

Stop au gaspillage alimentaire : restaurateurs, engagez-vous !

Saint-Denis, le 28 octobre 2025 – Les professionnels de la restauration collective et commerciale peuvent désormais valoriser leurs efforts contre le gaspillage alimentaire grâce à un nouveau label national, lancé par le ministère de la Transition écologique avec l’expertise d’AFNOR.



Chaque année en France, près de 9 millions de tonnes de déchets alimentaires finissent à la poubelle, soit 129 kg par personne¹. Toutes les étapes de la chaîne alimentaire y contribuent, dont 17 % du total rien que pour la restauration en 2022. **Mais bonne nouvelle : la filière restauration peut s’engager pour une alimentation plus durable et l’indiquer grâce à ce label !** Le volet restauration vient compléter le volet lancé en 2023 pour la grande distribution, qui compte déjà 147 établissements labellisés.

Les critères du label volet restauration sont compilés dans deux référentiels tout juste publiés : les AFNOR Spec 2304 et 2316. Véritables guides pratiques, ils définissent **des critères précis et des indicateurs clairs (grammes par couvert gaspillés, bonnes pratiques engagées, politique d’achat, etc.)**, avec trois niveaux d’engagement (1, 2 ou 3 étoiles). Un label sera accordé pour trois ans, et valable pour un seul établissement. Les référentiels sont le fruit de travaux pilotés par AFNOR et menés en concertation avec les parties prenantes (ministères, restaurateurs, associations, etc.) depuis 2023. A noter, les évaluations seront réalisées par des organismes certificateurs agréés, garantissant la crédibilité et la transparence du label pour les consommateurs. [AFNOR Certification](#), filiale du groupe AFNOR, a d’ores et déjà fait la demande pour être l’un de ces opérateurs.

Cette initiative s’inscrit dans les **objectifs nationaux fixés par la loi AGEC** de réduire par rapport à 2015 de 50 % le gaspillage alimentaire d’ici à 2025 dans la distribution et la restauration collective, puis de 50 % d’ici à 2030 dans la production, la transformation, la restauration commerciale et la consommation des ménages. Le label prend place dans un paysage qui compte également, depuis quelques semaines, [le label Marché durable](#), mis au point par le MIN de Rungis pour signaler les efforts écologiques des marchés de gros. Ce label est distribué par AFNOR Certification, filiale du groupe AFNOR.

→ Les professionnels de la filière peuvent aller plus loin dans la démarche **en rejoignant la commission de normalisation AFNOR [ANTI-GASPI](#)**. D'autant que le référentiel français est voué à inspirer une future norme internationale, l'ISO 20001.

Plus d'informations : <https://www.afnor.org/actualites/gaspillage-alimentaire-au-tour-des-restaurants-de-sengager/>

À propos d'AFNOR Normalisation

AFNOR Normalisation (association loi 1901) pilote le système français de normalisation et fédère entreprises, associations, fédérations et pouvoirs publics pour élaborer des normes volontaires. Chaque année, près de 20 000 experts participent à ce travail collectif, qui favorise le progrès et l'innovation. AFNOR représente la France dans les instances européennes (CEN-CENELEC) et internationales (ISO, IEC). Plus d'informations : [afnor.org](https://www.afnor.org)

¹ <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>