements. Les notes obtenues sur ces critères sont directement reportées dans la grille d'audit de l'établissement.

Les critères déclarés « à auditer au siège/DO » dans le tableau suivant le seront pour tous les établissements déclarés sous ce système organisationnel et ne sont pas modifiables, ni adaptables selon les établissements :

Critères du référentiel pouvant faire l'objet d'un audit siège/DO	Liste des critères à auditer au siège/DO pour un même système organisationnel (procédure ou cahier des charges)				Interlocuteur(s) concerné(s) par le critère (nom, fonction, téléphone, mail)
	Au DO	Au 2 ^e DO le cas échéant	Au siège	A l'établissement	

Liste des établissements présentés à la labellisation avec audit siège/DO

[illegible]

ANNEXE C : Candidature – Diagnostic

Modèle du diagnostic du référentiel « Restauration » appliqué aux unités de préparation du label national anti-gaspillage alimentaire

Le diagnostic initial doit être réalisé au maximum 24 mois avant la date de candidature au label. Le diagnostic doit ensuite être réalisé tous les ans avant l'audit de suivi annuel.

Objectifs du diagnostic :

- Faire un état des lieux exhaustif et ciblé du gaspillage alimentaire (GA) pour l'établissement candidat au label.
- Situer le niveau d'engagement et de performance de l'établissement candidat en amont de son entrée dans le label (avec le diagnostic initial) et pendant sa progression dans le label (avec le diagnostic de suivi annuel et le diagnostic de renouvellement).
- Le diagnostic initial sert d'année de référence pour analyser la dynamique de progression et de maîtrise sur le long terme.

Liste des annexes :

Annexe 1 : Informations et glossaire

Annexe 2 : Seuils du gaspillage alimentaire par niveau et par catégorie d'acteurs

Annexe 3 : Moyenne indicative du gaspillage alimentaire

1. Informations générales sur l'établissement	
1. Nom et numéro SIRET de l'établissement	
2. Nom et numéro SIRET du siège (si concerné)	
3. Adresse de l'établissement	
4. Type de restaurant	
5. Type d'établissement	
6. Type de gestion	
4. Donneur d'ordre référent du site	
5. Nombre de repas préparés et livrés par jour	
2. Informations sur le diagnostic de l'établissement	
1. Date du présent diagnostic	
2. Fréquence du diagnostic (annuel ; si autre préciser) et durée de la campagne de pesée	
3. Réalisation du présent diagnostic en interne ou via un prestataire	
4. Ratio comestible / non comestible utilisé. S'il est différent de celui de l'ADEME (15%), justifier.	
5. Précisions apportées sur des choix relatifs au diagnostic	
6. Nombre de repas servis par an	
7. Tonnage annuel de biodéchets (compostage et méthanisation) triés à la source	

Diagnostic minimal (obligatoire niveau 1 et 2)										
	Déchets alimentaires (moyenne en gramme/couvert/repas) <i>Prendre en compte tous les déchets alimentaires (comestibles et non comestibles) ; Les restes de cuisine et de préparations qui sont resservis à un autre repas (collation, au diner, en self,...) ou réparés sous forme de recette anti-gaspi sont exclus de la collecte des données de gaspillage alimentaire.</i>					Valorisation (moyenne en gramme/couvert/repas)			TOTAL pesées (Déchets alimentaires + valorisation)	
	Stock (g/couvert)		Préparation (g/couvert)		TOTAL Déchets alimentaires (g/couvert))	Dons (g/couvert)	Paniers anti-gaspi (g/couvert)	Valorisation vers l'alimentation animale (g/couvert)		TOTAL valorisation (hors valorisation organique)
Total par repas (résultats des pesées)	Quantités Déchets alimentaires (exemple : 100) :		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :					
	Part comestible (ex : 20) :	Part non comestible (ex : 80) :	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE* :	Part non comestible :				
Total annuel (pesées rapportées au nombre de repas annuel + justification annuelle valorisation) (en kg par an)	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires					
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible	Part non comestible	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE	Part non comestible				
Commentaires si des cellules ne sont pas renseignées ou si les calculs automatisés ne correspondant pas aux données :										

Quantité de biodéchets alimentaires -Donnée en tonnes/an	
Estimation du poids des emballages sur la quantité de biodéchets (en %)	

* La cellule en rouge (gaspillage alimentaire en g/couvert/repas) correspond au seuil de gaspillage évalué au critère 0.2 du domaine d'action transversal.

Diagnostic par composante (obligatoire niveau 3)										
désigne un plat ou une préparation structurant un repas, par exemple : entrée, plat protidique, accompagnements ou garnitures, produits laitiers, dessert, pain.... Cette liste n'est pas exhaustive et peut être ajustée et complétée par les opérateurs selon les caractéristiques de leur prestation.										
Stock (g/couvert)		Préparation (g/couvert)		TOTAL Déchets alimentaires (g/couvert))		Dons (g/couvert)	Paniers anti-gaspi (g/couvert)	Valorisation vers l'alimentation animale (g/couvert)	TOTAL valorisation (hors valorisation organique)	TOTAL pesées (Déchets alimentaires + valorisation)
Composante n°1 : ...	Quantités Déchets alimentaires (exemple : 100) :		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :					
	Part comestible (ex : 20) :	Part non comestible (ex : 80) :	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible :				
Composante n°2 : ...	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :					

	Part comestible	Part non comestible	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible :					
Composante n°3 : ...	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :						
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible :					
Composante n°4 : ...	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :						
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible :					
Composante n°5 : ...	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :						
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible :					

Composante n°6 : ... <i>ajoutez des composantes si nécessaires</i>	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires :		Quantités Déchets alimentaires :						
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible :	Part non comestible :	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible :					
Total par repas (en g/ couvert)	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires						
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible	Part non comestible	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible					
Total annuel (en kg/ an)	Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires		Quantités Déchets alimentaires						
	Part comestible	Part non comestible	Part comestible	Part non comestible	Part comestible = GASPILLAGE ALIMENTAIRE :	Part non comestible					
Commentaires si des cellules ne sont pas renseignées ou si les calculs automatisés ne correspondant pas aux données :											

Quantité de biodéchets alimentaires -Donnée en tonnes/an	
Estimation du poids des emballages sur la quantité de biodéchets (en %)	

1. Analyse du diagnostic du gaspillage alimentaire et évolution du plan d'action	
1. Comment se répartit (si possible en pourcentage) le taux de gaspillage alimentaire dans l'établissement sur les 4 domaines d'action du référentiel ?	
2. Comment expliquer le taux de gaspillage alimentaire et ses répartitions ?	
3. Comment expliquer la part comestible/non comestible par domaine d'actions ?	
4. Quelles sont les actions déjà mises en place par domaine d'action ? Quel est selon vous leur impact sur le GA de l'établissement ? <i>Détailler les actions que vous jugez les plus pertinentes et si disponibles, démontrer leur efficacité en mentionnant la cible de cette action et l'évolution de taux de gaspillage sur cette cible, démontrer la diffusion de ces cibles au sein de l'établissement. Si disponible, transmettre le plan d'action établi suite au précédent diagnostic.</i>	
5. Comment expliquer la répartition entre les parties valorisées et non valorisées ? et au sein de la valorisation, commentaires sur les choix effectués entre les différentes formes de valorisation (par rapport aux quantités produites)	
6. Comment expliquer les différences entre les quantités préparées et servies ?	
7. Quelles sont les actions envisagées dans l'année à venir ? Et à plus long terme ? <i>Communiquer le plan d'action et ses mises à jour.</i>	
8. Avez-vous des problématiques liées à votre environnement externe (localisation, zone blanche pour le don, etc.) ou exceptionnelles (grève, changement de personnel...) impactant votre taux de gaspillage alimentaire ?	

9. Indiquez si refus/défauts de commande (ou matières premières) à l'achat, hors causes sanitaires (en € ou en poids) ou le taux de denrées alimentaires achetées à prix réduit à défaut d'être refusées <i>Fournir les justificatifs nécessaires au moment de l'audit (détail des motifs de refus).</i>	
10. Indiquez et expliquez l'évolution du nombre de bacs ou contenants/tonnage de biodéchets et l'évolution par rapport à l'année précédente <i>Fournir les justificatifs nécessaires au moment de l'audit.</i>	

Annexe 1 – Informations et glossaire

→ Seuils de gaspillage alimentaire communs aux cuisines centrales et laboratoires de préparation.

→ Les produits concernés :

Toute denrée alimentaire, c'est-à-dire tout produit alimentaire destiné à la consommation humaine tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire depuis la production jusqu'à la consommation.

→ Termes et définitions :

- **Biodéchets** : Correspondent à des déchets biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires.
- **Catégorie de denrées** : regroupement de plusieurs denrées alimentaires ou références ayant des caractéristiques communes en termes de variétés/espèces animales ou végétales couplé le cas échéant à un mode de conservation : lait/produits laitiers / œufs /viandes /charcuterie /boulangerie/viennoiserie/pâtisserie/produits de la mer /plats cuisinés réfrigérés et non réfrigérés /fruits et légumes frais/conserves/matières grasses/huiles/céréales et féculents /eau /boissons.
- **Composante** : plat ou typologie de préparation structurant un repas, par exemple : entrée, plat protidique, accompagnements ou garnitures, viandes, poissons, produits laitiers, dessert/fruit, , mignardises salées ou sucrées, collation, pain Pour la restauration rapide : Salé / Sucré, type de produits. La liste ci-contre indiquée dans le diagnostic à compléter dans le cadre du label n'est pas exhaustive et peut être ajustée et complétée par les opérateurs selon les caractéristiques de leur prestation.

- **Déchets alimentaires** : il s'agit de l'ensemble des biodéchets (hors emballage), issus des parties comestibles ou non des denrées alimentaires, de la production à la consommation. Ils ne comprennent pas les surplus ayant été valorisés pour la consommation humaine ou l'alimentation animale, ni les déchets liquides jetés dans les éviers hormis les huiles de friture (Référence : DIRECTIVE (UE) 2018/851 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL) et les liquides intégrés dans le menu (soupes, potages, sauces, condiments)
- **Don** pour l'alimentation humaine : toute denrée alimentaire encore consommable donnée, par exemple à des associations habilitées (don possible également aux agents ou salariés sous réserve d'un encadrement).
- **Gaspillage alimentaire** : le gaspillage alimentaire concerne « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée » (Loi AGECE-2020). **Le gaspillage alimentaire ne comprend pas les surplus ayant été valorisés pour la consommation humaine ou l'alimentation animale.** Sont à intégrer les fruits, légumes ou autres denrées comestibles réceptionnées ayant été dégradées lors du stockage, du processus de transformation ou du service de ces denrées. Sont de fait exclus également de la définition du gaspillage alimentaire les parties non comestibles de l'aliment telles que les arrêtes, peaux d'agrumes, coquilles de fruits de mer, carapaces de crustacés, os ou les noyaux. La liste étant non exhaustive, l'opérateur a la liberté de la compléter en le justifiant et en le précisant explicitement à l'aide du guide de l'ADEME : <https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/guide-diagnostic-gaspillage-alimentaire-iaa-niveau-1.pdf>
La valorisation organique (compost, méthanisation) constitue du gaspillage alimentaire.
 Toutefois, afin d'évaluer le gaspillage alimentaire, les opérateurs doivent fournir leur quantité de biodéchets avec et sans la partie comestible.
- **Lots ou paniers anti-gaspi** : regroupement de denrées alimentaires à prix réduit dans le but de vendre rapidement des denrées en DLC ou DDM courtes (avec ou sans intermédiaire, de type application).
- **Liquides alimentaires** : dans le cadre du label sont à comptabiliser dans le calcul du gaspillage alimentaire tous les liquides intégrés dans le menu (soupes, potages, sauces, condiments). Les boissons en sont exclues.
- **Refus produits à l'achat ou au don** : refus de l'achat ou du don de denrées alimentaires à un fournisseur (centrale d'achat ou fournisseur direct).
- **Retrait / rappel de produits** : toute marchandise retirée volontairement de la vente pour différentes raisons (non-conformité, risque sanitaire, changement de présentation...).
 - Retrait : le fait de retirer des lieux d'entreposage ou des rayons des denrées alimentaires non encore vendues. Ces denrées peuvent notamment faire l'objet d'un don si le retrait n'est pas réalisé pour des raisons sanitaires.
 - Rappel : se traduit par un arrêt de la vente et d'un retour des denrées vendues au client ainsi que par le retour des denrées défectueuses au fabricant/vendeur ou sa destruction directement par l'établissement. Ces denrées peuvent notamment faire l'objet d'un don si le rappel n'est pas réalisé pour des raisons sanitaires.
- **Valorisation vers l'alimentation animale** : toute denrée alimentaire donnée pour l'alimentation animale (avec bon de retrait pour les sous-produits animaux), devant concerner au maximum des denrées qui ne peuvent pas être valorisées pour l'alimentation humaine (lignes directrices CE 2018 et réglementation UE 2009).

Annexe 2 – Seuils du gaspillage alimentaire par niveau et par catégorie d'acteurs

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Cuisines centrales	21 à 26 g/couvert	13 à 20 g/couvert	<12 g/couvert
Laboratoires de préparation	21 à 26 g/couvert	13 à 20 g/couvert	<12 g/couvert

Annexe 3 – Moyenne indicative du gaspillage alimentaire

Cuisines centrales	26 g/couvert
--------------------	--------------

ANNEXE D : Candidature – Attestation sur l’honneur

Attestation sur l’honneur applicable au Référentiel « anti-gaspillage alimentaire » unités de préparation

- Annexe réglementaire disponible sur le site internet du Ministère chargé de la transition écologique
<https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-antigaspillage-alimentaire>
- Déclaration à joindre au dossier d’éligibilité et pour tout audit annuel de suivi.

Je soussigné(e),

Mme/M :

Nom/Prénom :

Fonction :

Habilité(e) à engager juridiquement la structure candidate à l’obtention du label vis-à-vis des tiers dont la dénomination et l’adresse sont les suivantes (indiquer l’établissement ou le cas échéant les établissements que vous représentez juridiquement) :

Déclare sur l’honneur :

- avoir pris connaissance de l’annexe réglementaire du Référentiel et de son contenu,
- que l’/ les établissement(s) candidat(s) au label listés ci-dessus respecte(nt) la réglementation à laquelle il(s) est/sont soumis,
- engager par le présent document la responsabilité du / des établissement(s) candidat(s) listés ci-dessus,
- l’absence d’infraction ou de condamnation de (ou des) établissements listés ci-dessus de janvier de l’année civile antérieure à l’année de la présente déclaration jusqu’à la date de la présente déclaration pour non-respect de la réglementation relative aux textes cités dans l’annexe réglementaire **pour lesquels des peines sont prévues**,
- l’absence de refus ou de retrait du label « anti-gaspillage alimentaire » de janvier de l’année civile antérieure à l’année de la présente déclaration jusqu’à la date de la présente déclaration.

Fait à Le Signature

Article 441-7 du code pénal : est puni d'un an d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende le fait : 1° D'établir une attestation ou un certificat faisant état de faits matériellement inexacts. Les peines sont portées à trois ans d'emprisonnement et à 45 000 euros d'amende lorsque l'infraction est commise soit en vue de porter préjudice au Trésor public ou au patrimoine d'autrui, soit en vue d'obtenir un titre de séjour ou le bénéfice d'une protection contre l'éloignement.

ANNEXE E : Attestation de labellisation

MODELE ATTESTATION DE L'OBTENTION DU LABEL NATIONAL ANTIGASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Article L541-15-6-1-1 du code de l'environnement
(issu de l'article 33 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire)*

....., organisme certificateur agréé au titre des dispositions de l'article D. 541-217 du code de l'environnement par décision du...., renouvelée le....

Atteste que l'établissement :

(Indiquer la dénomination sociale ou le nom commercial si distinct de la dénomination sociale)

Demeurant : (indiquer l'adresse physique)
N° SIRET (14 chiffres) : XXXXXXXXXX XXXXX

a obtenu conformément au Référentiel « Unités de préparation » en vigueur approuvé par arrêté interministériel le label « anti-gaspillage alimentaire » de niveau ...**1 étoile (engagement), 2 étoiles (maîtrise), 3 étoiles (exemplaire)** *(garder la mention utile)*

Dans la catégorie *(garder la mention correspondante)* :

- cuisines centrales (restauration collective) ;
- laboratoires de préparation (restauration commerciale).

La note obtenue est de /206, suite à un audit qui s'est déroulé du au

LOGO correspondant au niveau obtenu

Cette attestation est valable du JJ/MM/AAAA au JJ/MM/AAAA sous réserve du maintien du respect des critères vérifiés lors de l'audit de suivi annuel.

Date de l'audit siège (le cas échéant) :
N° SIRET du siège audité (le cas échéant) :

La certification peut être retirée selon les conditions prévues par le Référentiel.

Cette attestation est la propriété de l'organisme certificateur et doit lui être restituée sans délai sur simple demande.

Fait à, le **DD/MM/AAAA** *(date identique à la date de début de validité)*

Le Président