



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

FICHE PRESSE

Paris, le 10/10/2025

LE LABEL NATIONAL « ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE » S'ETEND A LA RESTAURATION

Après la distribution, le label national « anti-gaspillage alimentaire » s'élargit à la restauration le 10 octobre 2025. Deux nouveaux référentiels, l'un pour les restaurants, l'autre pour les unités de préparation, permettent désormais aux établissements de ce secteur de s'engager dans une démarche concrète et reconnue de lutte contre le gaspillage.

Chaque année, sur les 9,7 millions de déchets alimentaires produits, 3,8 millions sont consommables et relèvent du gaspillage alimentaire, ce qui équivaut à 55 kg par habitant en moyenne par an. Pour le secteur de la restauration, le gaspillage alimentaire représente 8 kg par personne et par an (SDES, 2023).

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

Face à ces constats, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) de 2020 a instauré un label national « anti-gaspillage alimentaire ». L'objectif est de valoriser les entreprises de la chaîne alimentaire qui contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire : **réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici la fin de l'année pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective, et d'ici 2030 pour l'ensemble de la chaîne alimentaire (production, transformation, consommation, restauration commerciale), par rapport à 2015.**

Porté par le ministère de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche, avec l'appui du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, de l'ADEME et d'AFNOR Normalisation, le label national « anti-gaspillage alimentaire » poursuit son déploiement. Après une première phase lancée en 2023 dans le secteur de la distribution, il s'ouvre désormais à un nouveau champ d'action majeur : la restauration. Deux référentiels spécifiques ont été élaborés pour encadrer cette nouvelle étape :

- **le référentiel « Restaurants »**
- **le référentiel « Unités de préparation ».**

Ces nouveaux référentiels concernent aussi bien la restauration collective que la restauration commerciale.

Comme pour le référentiel distribution, les critères d'évaluation pour la restauration combinent à la fois **des obligations de moyens** (actions mises en place par les établissements) et de **résultats** (seuils de gaspillage préétablis). Il distingue les établissements par trois niveaux de labellisation, symbolisés par une, deux ou trois étoiles. La labellisation et les différents niveaux sont conditionnés au respect de seuils de gaspillages et du degré de maturité des actions mises en place évalué selon les critères des référentiels.

Ce label offre aux établissements un cadre structurant pour s'engager, progresser et faire reconnaître leurs efforts, tout en apportant aux consommateurs une information fiable sur les pratiques des professionnels. Il est délivré par des organismes certificateurs agréés par le ministère de la Transition écologique de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche et est associé à une marque de l'État.

Fin 2025, des travaux seront lancés pour la création d'un référentiel dédié à l'industrie agro-alimentaire afin de couvrir une partie de la chaîne alimentaire.

