

Bérangère Couillard dévoile le « label national anti-gaspillage alimentaire »

Le Mercredi 1 mars 2023

La France a fixé dans la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective, et d'ici 2030 pour la consommation, la production, la transformation et la restauration commerciale. Pour accompagner et mobiliser ces secteurs, le label national « anti-gaspillage alimentaire » a été lancé aujourd'hui à l'occasion du Salon international de l'Agriculture. Les acteurs de la distribution, en particulier les grandes et moyennes surfaces, les grossistes et les métiers de bouche, peuvent désormais candidater pour obtenir ce label.

Chaque année en France, près de 9 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées. Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, tel que les terres cultivables et l'eau ainsi que des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Le gouvernement est mobilisé afin de réduire ce gaspillage en mobilisant les acteurs concernés.

Accompagner et distinguer les acteurs de la chaîne alimentaire qui luttent contre le gaspillage alimentaire

Ce nouveau label national, élaboré par le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, l'ADEME et l'AFNOR Normalisation, a pour but d'encourager et de distinguer les acteurs de la chaîne alimentaire qui, par leurs efforts de sensibilisation et de formation du personnel, parviennent à réduire sensiblement leur gaspillage alimentaire. **Le premier secteur concerné par ce nouveau label est la distribution, en particulier les grandes et moyennes surfaces, les grossistes et les métiers de bouche (boucherie, boulangerie, primeur, etc.), dont les magasins et établissements pourront être labellisés individuellement grâce à un des critères communs.** Suivra dans une deuxième phase un référentiel anti-gaspillage pour les secteurs de la restauration collective et commerciale, puis pour les industries agroalimentaires.

Un label de moyens et de résultat qui valorise les actions des magasins et des établissements

Les magasins et établissements du secteur de la distribution pourront être labellisés grâce à des critères communs exigeants, allant de l'achat à la commercialisation des denrées alimentaires et du don. Il valorise notamment les actions de prévention du gaspillage (gestion des achats et des stocks) ainsi que les actions de valorisation des produits alimentaires (gestion des invendus).

Ce label garantit aussi que chaque magasin labellisé atteigne un taux de performance ambitieux dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les établissements et les magasins labellisés pourront apposer sur leur devanture le logo du label, qui sera assorti **d'une étoile pour l'engagement dans la démarche, de deux étoiles pour la maîtrise et de trois étoiles pour l'exemplarité en fonction du taux de réduction de gaspillage atteint et des pratiques de lutte contre le gaspillage mises en œuvre.**

Le label antigaspillage est prévu par l'article 33 de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, votée en février 2020.

Comment candidater ?

Toutes les informations sont disponibles [sur la page dédiée](#) du site du ministère. Les candidats au label pourront alors contacter un organisme certificateur agréé sur le label dont la liste sera disponible sur cette page.

Ils pourront aussi :

- Prendre connaissance du référentiel et de ses critères ;
- Réaliser une simulation de sa notation sur le label avec la grille d'audit mise en disposition ;
- Accéder aux pièces à remplir pour candidater au label ;
- Connaître la charte graphique du logo et son règlement d'usage ;

Accéder à la liste actualisée des établissements labellisés.

Ce label antigaspillage confirme notre ambition en matière d'économie circulaire dans le domaine de l'alimentaire. Avec 9 millions de denrées gaspillées chaque année en France, ce nouveau label permettra d'encourager les acteurs de la chaîne alimentaire à économiser les ressources de notre planète, telles que les terres cultivables ou l'eau, et à réduire leurs émissions de gaz à effet de serre.

Bérangère Couillard, secrétaire d'État chargée de l'Ecologie

- [Partager](#)

- [Tweeter](#)

- [Publier](#)

- [Imprimer](#)