

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Référentiel Distribution

Partie 1/ Critères de labellisation



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

[2025]

Sommaire

Avant-propos	3
— 1. Domaine d’application	4
— 2. Termes et définitions	5
— 3. Contexte réglementaire.....	11
— 4. Les trois niveaux de labellisation	12
— 5. Mesure et seuils du gaspillage alimentaire	13
5.1. Petites, Moyennes et Grandes Surfaces (GMS).....	14
5.2. Grossistes.....	14
5.3. Métiers de bouche.....	15
— 6. Le référentiel « Anti-gaspillage alimentaire ».....	16
6.1. Désignation et structure du référentiel.....	16
6.2. Les trois domaines d’action et le domaine d’action transversal.....	17
6.3. Critères de labellisation par domaine d’action	18
6.3.1. Domaine d’action transversal : diagnostic et taux de gaspillage alimentaire.....	18
6.3.2. Domaine d’action 1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires (et fabrication si concerné)	21
6.3.3. Domaine d’action 2 : Commercialisation des denrées alimentaires.....	26
6.3.4. Domaine d’action 3 : Gestion des invendus et du don	31
6.4. Notation du référentiel.....	39
6.5. Révision du référentiel	40

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 AGEC) fixe des objectifs nationaux ambitieux 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 AGEC précitée et codifié aux articles D 541-215 à D541-219 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 en charge de la transition écologique et du Ministre en charge 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 critères de labellisation du référentiel pour le secteur de la distribution.

Il s'agit d'un référentiel **de moyens et de résultats** présentant les définitions et les moyens de mesures et de réduction du gaspillage alimentaire.

Le présent document 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 (GMS, grossistes, métiers de bouche), celles concernées comme les organismes certificateurs ou celles situées en amont ou en aval de la chaîne de distribution et sur lesquelles des répercussions sont possibles comme les associations d'aide alimentaire et les intermédiaires du don.

1. Domaine d'application

Le présent document présente les exigences et les bonnes pratiques en termes de réduction du gaspillage alimentaire au sein du secteur de la distribution en vue de l'obtention du label national « Anti-gaspillage alimentaire ».

La labellisation est proposée à toute personne morale de droit privé ou de droit public entrant dans la catégorie des distributeurs.

La labellisation d'une durée de 3 ans est individuelle sans échantillonnage. Elle est délivrée par des organismes certificateurs agréés à des établissements, dès lors qu'ils disposent de la personnalité juridique. Ainsi, le siège d'un groupe composé d'établissements disposant de la personnalité juridique ne peut pas être labellisé, seuls ses établissements peuvent l'être. Des audits annuels de suivi sont réalisés dans la période de labellisation.

Les établissements concernés sont ceux :

- **des commerces de Petites, Moyennes et Grandes Surfaces (dénommées « GMS ») ;**
- **des grossistes ;**
- **des métiers de bouche (dénommés dans le présent document « MB »).**

Le référentiel est commun dans son architecture à l'ensemble des distributeurs. Toutefois les exigences et les modalités d'audit peuvent varier pour s'adapter aux spécificités des métiers.

S'agissant des établissements dits de « cash and carry », les exigences et modalités d'audit appliquées sont celles de la grille d'audit GMS car ces établissements reçoivent les clients directement en magasin.

S'agissant des magasins réalisant uniquement de la distribution en vrac, les exigences appliquées sont celles de la grille d'audit GMS mais les modalités d'audit sont celles des métiers de bouche car leur organisation implique des moyens restreints.

La pratique du drive par un établissement entre dans le périmètre d'application du référentiel seulement si cette activité est réalisée par la même entité juridique que l'établissement labellisable (SIREN identique) et qu'elle constitue pour l'établissement un mode de commercialisation supplémentaire par rapport à la commercialisation classique. Les données du drive doivent être intégrées dans le calcul du taux de gaspillage. Cependant, un établissement 100 % drive est exclu du périmètre du référentiel.

Les activités externalisées par un établissement et prises en charge par une autre entité juridique sont exclues du périmètre d'application du référentiel donc leurs données ne doivent pas être intégrées dans le calcul du taux de gaspillage (ex : préparateur de sushis dans un corner d'un magasin ayant une raison sociale différente).

Le présent document définit les exigences du label « Anti-gaspillage alimentaire » sur trois niveaux de performance. Ces trois niveaux accompagnent la progression des distributeurs dans l'amélioration de leurs pratiques anti-gaspillage et permettent de récompenser les démarches engagées par les distributeurs pour atteindre des réductions notables du gaspillage alimentaire.

Les exigences du référentiel distribution concernent les pratiques de l'amont à l'aval de la chaîne de distribution, en s'attachant aux relations des distributeurs avec les autres parties prenantes afin d'éviter les effets rebonds et d'assurer une continuité dans les actions vertueuses mises en place.

L'évaluation de la performance des distributeurs en matière de réduction du gaspillage alimentaire comprend :

- La réalisation d'un diagnostic annuel du gaspillage alimentaire, comportant la mesure du taux de gaspillage alimentaire qui prend en compte les spécificités d'activités des acteurs de la distribution, en référence à des seuils moyens ;
- L'audit de 15 critères basés sur des exemples d'actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire respectant la hiérarchisation légale des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire¹, et regroupés dans 3 domaines d'action et 1 domaine d'action transversal.

Ce référentiel de moyens et de résultats est destiné à aider les distributeurs à atteindre les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire fixés par la loi AGECE.

2. Termes et définitions

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

Aide alimentaire :

L'aide alimentaire (telle que mentionnée à l'article L 266-2 du code de l'action sociale et des familles) consiste en la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement.

Association d'aide alimentaire :

Structure remettant des denrées alimentaires à des personnes en situation de précarité.

Note : Dans le présent référentiel, les associations d'aide alimentaire habilitées sont à privilégier dans la mesure du possible pour les dons, sinon il faut s'assurer que l'association choisie respecte les critères définis dans le modèle de convention de don type.

Biodéchets :

Les déchets non dangereux 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.

[article L. 541-1-1 du code de l'environnement].

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

Représentent les mesures de maîtrise de base prises par les professionnels pour assurer l'hygiène des aliments, c'est-à-dire la sécurité et la salubrité des aliments.

[<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>]

¹ Art. L. 541-15-4 du Code de l'environnement

C3 :

Déchets organiques d'origine animale (carnés) pouvant être valorisés en alimentation animale, ne présentant pas de risque pour la santé humaine.

Cash and carry :

Forme de vente proposant en libre-service (LS) des produits en grandes quantités à destination des professionnels.

Casse brute :

Désigne toutes les denrées alimentaires non vendues au prix initial, données ou jetées (casse physique, produits périmés et jetés, fruits et légumes jetés, vols connus, denrées stickées ou déstockées, lots anti-gaspi, dons, valorisation vers l'alimentation animale et énergétique). Seules les denrées alimentaires sont prises en compte (ex : hors droguerie).

Casse nette :

Désigne toutes les denrées alimentaires non vendues qui n'ont pas été valorisées ou données. Le présent référentiel définit la casse nette par le calcul suivant : casse brute à laquelle est soustrait tout ce qui peut faire l'objet d'une valorisation (déstockage ou stickage, lots anti-gaspi, dons et valorisation vers l'alimentation animale, transformation des invendus en denrées à destination de l'alimentation humaine) et correspond au gaspillage alimentaire.

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.

Cause externe :

Événement non imputable à l'opérateur causant la perte de denrées alimentaires (ex : retrait-rappel sanitaire, panne d'un réfrigérateur). Ces pertes sont exclues du calcul du gaspillage alimentaire à condition que l'établissement audité présente un justificatif (ex : attestation d'assurance).

Chiffre d'affaires alimentaire (CA alimentaire) :

Le chiffre d'affaires alimentaire correspond au montant total des ventes réalisées par une structure dans le domaine de l'alimentation sur une période donnée. Ce chiffre prend en compte l'ensemble des revenus générés par la vente de produits alimentaires.

Commande :

Ensemble de denrées alimentaires commandées par un établissement en direct et via le siège s'il intervient.

Date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire (DDM) :

Date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

[Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 – article 2, point 2 r]

Date limite de consommation (DLC) :

Date au-delà de laquelle une denrée alimentaire est dite « dangereuse » au sens du règlement (CE) n° 178/2002.

[Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 – article 24, point 1]

Déchets alimentaires :

Toutes les denrées alimentaires au sens de l'article 2 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 qui sont devenues des déchets.

[Article L541-1-1 du code de l'environnement]

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.

[Directive (UE) 2018/851 du Parlement européen et du Conseil].

Démarque connue :

Tout ce qui n'a pas été vendu comme prévu et a entraîné une perte économique pour l'établissement : casse, dons, prix cassés. Cela exclut ce qui n'est pas vendu en alimentation humaine mais valorisé (ex : biodéchets ou valorisation vers l'alimentation animale).

Démarque inconnue :

Marchandise généralement volée (non identifiée) qui n'est pas considérée comme du gaspillage alimentaire. Dans certaines enseignes, elle inclut les écarts de caisse, etc...

Denrée alimentaire (ou aliment) :

Comprend l'ensemble des denrées alimentaires, tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire depuis la production jusqu'à la consommation.

[Décision déléguée (UE) 2019/1597 de la Commission]

Par souci de simplification, le terme « denrée » sera utilisé dans ce référentiel pour faire référence aux denrées alimentaires.

Denrées non comestibles :

Pour les aliments entrant dans la chaîne alimentaire, les parties non comestibles de l'aliment sont notamment les arrêtes, les peaux d'agrumes, les coquilles de fruits de mer, les carapaces de crustacés, les os ou les noyaux. La liste étant non exhaustive, l'opérateur a la liberté de la compléter en le justifiant et précisant explicitement.

Défiscalisation du don :

Voir article 238 bis du code général des impôts « 2. Pour l'ensemble des versements effectués au titre du présent article, la fraction inférieure ou égale à 2 millions d'euros ouvre droit à une réduction d'impôt au taux de 60 % et la fraction supérieure à ce montant ouvre droit à une réduction d'impôt au taux de 40 %. Par dérogation à la première phrase du présent alinéa, ouvrent droit à une réduction d'impôt au taux de 60 % de leur montant les versements effectués par les entreprises au profit d'organismes sans but lucratif qui procèdent à la fourniture gratuite de repas à des personnes en difficulté (..) Pour l'application du seuil de 2 millions d'euros, il n'est pas tenu compte des versements effectués au profit des organismes mentionnés à la deuxième phrase du premier alinéa du présent 2. »

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Déstockage (= ou stickage) :

Produits vendus à un prix réduit sur une période courte.

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 et d'une traçabilité).

Etablissement :

Désigne un magasin ou un entrepôt 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.

Fournisseur :

Structure fournissant un établissement en denrées alimentaires en direct ou via le siège s'il intervient.

Formation :

Toute action de formation sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire réalisée par un organisme de formation agréé, un prestataire ou en interne par un distributeur, donnant lieu à une liste de présence et à une attestation de formation.

Gaspillage alimentaire (GA) :

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). Dans le cadre de ce référentiel, **le gaspillage alimentaire ne comprend pas les surplus ayant été valorisés pour la consommation humaine ou l'alimentation animale**. Sont à intégrer dans le gaspillage les fruits, légumes ou autres denrées comestibles réceptionnés ayant été dégradés lors du stockage ou du processus de transformation ou du service de ces denrées. Sont exclues 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, les carapaces de crustacés, les 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.

Grille d'audit :

Tableur Excel à plusieurs onglets publié sur le site internet du Ministère en charge de la transition écologique reprenant les critères de labellisation, les modalités d'audit et la notation par type de distributeur. 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.

Invendus :

Toute denrée qui n'a pas été vendue au prix initial ou prix réduit et qui doit être valorisée vers la transformation, le don ou l'alimentation animale pour éviter de devenir un déchet.

Lots ou paniers anti-gaspi :

Regroupement de denrées alimentaires en DLC ou DDM courtes pour leur valorisation rapide par la vente à prix réduit avec ou sans intermédiaire (ex : plateforme de vente ou plateforme associative solidaire).

Métiers de bouche :

Regroupent l'artisanat commercial (boulangers, pâtisseries, charcutiers), classé par la nomenclature d'activités française (NAF) dans l'industrie agroalimentaire, et certaines activités du commerce de détail alimentaire (boucherie, poissonnerie, commerce de pain) (Définition INSEE²).

Les métiers de bouche représentés par la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD) hors restauration (restaurateur et pizzaiolo) sont les suivants : boucher-charcutier, boucher chevalin, boulanger, brasseur, caviste, charcutier-traiteur, chocolatier-confiseur, crémier-fromager, épicier détaillant, glacier, pâtissier, poissonnier, primeur, spécialiste en produits bio, tripier.

Opérateurs de commerce de gros alimentaire (ou grossiste) :

Unités statistiques (entreprises, unité légales ou établissements) dont l'activité principale consiste à acheter des marchandises - alimentaires - par quantités importantes et à les vendre à des détaillants, à des utilisateurs professionnels ou à des collectivités (Définition INSEE³).

Prévention :

Toutes mesures prises avant qu'une substance, une matière ou un produit ne devienne un déchet.
[Article L541-1-1 du code de l'environnement]

PFT :

Les Produits Frais Traditionnels peuvent regrouper différentes catégories de produits telles que les produits de poissonnerie, boucherie, fromages à la coupe, fruits et légumes...

PGC :

Les Produits de Grande Consommation définissent des produits régulièrement achetés par les consommateurs au sein de structures de vente alimentaire.

PLS :

Les Produits en Libre Service désignent le mode de vente suivant lequel les clients prélèvent eux même les produits au sein de l'établissement de vente alimentaire. Un rayon PLS présente ainsi une ou plusieurs gammes d'articles accessibles à des clients laissés en situation d'autonomie.

Rayon :

Sectorisation par même catégorie de denrées dans un point de vente.

² <https://www.insee.fr/fr/statistiques/4470772?sommaire=4470890>

³ <https://www.insee.fr/fr/metadonnees/definition/c1867>

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Rayon traditionnel :

Sectorisation par même catégorie de denrées dans un point de vente, regroupant les produits plus ou moins bruts en vente à la coupe ou en libre-service qui sont transformés sur place par le personnel de l'établissement. Ex : boucherie/charcuterie, boulangerie/viennoiserie/pâtisserie, fromagerie, produits de la mer, traiteur, fruits et légumes.

Reconditionnement :

Action de placer une denrée alimentaire préalablement déconditionnée, dans une enveloppe ou dans un contenant apte au contact direct des denrées alimentaires.

[Guide des bonnes pratiques d'hygiène Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs p125]

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 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.

Sensibilisation :

Toute action de sensibilisation sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire réalisée en interne par un distributeur.

Siège :

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).

Taille des Petites, Moyennes et Grandes Surfaces : (rappel des définitions INSEE)

Une Petite Surface est un établissement de vente au détail en libre-service réalisant plus des deux tiers de son chiffre d'affaires en alimentation et dont la surface de vente est inférieure à 400 m².

Une Moyenne Surface est un établissement de vente au détail en libre-service réalisant plus des deux tiers de son chiffre d'affaires en alimentation et dont la surface de vente est comprise entre 400 et 2 500 m².

Une Grande Surface est un établissement de vente au détail en libre-service qui réalise plus du tiers de ses ventes en alimentation et dont la surface de vente est supérieure ou égale à 2 500 m².

Par souci de simplification, le terme « GMS » sera utilisé dans ce référentiel pour faire référence aux Petites, Moyennes et Grandes Surfaces.

Tri à la source :

Tri ayant lieu avant toute opération de collecte, ou avant toute opération de valorisation lorsque cette opération de valorisation est effectuée sur le site de production des déchets.

[Article L541-1-1 du code de l'environnement]

Vols connus :

Produits volés dont il est possible de connaître la valeur (ex : paquet de gâteau vide avec emballage disponible).

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]

Vente en vrac :

La vente en vrac se définit comme la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre-service ou en service assisté.

[Article L. 120-1 du code de la consommation, issu de la loi AGEC]

3. Contexte réglementaire

Plusieurs lois concernent le gaspillage alimentaire et le secteur de la distribution et en particulier la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi « Garot », et la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi « AGEC ».

La loi du 11 février 2016 pose les principes qui régissent aujourd'hui les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire telle que l'interdiction de dénaturer des denrées encore consommables ou l'obligation pour les magasins de plus de 400m² de mettre en place un partenariat de don. Elle définit et officialise la hiérarchie des actions de réduction du gaspillage à mettre en œuvre comme suit :

1. *La prévention du gaspillage alimentaire ;*
2. *L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;*
3. *La valorisation destinée à l'alimentation animale ;*
4. *L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation (article L541-15-4 du code de l'environnement).*

Le référentiel du label national « Anti-gaspillage alimentaire » s'applique à reprendre cette hiérarchie à travers la pondération de ses domaines d'action, favorisant ainsi les actions de prévention.

La loi du 10 février 2020 est venue compléter ces dispositions en inscrivant notamment dans le droit français la définition officielle du gaspillage alimentaire, issue des travaux menés dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2017 à 2019. Ainsi selon la réglementation française : « *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire* » (article L541-15-4 du code de l'environnement).

À l'échelle européenne, le droit exclut du gaspillage alimentaire ce qui est valorisé en alimentation animale. Le rapportage sur le gaspillage alimentaire est une obligation imposée par l'Union Européenne. La méthodologie commune à employer par les Etats membres ainsi que le format de communication sont fixés par deux décisions de la Commission (décision déléguée (UE) 2019/1597 de la Commission du 3 mai 2019 complétant la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne une méthodologie commune et des exigences minimales de qualité permettant de mesurer de manière uniforme les niveaux de déchets alimentaires, décision d'exécution (UE) 2019/2000 de la Commission du 28 novembre 2019 établissant le format pour la communication des données relatives aux déchets alimentaires et pour la présentation du rapport de contrôle de la qualité conformément à la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil.

Dans le cadre du label « Anti-gaspillage alimentaire », sont retenus l'exclusion de la valorisation animale du gaspillage alimentaire et le suivi des quantités comestibles et non comestibles de biodéchets.

En matière d'hygiène des denrées alimentaires, de don, de gestion des dates et des invendus, les obligations réglementaires applicables aux acteurs de la distribution sont nombreuses. Une annexe réglementaire fait état de l'ensemble de cette réglementation que les distributeurs candidats au label s'engagent à respecter à travers une attestation sur l'honneur à remettre lors de la demande de candidature. Cette annexe est publiée et mise à jour sur le site internet du Ministère en charge de la transition écologique.

4. Les trois niveaux de labellisation

De nombreux organismes ont entrepris ces dernières années des démarches pour réduire leur gaspillage alimentaire afin d'améliorer leur performance sur cette problématique, appuyée par une réglementation de plus en plus exigeante. Néanmoins, ces démarches ne sont pas toujours suffisantes pour garantir un niveau de performance à un organisme, clients comme donneurs d'ordres. Pour être efficaces, elles doivent être menées sur la durée, structurées et intégrées au sein de l'organisme mais également dans l'ensemble de la chaîne alimentaire, de l'amont à l'aval.

Le présent référentiel a pour objet de fournir l'assurance d'un système efficace de réduction du gaspillage alimentaire tout en accompagnant la montée en compétences et l'entrée dans une démarche d'amélioration continue.

Cette démarche s'adresse à l'ensemble des acteurs de la distribution, de la PME indépendante à la Grande Surface intégrée en passant par le grossiste, et pose des jalons pour atteindre la labellisation « Anti-gaspillage alimentaire ».

Le référentiel fixe les conditions de la mise en place d'une démarche progressive, reposant sur trois niveaux de performance successifs dépendant du nombre de points obtenus, chaque niveau correspondant à un système plus ou moins formalisé et intégrant une amélioration continue.

L'obtention d'un nombre total de points inférieur à 26 n'ouvre pas droit à la labellisation initiale et de renouvellement.

De même, l'obtention d'un taux de gaspillage alimentaire qui n'atteint pas le niveau 1 du critère 0.2 sur le seuil lors de l'audit initial ou de renouvellement n'ouvre pas droit à la labellisation.

Le **niveau 1 « Engagement » avec 1 étoile dans le logo**, atteste que l'établissement a pris conscience de son gaspillage alimentaire et a initié une démarche globale pour le réduire. Le taux de gaspillage alimentaire atteint témoigne d'un engagement dans une démarche de réduction du gaspillage sans ciblage des sources de gaspillage. A ce stade, l'établissement est en mesure de démontrer son engagement par la mise en place d'actions globales, le degré de maturité dans la réalisation des actions est moyen. **Pour être labellisé niveau 1, l'établissement doit impérativement avoir obtenu au minimum le niveau 1 au critère du seuil de gaspillage alimentaire (critère 0.2).**

Le **niveau 2 « Maîtrise » avec 2 étoiles dans le logo**, atteste que l'établissement a mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire plus ciblée et engagée dans la durée. Le taux de gaspillage alimentaire atteint témoigne d'un travail sur des indicateurs pertinents, et leur interprétation permet d'identifier les sources de gaspillage et donc de cibler les actions à mettre en place. Les actions sont plus adaptées et réalisées avec une maîtrise supérieure. À ce stade, l'établissement est en mesure de démontrer des résultats probants grâce à une démarche efficace, le degré de maturité dans la réalisation des actions est bon. **Pour être labellisé niveau 2, l'établissement doit impérativement avoir obtenu au minimum le niveau 1 au critère du seuil de gaspillage alimentaire (critère 0.2).**

Le **niveau 3 « Exemple » avec 3 étoiles dans le logo** atteste que l'établissement est complètement engagé dans la réduction du gaspillage alimentaire à travers une démarche complète et pérenne. Le taux de gaspillage alimentaire atteint témoigne d'un travail sur l'interprétation des indicateurs poussé et la mise en place d'actions pertinentes soit par l'ampleur, la qualité, ou la précision dans leur réalisation. À ce stade, l'établissement est en mesure de démontrer un réel pilotage de sa démarche sur du long terme, le degré de maturité dans la réalisation des actions est excellent. **Pour être labellisé niveau 3, l'établissement doit impérativement avoir obtenu au minimum le niveau 2 au critère du seuil de gaspillage alimentaire (critère 0.2).**

Le niveau 3 peut être accompagné d'une mention spéciale au-delà de 125 points obtenus sur l'audit. **Pour obtenir cette mention, l'établissement doit impérativement avoir obtenu le niveau 3 au critère du seuil de gaspillage alimentaire (critère 0.2).** Cette mention atteste qu'un établissement place le gaspillage alimentaire au cœur de ses préoccupations et réussit à se rapprocher du « Zéro déchet alimentaire » grâce à un degré de maturité très élevé sur ses actions. Cette mention donne accès à des actions de communication renforcées de la part de l'Etat.

5. Mesure et seuils du gaspillage alimentaire

La mesure du gaspillage alimentaire est un élément essentiel du référentiel car son calcul harmonisé, se basant sur le taux de gaspillage alimentaire, doit permettre de situer un distributeur en termes de quantités gaspillées annuellement.

Des seuils de gaspillage alimentaire ont été définis pour les 3 niveaux de labellisation. Une révision de ces seuils peut intervenir selon les besoins après consultation des parties prenantes concernées, notamment dans le cadre du Comité du label.

La mesure et les seuils ont été définis pour les 3 catégories d'acteurs (GMS, grossistes et métiers de bouche), afin de prendre en compte leurs spécificités de fonctionnement.

Le détail des calculs du gaspillage alimentaire est disponible dans le modèle de diagnostic annexé au plan de contrôle. Ce dernier est à compléter annuellement pour l'audit de suivi qui vérifie l'évolution du gaspillage alimentaire d'un distributeur et l'efficacité des actions mises en place.

Si l'établissement ne peut pas obtenir son taux de casse nette pour diverses raisons, celles-ci doivent être justifiées et la notation est alors basée sur le taux de casse brute. En l'absence de données chiffrées vérifiables permettant de justifier le taux de gaspillage alimentaire, le candidat ne peut pas être labellisé.

5.1. Petites, Moyennes et Grandes Surfaces (GMS)

La mesure du gaspillage alimentaire a été définie comme suit pour les GMS :

- **Casse nette (en euros) =**

Casse brute alimentaire (en prix d'achat hors taxe) à laquelle sont soustraits :

- stickage
- lots anti-gaspi
- vols connus
- dons
- valorisation animale
- invendus transformés
- cause externe

- **Option unique (en euros) :**

Gaspillage alimentaire = Taux de casse nette (en pourcentage) = Montant casse nette /
Chiffre d'Affaires alimentaire

Les seuils de gaspillage alimentaire ont été définis comme suit selon les trois tailles de GMS :

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
< 400 m ²	[1,00 – 0,71 %]	[0,70 – 0,40 %]	< 0,40 %
400 à 2500 m ²	[0,80 – 0,61 %]	[0,60 – 0,30 %]	< 0,30 %
> 2500 m ²	[0,70 – 0,51 %]	[0,50 – 0,25 %]	< 0,25 %

5.2. Grossistes

La mesure du gaspillage alimentaire a été définie comme suit pour les grossistes :

- **Casse nette (en euros ou en tonnes) =**

Casse brute alimentaire (en prix de vente ou en tonnes) à laquelle sont soustraits :

- déstockage ou dégagement
- lots anti-gaspi
- dons
- valorisation animale
- invendus transformés
- cause externe

- **Option 1 (en tonnes – à privilégier si disponible et ne pas tenir compte du taux en euros) :**

Gaspillage alimentaire = Taux de casse nette (en pourcentage) = Quantité casse nette / Quantité denrées alimentaires vendues

Les seuils de gaspillage alimentaire ont été définis comme suit selon les deux catégories de denrées alimentaires vendues par les grossistes :

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Surgelés et froid négatif et ambiant	[0,20 – 0,16 %]	[0,15 – 0,10 %]	< 0,10 %
Froid positif et ultra-frais	[1,00 – 0,81 %]	[0,80 – 0,50 %]	< 0,50 %

- **Option 2 (en euros – à utiliser si le tonnage n'est pas disponible) :**

Gaspillage alimentaire = Taux de casse nette (en pourcentage) = Montant casse nette / Chiffre d'Affaires alimentaire

Les seuils de gaspillage alimentaire ont été définis comme suit selon les deux catégories de denrées alimentaires vendues par les grossistes :

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Surgelés et froid négatif et ambiant	[0,20 – 0,16 %]	[0,15 – 0,10 %]	< 0,10 %
Froid positif et ultra-frais	[1,00 – 0,81 %]	[0,80 – 0,50 %]	< 0,50 %

Quand l'établissement commercialise différentes catégories de denrées alimentaires, la méthode à utiliser pour obtenir le taux de gaspillage alimentaire globalisé entre les deux catégories est la suivante : pondération des seuils en fonction de la répartition de ces catégories (en euros ou en tonnage) pour obtenir des seuils adaptés par établissement et pouvoir situer le taux moyen du gaspillage alimentaire, et ainsi avoir une note unique.

La grille d'audit comporte un tableau de calcul automatisé pour assister la mise en œuvre de cette méthode (onglet 4.2 – en bas à droite).

5.3. Métiers de bouche

La mesure du gaspillage alimentaire a été définie comme suit pour les métiers de bouche :

- **Gaspillage alimentaire = Pertes alimentaires nettes (en poids par an) =**

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Matières premières transformées ou non, non utilisées ou non vendues auxquelles sont soustraits :

- invendus transformés
- lots anti-gaspi
- dons
- valorisation animale
- invendus transformés
- cause externe

Les seuils de gaspillage alimentaire ont été définis comme suit pour les métiers de bouche :

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Colonne 3
Boucherie / charcuterie	Entre 0,70 et 0,40 T/an	Entre 0,39 et 0,20 T/an	< 0,20 T/an
Boulangerie / pâtisserie	Entre 1,30 et 1,00 T/an	Entre 0,99 et 0,75 T/an	< 0,75 T/an
Fromagerie	Entre 0,40 et 0,25 T/an	Entre 0,24 et 0,15 T/an	< 0,15 T/an
Primeurs	Entre 2,00 et 1,00 T/an	Entre 0,99 et 0,50 T/an	< 0,50 T/an
Poissonnerie	Entre 0,50 et 0,35 T/an	Entre 0,34 et 0,20 T/an	< 0,20 T/an

Les seuils de gaspillage alimentaire sont issus de l'étude ADEME « Gaspillage alimentaire dans les principaux métiers de bouche » de 2023⁴. Pour leur calcul, les parties non comestibles des denrées au stade de la préparation (telles que les épluchures ou les noyaux) ne sont pas considérées comme du gaspillage alimentaire.

Désignation et structure du référentiel

Le référentiel définit les critères pour la labellisation des distributeurs candidats. Un critère décrit une exigence mesurable du label.

Le degré de maturité avec lequel sont remplis ces critères permet l'évaluation selon 3 niveaux, de l'engagement vers l'exemplarité (cf. partie 4). L'auditeur doit apprécier ces critères au regard des exigences attendues par niveau. Le résultat de ces appréciations par critère détermine le niveau obtenu dans le label.

Les modalités de contrôle de l'audit des critères sont adaptées dans la mesure du possible aux 3 catégories d'acteurs. Elles décrivent où, auprès de qui, et le contenu des preuves à fournir.

Pour chaque critère, des exemples d'actions ont été définis pour aider le distributeur à mettre en place une démarche cohérente et organisée et le guider sur la manière de remplir les critères. Ces actions sont non exhaustives et peuvent différer selon les catégories d'acteurs.

⁴ <https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/6472-gaspillage-alimentaire-dans-les-principaux-metiers-de-bouche.html>

Le référentiel s'articule autour des concepts suivants :

- **Domaines d'action** : ils représentent l'ensemble du périmètre pris en compte dans ce label sur lequel les distributeurs peuvent agir en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **Critères de labellisation** : ils représentent les exigences à remplir dans chaque domaine d'action ;
- **Actions** : elles représentent les différents moyens de remplir les critères. Les actions sont au choix pour les distributeurs, en fonction de leur activité et de leurs spécificités. En revanche, les actions relatives à des points réglementaires sont obligatoires pour valider certains critères.

5.4. Les trois domaines d'action et le domaine d'action transversal

Trois domaines d'action (DA) définissent l'ensemble du périmètre sur lequel les distributeurs peuvent agir en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, couvrant le cheminement des denrées alimentaires sous la responsabilité des distributeurs : depuis les approvisionnements et achats des denrées alimentaires (DA1), en passant par la commercialisation des denrées alimentaires au client final (DA2), à la gestion des invendus et du don (DA3).

Dans le domaine d'action 1 sont répertoriés des critères relatifs à la gestion des commandes et des stocks par les points de vente ainsi qu'à leur relation avec les fournisseurs, comprenant les producteurs, transporteurs et logisticiens. Selon la hiérarchie de la loi du 11 février 2016, les actions comprises sur le DA1 sont des actions de prévention et sont prioritaires, elles sont donc valorisées dans le référentiel par une pondération par 2 des points attribués sur les critères.

Dans le domaine d'action 2 sont répertoriés des critères relatifs à la gestion des denrées alimentaires à l'étape de la commercialisation vers le client final. Selon la hiérarchie de la loi du 11 février 2016, les actions comprises sur le DA2 sont des actions de prévention et sont prioritaires, elles sont donc valorisées dans le référentiel par une pondération par 2 des points attribués sur les critères.

Dans le domaine d'action 3 sont répertoriés des critères relatifs aux bonnes pratiques de gestion des dons et de valorisation des denrées alimentaires non vendues au client final. L'objectif est de valoriser les actions sur la qualité du don, par une pondération par 2 des points attribués sur le critère correspondant.

Un domaine d'action transversal aborde le plan d'action lié au diagnostic réalisé annuellement par le candidat. Ce diagnostic fait partie des pièces de candidature au label décrites dans le plan de contrôle et constitue un prérequis obligatoire pour obtenir la labellisation. Dans le cadre de ce diagnostic, le taux de gaspillage alimentaire est calculé et évalué en fonction de seuils déterminés par niveau et pour chaque catégorie d'acteurs.

5.5. Critères de labellisation par domaine d'action

5.5.1. Domaine d'action transversal : diagnostic et taux de gaspillage alimentaire

Critère 0.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (3 points)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (6 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (12 points)	Modalités d'audit
0.1 Plan d'action lié au diagnostic : niveau de précision et de suivi des indicateurs liés au gaspillage alimentaire	GMS Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière non ciblée --développer les indicateurs du GA par catégories de denrées, catégories de conditionnement/rayons et type de vente --biper systématiquement les invendus sur tous les produits avec un code-barres (dont rayons traditionnels et fruits et légumes)	GMS Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/renouvellement et agir de manière ciblée --cibler en interne les sources de GA par catégories de denrées, catégories de conditionnement/rayons et type de vente --suivre la mise en place des actions --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel --biper systématiquement les invendus sur au moins un rayon sans produit avec un code-barres (notamment rayons traditionnels et fruits et légumes)	GMS Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/renouvellement et agir de manière ciblée avec un suivi de la progression --cibler en interne les sources de GA par catégories de denrées, catégories de conditionnement/rayons et type de vente --évaluer la performance des actions mises en place et les adapter au besoin --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel --biper systématiquement les invendus sur tous les rayons (y compris rayons traditionnels sur produits non emballés)	*Analyse du diagnostic fourni par l'établissement *Vérification des données chiffrées et contrôle de cohérence avec la grille indicative - Si un écart est identifié sur une famille de rayons sur le minimum de casse possible (cf. grille indicative), interrogation du personnel du rayon concerné pour comprendre l'écart avec la grille indicative, vérification de la cohérence des chiffres et de la méthode de suivi.

0.1 Plan d'action lié au diagnostic : niveau de précision et de suivi des indicateurs liés au gaspillage alimentaire	Grossistes Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/renouvellement et agir de manière non ciblée --développer les indicateurs du GA par catégories de denrées, catégories de conditionnement/rayons et type de vente	Grossistes Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée --cibler en interne les sources de GA par catégories de denrées, catégories de conditionnement/rayons et type de vente -- suivre la mise en place des actions --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel	Grossistes Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée avec un suivi de la progression --cibler en interne les sources de GA par catégories de denrées, catégories de conditionnement/rayons et type de vente --évaluer la performance des actions mises en place et les adapter au besoin --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel	*Analyse du diagnostic fourni par l'établissement *Vérification des données chiffrées et contrôle de cohérence avec la grille indicative - Si un écart est identifié sur une famille de rayons sur le minimum de casse possible (cf. grille indicative), interrogation du personnel du rayon concerné pour comprendre l'écart avec la grille indicative, vérification de la cohérence des chiffres et de la méthode de suivi.
	Métiers de bouche Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière non ciblée --développer les indicateurs du GA par catégorie de denrées/matière premières	Métiers de bouche Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée --cibler en interne les sources de GA par catégorie de denrées/matière premières --suivre la mise en place des actions --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel	Métiers de bouche Degré de maturité : --prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée avec un suivi de la progression --cibler en interne les sources de GA par catégorie de denrées/matière premières --évaluer la performance des actions mises en place et les adapter au besoin --tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel	*Analyse du diagnostic fourni par l'établissement *Vérification des données chiffrées et contrôle de cohérence avec la grille indicative - Si un écart est identifié sur une famille de rayons sur le minimum de casse possible (cf. grille indicative), interrogation du personnel du rayon concerné pour comprendre l'écart avec la grille indicative, vérification de la cohérence des chiffres et de la méthode de suivi.
BONUS (options non cumulables) (2 points) option 1 transformation d'invendus en denrées à destination de l'alimentation humaine OU	/	/	/	BONUS option 1 : rayon(s) dédié(s) aux produits transformés, éventuellement description du procédé visible au consommateur, matériels et personnel dédiés à la transformation (sur place ou avec en externe), des recettes spécifiques pour réutiliser les invendus OU

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

option 2 approvisionnement en produits hors normes				BONUS option 2 : produits spécifiques identifiables dans les rayons/stands dédiés (panier de petits ou gros fruits et légumes triés séparément...), vérification documentaire (contrat d'approvisionnement) ; fournisseur anti-gaspi
---	--	--	--	--

Critère 0.2	Exigences Niveau 1 - Engagement (10 points)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (30 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (47 points)	Modalités d'audit
0.2 Seuil du gaspillage alimentaire	GMS Taux de casse nette (montant € casse nette / CA alimentaire) : < 400 m ² : Entre 1,0 et 0,71% 400 à 2500 m ² : Entre 0,80 et 0,61% > 2500 m ² : Entre 0,70 et 0,51%	GMS Taux de casse nette (montant € casse nette / CA alimentaire) : < 400 m ² : Entre 0,70 et 0,40% 400 à 2500 m ² : Entre 0,60 et 0,30% > 2500 m ² : Entre 0,50 et 0,25%	GMS Taux de casse nette (montant € casse nette / CA alimentaire) : < 400 m ² : < 0,40% 400 à 2500 m ² : < 0,30% > 2500 m ² : < 0,25%	Analyse et vérification des chiffres fournis dans le diagnostic de l'établissement. --Pour la vérification des données chiffrées par l'auditeur, le candidat doit rendre accessible lors de l'audit le logiciel ou l'extraction du logiciel, montrant notamment les montants de casse. -- L'auditeur vérifie le contenu et le total du CA alimentaire et de la casse brute, les chiffres de casse nette par rayons, et par sondage le détail des chiffres de casse nette par action de valorisation qu'il juge pertinents.
	Grossistes Taux de casse nette (montant € casse nette / CA alimentaire OU quantité casse nette / quantité de denrées vendues) : Surgelé-froid négatif et ambiant : Entre 0,20 et 0,16% Froid positif et ultra-frais : Entre 1,00 et 0,81%	Grossistes Taux de casse nette (montant € casse nette / CA alimentaire OU quantité casse nette / quantité de denrées vendues) : Surgelé-froid négatif et ambiant : Entre 0,15 et 0,10% Froid positif et ultra-frais : Entre 0,80 et 0,50%	Grossistes Taux de casse nette (montant € casse nette / CA alimentaire OU quantité casse nette / quantité de denrées vendues) : Surgelé-froid négatif et ambiant : < 0,10% Froid positif et ultra-frais : < 0,50%	Analyse et vérification des chiffres fournis dans le diagnostic de l'établissement. --Pour la vérification des données chiffrées par l'auditeur, le candidat doit rendre accessible lors de l'audit le logiciel ou l'extraction du logiciel, montrant notamment les montants de casse. -- L'auditeur vérifie le contenu et le total du CA alimentaire et de la casse brute, les chiffres de casse nette par catégories de denrées et par sondage le détail des chiffres de casse nette par action de valorisation qu'il juge pertinents.

0.2 Seuil du gaspillage alimentaire	Métiers de bouche Pertes alimentaires nettes (en poids / an) : Boucherie/charcuterie : 0,70 - 0,40 T/an Boulangerie/pâtisserie : 1,30 - 1,00 T/an Fromagerie : 0,40 - 0,25 T/an Primeurs : 2 - 1 T/an Poissonnerie : 0,50 - 0,35 T/an	Métiers de bouche Pertes alimentaires nettes (en poids / an) : Boucherie/charcuterie : 0,39 - 0,20 T/an Boulangerie/pâtisserie : 0,99 - 0,75 T/an Fromagerie : 0,24 - 0,15 T/an Primeurs : 0,99 - 0,50 T/an Poissonnerie : 0,34 - 0,20 T/an	Métiers de bouche Pertes alimentaires nettes (en poids / an) : Boucherie/charcuterie : <0,20 Boulangerie/pâtisserie : <0,75 T/an Fromagerie : <0,15 T/an Primeurs : < 0,50 T/an Poissonnerie : <0,20 T/an	Analyse et vérification des chiffres fournis dans le diagnostic de l'établissement. --Pour la vérification des données chiffrées par l'auditeur, le candidat doit rendre accessible lors de l'audit le logiciel ou l'extraction du logiciel, montrant notamment les montants de pertes. Ex : pertes saisies sur la balance/caisse enregistreuse, tableau de suivi, bilan comptable, factures d'achats des matières premières, bon d'enlèvement ou de transport). -- L'auditeur vérifie le contenu et le total du CA alimentaire et de la casse brute, les chiffres de casse nette catégories de denrées et par sondage le détail des chiffres de casse nette par action de valorisation qu'il juge pertinents.
Critère 0.3	Exigences Niveau 1 - Engagement (2 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (4 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (8 points)	* Modalités d'audit
0.3 Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire	Fréquence : Veille régulière Degré de maturité : -- Veille régulière sur de nouveaux outils ou pratiques innovantes permettant de réduire le GA (nouveaux d'un point de vue de l'activité du candidat sur un cycle de labellisation)	Fréquence : Veille régulière et travail annuel sur l'expérimentation Degré de maturité : -- Expérimentation de nouveaux outils ou pratiques innovantes permettant de réduire le GA (nouveaux d'un point de vue de l'activité du candidat sur un cycle de labellisation)	Fréquence : Veille régulière et travail annuel sur les outils/pratiques Degré de maturité : -- Mise en place sur le long terme de nouveaux outils ou pratiques innovantes permettant de lutter contre le GA (nouveaux d'un point de vue de l'activité du candidat sur un cycle de labellisation) -- Pratique formalisée au sein d'une politique globale anti-gaspi -- Évaluation des effets de l'adoption des nouvelles pratiques pour valider le prolongement de leur utilisation --Partage de ses innovations au-delà de l'établissement (ex : participation à des GT sur la thématique du GA, partage d'expérience à d'autres restaurants)	Où : variable Qui : variable selon action(s) présentée(s) Quoi : documents de veille, présentation d'expérimentations, de nouvelles solutions, etc.

5.5.2. Domaine d'action 1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires (et fabrication si concerné)

Critère 1.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
1.1 Construire et adapter sa politique commerciale (politique d'achat pour vente avec ou sans fabrication) Pondération : 2	Fréquence : communication et analyse des données de vente de l'établissement avant renouvellement des contrats d'approvisionnement Degré de maturité : --faire preuve d'une démarche visant à adapter les orientations de sa politique commerciale en fonction des problématiques de gaspillage alimentaire diagnostiquées --connaître les denrées/rayons et matières premières qui génèrent du GA (historique des ventes par catégorie de denrées/rayons et formalisation d'une analyse des ventes) --pratique non formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks (pas d'historisation)	Fréquence : mise à jour régulière de la politique commerciale (annuellement minimum) - analyse des données de vente de l'établissement annuellement au minimum Degré de maturité : --adapter les orientations de sa politique commerciale en fonction des résultats en termes de gaspillage obtenus sur l'année --connaître les denrées/rayons et matières premières qui génèrent du GA et réaliser au moins une action sur les approvisionnements et si besoin le conditionnement des denrées/rayons qui génèrent le plus de GA --pratique peu formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks (historisation non systématique)	Fréquence : mise à jour systématique de la politique commerciale en fonction du besoin identifié - analyse des données de vente de l'établissement mensuellement au minimum Degré de maturité : --adapter et anticiper sur le long terme les orientations de sa politique commerciale en fonction des résultats en termes de gaspillage obtenus sur l'année --connaître les denrées/rayons et matières premières qui génèrent le plus de GA et réaliser au moins une action sur les conditions d'approvisionnements et si besoin de conditionnement des denrées/rayons qui génèrent 70% du GA --pratique formalisée au sein d'une politique globale de gestion des achats / stocks pérenne (historisation systématique)	GMS Où : siège et/ou établissement et/ou autre Qui : directeur et responsable de l'établissement Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place avec prise en compte des denrées qui génèrent du GA - vérification documentaire : politique d'approvisionnement et de fabrication (si concerné) écrite ; montrer que les denrées qui génèrent de la casse sont connues et que les paramètres sont ajustés Grossistes Où : siège et établissement Qui : direction commerciale + achats/catégories + direction de l'offre Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place avec prise en compte des denrées qui génèrent du GA - vérification documentaire : politique d'approvisionnement écrite ; montrer que les denrées qui génèrent de la casse sont connus et que les paramètres sont ajustés Métiers de bouche Où : variable (boutique, comptable) - En cas de fonctionnement en réseau : procédures au niveau de la tête et mise en œuvre sur le point de vente Qui : Chef d'entreprise Quoi :

				- entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place avec prise en compte des denrées qui génèrent du GA - vérification documentaire : politique d'approvisionnement et de fabrication ; montrer que les denrées qui génèrent de la casse sont connues et que les paramètres sont ajustés ; données conservées d'une année sur l'autre
--	--	--	--	--

Critère 1.2	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
1.2 Améliorer la gestion des commandes et des stocks des denrées (et matières premières si concerné) Pondération : 2	Fréquence : suivi ponctuel des indicateurs de GA pour ajuster les commandes (hors période exceptionnelle de sur-stockage) Degré de maturité : --faire preuve d'une démarche visant à mettre en place un suivi rigoureux de ses stocks en optimisant ses commandes --pratique peu formalisée au sein de la politique globale de gestion des commandes / stocks	Fréquence : suivi régulier des indicateurs de GA pour ajuster les commandes : à chaque commande de denrées et matières premières qui génèrent le plus de GA (hors période exceptionnelle de sur-stockage) Degré de maturité : --adapter son organisation et cibler les pratiques sources de GA afin de gérer ses stocks de façon optimale --connaître les denrées/rayons et matières premières qui génèrent du GA et réaliser au moins une action sur les commandes des denrées/rayons et de matière premières qui génèrent le plus de GA. Les stocks sont gérés correctement avec une anticipation de la saisonnalité et une bonne gestion des dates. --pratique peu formalisée au sein de la politique globale de gestion des commandes / stocks.	Fréquence : suivi systématique des indicateurs de GA pour ajuster les commandes : à chaque commande de denrées et matières premières qui génèrent au moins 70% du GA (hors période exceptionnelle de sur-stockage) Degré de maturité : --adapter son organisation, cibler les pratiques, les ventes et les denrées et matières premières sources de GA afin de gérer ses stocks de façon optimale --connaître les denrées/rayons et matières premières qui génèrent le plus de GA et réaliser au moins une action sur les commandes de chaque catégorie de denrées/rayons et matières premières qui génèrent 70% du GA. Les stocks sont gérés de manière à anticiper la saisonnalité et les événements exceptionnels --pratique formalisée au sein d'une politique globale de gestion des commandes / stocks pérenne	GMS Où : siège et/ou établissement et/ou autre Qui : directeur et responsable de l'établissement Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place avec prise en compte des denrées qui génèrent du GA et sur la gestion du logiciel de commande - vérification documentaire : documents sur le suivi des commandes et stocks ; documents sur la traçabilité interne (plan de maîtrise sanitaire) --> à garder 6 mois ; documents écrits sur les matières premières (données de fabrication et données de vente) si concerné par la fabrication Grossistes Où : siège et établissement Qui : achats/catégories + marketing/direction de l'offre Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place avec prise en compte des denrées qui génèrent du GA et sur la gestion du logiciel de commande - vérification documentaire : politique d'approvisionnement écrite ; documents sur le suivi des commandes et stocks ; documents sur la traçabilité interne (plan de maîtrise sanitaire) --> à garder 6 mois // ou tout autre document relatif à cette problématique Métiers de bouche

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

				Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place avec prise en compte des denrées qui génèrent de la GA et sur la gestion du logiciel de commande - vérification documentaire : documents sur le suivi des commandes et stocks ; documents sur la traçabilité interne (plan de maîtrise sanitaire) --> à garder 6 mois ; documents écrits sur les matières premières (données de fabrication et données de vente) - vérification visuelle : vérification en zone de stockage de la méthode suivie pour le stockage de la marchandise et des produits finis
--	--	--	--	---

Critère 1.3	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
1.3 Intégrer le gaspillage alimentaire dans les relations avec les fournisseurs (producteurs, transporteurs et logisticiens) Pondération : 2	Fréquence : démarche aléatoire Degré de maturité : --faire preuve d'une démarche visant à intégrer le GA dans les relations avec les fournisseurs --avoir mis en place une procédure pour limiter le GA avec fournisseurs et transporteurs --pratique non formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks --veiller à ce que les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en place en cas de refus de denrées (hors causes sanitaires) respectent la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire conformément à la loi Garot	Fréquence : démarche régulière Degré de maturité : --avoir réalisé un diagnostic auprès de ses fournisseurs pour identifier les causes majeures de GA --démontrer que la procédure pour limiter le GA avec les fournisseurs est appliquée et porte à minima sur la gestion des sur-stocks exceptionnels ou des cas de crise --pratique peu formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks --veiller à ce que les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en place en cas de refus de denrées (hors causes sanitaires) respectent la hiérarchisation des actions de lutte	Fréquence : démarche systématique (à chaque contractualisation, ou commandes si absence de contrat annuel ou pluriannuel) Degré de maturité : --avoir réalisé un diagnostic auprès de ses fournisseurs pour identifier les causes majeures de GA et démontrer que les résultats sont pris en compte pour adapter ses pratiques en concertation avec les fournisseurs et agir sur ces causes --démontrer que la procédure est mise en place aussi bien pour la gestion des situations exceptionnelles que des cas courants par la mise en place d'actions sur les catégories de denrées/rayons (ou matières premières) qui génèrent le plus de GA	GMS Où : siège et/ou établissement et/ou autre Qui : directeur Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place - vérification documentaire : contrats fournisseurs (prise en compte du type de contrats selon les fournisseurs - Marques nationales ou MDD), éventuel diagnostic réalisé Grossistes Où : siège et établissement Qui : achats/catégories Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place

		contre le gaspillage alimentaire conformément à la loi Garot	--choisir ses fournisseurs en fonction de leur prise en compte du GA --pratique formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks pérenne --veiller à ce que les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en place en cas de refus produits (hors causes sanitaires) respectent la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire conformément à la loi Garot	- vérification documentaire : contrats fournisseurs (prise en compte du type de contrats selon les fournisseurs), éventuel diagnostic réalisé Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place - vérification documentaire : contrats fournisseurs (prise en compte du type de contrats selon les fournisseurs), fiches réception, bons de commande/livraison sur l'acceptation, cahier de non-conformité (dans le cadre de la PMS)
--	--	--	--	--

Critère 1.4	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
1.4 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées aux approvisionnements/achats (et à la fabrication si concerné) (en l'absence de personnel, le critère s'applique aux responsables/gérants) Pondération : 2	Fréquence : formation et/ou sensibilisation existante mais ponctuelle Degré de maturité : --faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ ou former la majorité du personnel en charge des approvisionnements et des achats aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière --pratique non formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks + Obligation réglementaire : Sensibiliser et former les acteurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous	Fréquence : formation et/ou sensibilisation de l'ensemble des nouveaux arrivants Degré de maturité : --mettre en place des actions de sensibilisation et/ou de formation l'ensemble du personnel en charge des approvisionnements, des achats et des stocks aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA --pratique peu formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks + Obligation réglementaire : Sensibiliser et former les acteurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau	Fréquence : formation et sensibilisation régulières adaptées au poste avec suivi et actualisation régulière Degré de maturité : --mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en charge des approvisionnements et des achats et des stocks aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière --pratique formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks pérenne + Obligation réglementaire : Sensibiliser et former les acteurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation	GMS Où : siège et/ou établissement et/ou autre Qui : RH/formation ; acheteur, directeur de magasin, chef de rayon - personne point de vente en charge des approvisionnements/achats et qui passe les commandes (pas uniquement les chefs de rayon) Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 personne pour la tranche 1 ; 1 personne par catégorie de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT) pour tranche 2 ; 3 personnes par catégorie de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT) pour tranche 3] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation Grossistes Où : siège et établissement

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

	les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	Qui : RH/formation et personne en charge des approvisionnements/achats et qui passe les commandes Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 à 3 personnes selon les catégories de denrées retrouvées (Produits en Libre Service (PLS), Produits de Grande Consommation (PGC), Produits Frais Traditionnels (PFT)) - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise (personne en charge des approvisionnements/achats et qui passe les commandes) Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 personne] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) ou sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation ; fiche de gestion des denrées (intégrant une connaissance des spécificités liées aux denrées dont les attentes sont différentes : visuel, gustatif, organoleptique, réglementaire)
--	---	--	---	--

5.5.3. Domaine d'action 2 : Commercialisation des denrées alimentaires

Critère 2.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
2.1 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées à la commercialisation	Fréquence : formation et/ou sensibilisation existante mais ponctuelle Degré de maturité :	Fréquence : formation et/ou sensibilisation de l'ensemble des nouveaux arrivants Degré de maturité :	Fréquence : formation et sensibilisation régulières avec suivi et actualisation régulière Degré de maturité :	GMS Où : siège et établissement

(en l'absence de personnel, le critère s'applique aux responsables/gérants) Pondération : 2	--faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ ou former la majorité du personnel en contact régulier avec les denrées au moment de leur commercialisation aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière --le personnel connaît les spécificités liées aux catégories de denrées/rayons --preuve des supports de formation ou d'action de sensibilisation + liste et date des personnes formées/sensibilisées + Obligation réglementaire : Sensibiliser et former les acteurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	--mettre en place des actions de sensibilisation et/ou de formation de l'ensemble du personnel en contact régulier avec les denrées au moment de leur commercialisation aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière --le personnel connaît les spécificités liées aux catégories de denrées/rayons --le personnel connaît les indicateurs du GA à suivre (cf. calcul du GA et indicateurs suivis dans le cadre du diagnostic) --preuve des supports de formation ou d'action de sensibilisation + liste et dates des personnes formées/sensibilisées + Obligation réglementaire : Sensibiliser et former les acteurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	--mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en contact régulier avec les denrées au moment de leur commercialisation aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière + adaptées au poste --le personnel connaît les spécificités liées aux catégories de denrées/rayons --le personnel connaît les indicateurs du GA à suivre (cf. calcul du GA et indicateurs suivis dans le cadre du diagnostic) --preuve des supports de formation ou d'action de sensibilisation + liste et date des personnes formées/sensibilisées + Obligation réglementaire : Sensibiliser et former les acteurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	Qui : RH/formation ; directeur du magasin, personne en contact avec les denrées à la vente Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 personne pour la tranche 1 ; 1 personne par catégorie de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT) pour tranche 2 ; 3 personnes par catégorie de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT) pour tranche 3] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation Grossistes Où : siège et établissement Qui : RH/formation ; personnes en contact avec les denrées à la vente Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 à 3 personnes selon les catégories de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT)] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation Métiers de bouche Où : point de vente - en cas de fonctionnement en réseau : formations pouvant être imposées Qui : chef d'entreprise (personne en contact avec les denrées à la vente) Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 personne] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) ou sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation
--	---	--	--	--

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Critère 2.2	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
2.2 Mettre en place des pratiques de rotation (notamment sur denrées/rayons sensibles) et (niveau 3) adopter des bonnes pratiques pour optimiser la durée de vie des produits hautement périssables Pondération : 2	Fréquence : démarche lors de chaque réassortiment sur produits frais (avec ou sans DLC) à la vente / en rayon Degré de maturité : --mettre en place des pratiques de rotation et faire un suivi lors de chaque réassortiment sur les produits frais (avec ou sans DLC) à la vente / en rayon --un process existe, est compris et appliqué par le personnel	Fréquence : démarche régulière selon les typologies de produits (produits frais et produits avec DDM) à la vente / en rayon Degré de maturité : --mettre en place des pratiques de rotation et faire un suivi lors de chaque réassortiment sur les produits frais (avec ou sans DLC) à la vente / en rayon --faire un inventaire régulier (deux fois par an minimum) sur les produits avec DDM (surgelés + secs) à la vente / en rayon --un process existe, est compris et appliqué par le personnel	Fréquence : démarche lors de chaque réassortiment (sur tous types de produits) Degré de maturité : --mettre en place des pratiques de rotation et faire un suivi lors de chaque réassortiment sur tous produits (DLC + DDM + autres) et dans tous les emplacements (à la vente / en rayon + réserves) tout en favorisant la bonne gestion des produits arrivant en date courte -- mettre en place des bonnes pratiques pour optimiser la durée de vie des produits hautement périssables --un process existe, est compris et appliqué par le personnel et est formalisé	GMS Où : établissement Qui : directeur de l'établissement Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la vérification régulière des dates - vérification documentaire : vérification que le process existe, est appliqué, est compris - vérification visuelle : vérification au niveau de la surface de vente des denrées en rayon, vérification en zone de stockage des denrées présentes (en priorité les palettes gerbées : sur les DDM, vérification que l'information de la date existe), vérification au niveau des poubelles des denrées jetées Grossistes Où : établissement Qui : commerce Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la vérification régulière des dates - vérification documentaire : vérification que le process existe, est appliqué, est compris - vérification visuelle : vérification en zone de stockage des denrées présentes Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi :

				- entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la vérification régulière des dates - vérification documentaire : vérification que le process existe, est appliqué, est compris - vérification visuelle : vérification au niveau de la surface de vente des denrées présentes, vérification en zone de stockage des denrées présentes
--	--	--	--	---

Critère 2.3	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
2.3 Ecouler les denrées à date courte (DLC/DDM) ou DDM dépassées ou avec défaut réglementairement acceptable - DLC pour produits frais et ultra-frais - DDM pour produits peu périssables Pondération : 2	Fréquence : démarche aléatoire (selon la répartition avec le don) Degré de maturité : --faire preuve d'une démarche visant à mettre en place des dispositifs de suivi et d'optimisation des denrées arrivant en date courte --un process existe, est compris et appliqué par le personnel	Fréquence : démarche régulière (selon la répartition avec le don) Degré de maturité : --mettre en place des dispositifs de suivi et d'optimisation des denrées arrivant en date courte --un process existe, est compris et appliqué par le personnel et est formalisé	Fréquence : démarche quotidienne de manière à avoir un niveau exemplaire de GA (selon la répartition avec le don) Degré de maturité : --mettre en place des dispositifs de suivi et d'optimisation des denrées arrivant en date courte avec un résultat visible sur le taux de GA --un process existe, est compris et appliqué par le personnel, est formalisé et est efficace (ex : existence de ratio stickage/dégagement/promo, lots anti-gaspi, don, etc)	GMS Où : établissement Qui : directeur de l'établissement Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la gestion des denrées à date courte - vérification documentaire : vérification que le process existe, est appliqué, est compris - vérification visuelle : dans la surface de vente - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA Grossistes Où : siège et établissement Qui : qualité (rallonge DDM) + commerce (offres promo) + RSE (partenariats) Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la gestion des denrées à date courte - vérification documentaire : vérification que le process existe, est appliqué, est compris ; vérification d'un indicateur chiffré (à déterminer)

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

				- vérification visuelle : dans la surface de stockage - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la gestion des denrées à date courte - vérification documentaire : vérification que le process existe, est appliqué, est compris - vérification visuelle : dans la surface de vente - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA
--	--	--	--	---

Critère 2.4	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
2.4 Sensibiliser les clients sur le gaspillage alimentaire au moment de la vente Pondération : 2	Fréquence : niveau réglementaire ; démarche en réaction à des demandes ou questions de clients Degré de maturité : --faire preuve d'une démarche visant à mettre en place des actions de sensibilisation à destination des clients et/ou des consommateurs au sein de son établissement --plan de communication non formalisé et non anticipé + Obligation réglementaire : Communiquer régulièrement auprès des consommateurs	Fréquence : démarche régulière proactive auprès de certains clients Degré de maturité : --mettre en place des campagnes de communication / sensibilisation sur le GA à destination des clients et/ou des consommateurs --plan de communication non formalisé mais anticipé + Obligation réglementaire : Communiquer régulièrement auprès des consommateurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la	Fréquence : démarche systématique proactive auprès de tous les clients Degré de maturité : --mettre en place des campagnes de communication / sensibilisation sur le GA visant à interpeller les clients et/ou les consommateurs sur leur comportement et acte d'achat --communication sur des aspects de lutte anti-gaspi après achat (ex : fiche recette d'utilisation du pain rassis) --plan de communication formalisé, anticipé et renouvelé	GMS Où : établissement Qui : directeur de l'établissement Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour communiquer auprès des clients - vérification documentaire : tout type de documents de communication (en point de vente, sur site internet) - vérification visuelle : dans la surface de vente ; montrer affichage / Publicité sur le Lieu de Vente (PLV) / bac Grossistes Où : siège

	« La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	+ Obligation réglementaire : Communiquer régulièrement auprès des consommateurs « La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets. » (Article L541-15-4 du code de l'environnement créé par la loi Garot 2016)	Qui : commerce + qualité client Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour communiquer auprès des clients - vérification documentaire : tout type de documents de communication (courriel, mail, etc) Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour communiquer auprès des clients - vérification documentaire : tout type de documents de communication - vérification visuelle : dans la surface de vente ; montrer affichage / PLV / bac
--	---	---	--	--

5.5.4. Domaine d'action 3 : Gestion des invendus et du don

Critère 3.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
3.1 Promouvoir une optimisation du don comme solution de gestion de ses invendus (dans le cadre du don vers l'alimentation humaine) Pas de pondération	Fréquence : niveau réglementaire pour les distributeurs concernés par la réglementation ; Pratique ponctuelle ou partenariat existant mais ponctuel pour les autres (selon la répartition avec les ventes à date courte) Degré de maturité : --niveau réglementaire	Fréquence : pratique régulière de manière à atteindre un seuil de GA (selon la répartition avec les ventes à date courte) Degré de maturité : --mettre en place des partenariats avec des associations d'aide alimentaire ou auprès d'autres bénéficiaires du don et être en mesure de justifier le caractère durable de ces partenariats	Fréquence : pratique systématique de manière à avoir un niveau exemplaire de GA (selon la répartition avec les ventes à date courte et obligatoire pour les établissements à l'obligation de proposer la conclusion d'une convention de don) Degré de maturité : --mettre en place des partenariats avec des associations d'aide alimentaire ou auprès d'autres bénéficiaires du don et	GMS Où : établissement Qui : référent don Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place, sur les relations avec les associations ou autres bénéficiaires du don - entretien avec la principale association de gestion des dons (quand elle existe) sur les relations entretenues

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

	--mettre en place des partenariats avec des associations d'aide alimentaire ou auprès d'autres bénéficiaires du don --pratique formalisée de niveau réglementaire pour les établissements qui y sont contraints (convention et traçabilité des dons) --en cas d'absence d'associations (ex : désert associatif, logistique des assos non adaptée aux faibles quantités de denrées à donner) : apporter la preuve de recherche de solutions de don et d'impossibilité de mettre en place une ramasse ; fournir la preuve de recherche d'associations ou autres bénéficiaires pouvant être disponibles dans le secteur (preuve datant de moins d'1 an). + Obligation réglementaire ** : Respecter les critères de la convention de don « 1° Elle précise que le tri des denrées alimentaires respectant les modalités décrites à l'article D. 541-310 est effectué par le donateur ; 2° Elle précise que l'association bénéficiaire du don peut en refuser tout ou partie lorsque, notamment, ses capacités de transport, de stockage ou les possibilités de distribution ne sont pas suffisantes ou qu'après contrôle visuel des denrées celles-ci paraissent impropres à la consommation ou que les exigences réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire ne sont pas respectées ; 3° Elle définit les modalités d'enlèvement, de transport et de stockage des denrées alimentaires, ainsi que les responsabilités respectives du donateur et de l'association bénéficiaire dans ces opérations ;	--faire un suivi quantifié des denrées données (en lien avec indicateurs) --pratique formalisée (via une convention pour le don aux associations et traçabilité des dons, via un autre moyen pour les autres bénéficiaires du don) et vérification du respect de la convention et des accords --en cas d'absence d'associations (ex : désert associatif, logistique des assos non adaptée aux faibles quantités de denrées à donner) : apporter la preuve de recherche de solutions de don et d'impossibilité de mettre en place une ramasse ; fournir la preuve de recherche d'associations ou autres bénéficiaires pouvant être disponibles dans le secteur (preuve datant de moins d'1 an). + Obligation réglementaire ** : Respecter les critères de la convention de don « 1° Elle précise que le tri des denrées alimentaires respectant les modalités décrites à l'article D. 541-310 est effectué par le donateur ; 2° Elle précise que l'association bénéficiaire du don peut en refuser tout ou partie lorsque, notamment, ses capacités de transport, de stockage ou les possibilités de distribution ne sont pas suffisantes ou qu'après contrôle visuel des denrées celles-ci paraissent impropres à la consommation ou que les exigences réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire ne sont pas respectées ; 3° Elle définit les modalités d'enlèvement, de transport et de stockage des denrées alimentaires, ainsi que les responsabilités respectives du donateur et de l'association bénéficiaire dans ces opérations ;	être en mesure de justifier le caractère durable de ces partenariats --faire un suivi quantifié des denrées données (en lien avec indicateurs) --pratique formalisée (via une convention pour le don aux associations, via un autre moyen pour les autres bénéficiaires du don et traçabilité des dons) --la formalisation comprend à minima un retour des associations fait aux établissements sur : vérification du respect de la convention et des accords, disponibilité et intensité des échanges (qui sont proportionnels aux ramasses et aux problématiques rencontrées), quantité des denrées données, adaptation des jours de ramasse au besoin --en cas d'absence d'associations (ex : désert associatif, logistique des assos non adaptée aux faibles quantités de denrées à donner) : apporter la preuve de recherche de solutions de don et d'impossibilité de mettre en place une ramasse ; fournir la preuve de recherche d'associations ou autres bénéficiaires pouvant être disponibles dans le secteur (preuve datant de moins d'1 an). + Obligation réglementaire ** : Respecter les critères de la convention de don « 1° Elle précise que le tri des denrées alimentaires respectant les modalités décrites à l'article D. 541-310 est effectué par le donateur ; 2° Elle précise que l'association bénéficiaire du don peut en refuser tout ou partie lorsque, notamment, ses capacités de transport, de stockage ou les possibilités de distribution ne sont pas suffisantes ou qu'après contrôle	- vérification documentaire : convention du don - cas de la pénurie d'association ou autres problématiques identifiées : preuve d'avoir essayé de joindre des acteurs - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA Grossistes Où : siège et établissement Qui : pole RSE, direction entrepôt, référent don Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place, sur les relations avec les associations ou autres bénéficiaires du don - vérification documentaire : convention du don - entretien avec la principale association d'aide alimentaire (quand elle existe) sur les relations entretenues - cas de l'absence d'associations ou autres problématiques soulevées : preuve d'avoir essayé de joindre des acteurs - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place, sur les relations avec les associations ou autres bénéficiaires du don, sur la destination des denrées invendues (concernant la méthanisation et compostage) - entretien avec la principale association d'aide alimentaire (quand elle existe) sur les relations entretenues - vérification documentaire : montrer un suivi (à minima papier, ou informatique) des invendus, une estimation de leur
--	---	--	---	---

	4° Elle précise les modalités selon lesquelles est assurée, par les deux parties, la traçabilité des denrées alimentaires objet du don et prévoit l'établissement d'un bon de retrait qui justifie la réalité du don. » (Art. D541-311 du code de l'environnement)	4° Elle précise les modalités selon lesquelles est assurée, par les deux parties, la traçabilité des denrées alimentaires objet du don et prévoit l'établissement d'un bon de retrait qui justifie la réalité du don. » (Art. D541-311 du code de l'environnement)	visuel des denrées celles-ci paraissent impropres à la consommation ou que les exigences réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire ne sont pas respectées ; 3° Elle définit les modalités d'enlèvement, de transport et de stockage des denrées alimentaires, ainsi que les responsabilités respectives du donateur et de l'association bénéficiaire dans ces opérations ; 4° Elle précise les modalités selon lesquelles est assurée, par les deux parties, la traçabilité des denrées alimentaires objet du don et prévoit l'établissement d'un bon de retrait qui justifie la réalité du don. » (Art. D541-311 du code de l'environnement)	poids et leur destination. Factures ou bon d'enlèvement. Dans les cas rares de défiscalisation, contrôle des reçus - cas de la pénurie d'association ou autres problématiques soulevées : preuve d'avoir essayé de joindre des acteurs - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA
--	--	--	---	--

Critère 3.2	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
3.2 Veiller à la qualité des dons réalisés (dans le cadre du don vers l'alimentation humaine) Pondération : 2	Fréquence : niveau réglementaire pour les distributeurs concernés par la réglementation ; pratique ponctuelle pour les autres (selon la répartition avec les ventes à date courte) Degré de maturité : --niveau réglementaire : faire preuve d'un niveau d'organisation du tri, du stockage réfrigéré et de la logistique du don rigoureuse, travailler en étroite relation avec la ou les association(s) d'aide alimentaire chargées de distribuer les denrées données. -en plus de la convention de don, fournir des procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don (pour les acteurs concernés), à suivre les actions correctives	Fréquence : pratique régulière de manière à avoir un bon niveau de GA (selon la répartition avec les ventes à date courte) Degré de maturité : --niveau réglementaire : faire preuve d'un niveau d'organisation du tri, du stockage réfrigéré et de la logistique du don rigoureuse, travailler en étroite relation avec la ou les association(s) d'aide alimentaire chargées de distribuer les denrées données. --sur la formalisation, fournir une liste des denrées données (catégories de denrées et date du don a minima) -- sur la formalisation, tracer et analyser les observations/refus des associations ou autres bénéficiaires, formuler des	Fréquence : systématique de manière à avoir un niveau exemplaire de GA (selon la répartition avec les ventes à date courte) Degré de maturité : --niveau réglementaire : faire preuve d'un niveau d'organisation du tri, du stockage réfrigéré et de la logistique du don rigoureuse, travailler en étroite relation avec la ou les association(s) d'aide alimentaire chargées de distribuer les denrées données --en plus de la convention de don, fournir des procédures visant à évaluer la qualité du don avec la prise en compte des retours des associations ou autres bénéficiaires du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées	GMS Où : établissement Qui : référent du don Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la vérification de la qualité des dons et le respect au niveau de l'établissement, sur les relations avec les associations ou autres bénéficiaires du don - entretien avec la principale association de gestion des dons (quand elle existe) sur la qualité des dons - vérification documentaire : plan de gestion du don, procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées et suivre les actions correctives engagées

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

	--existence et respect du plan de gestion du don pour les établissements qui sont contraints d'avoir un plan de gestion du don ou mise en place volontaire d'un tel plan pour les autres --sur la formalisation, fournir une liste des produits donnés (types de produits et date du don a minima) --exclure les dons de denrées à DLC à moins de J-2 (sauf exceptions validées avec les partenaires) --cas des métiers de bouche : niveau 3 uniquement : respect de la réglementation si concerné + les produits donnés doivent être sains, loyaux et marchands. + Obligation réglementaire ** : Disposer d'un plan de gestion du don « 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons ; 3° Les conditions d'organisation du don de denrées alimentaires, y compris de gestion de la sous-traitance ; 4° Des procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées alimentaires et suivre les actions correctives engagées. » (Art. D541-312 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire : Donner les denrées à DLC à J-2 maximum, sauf exceptions validées avec les partenaires	actions correctives et suivre leur mise en œuvre --exclure les dons de denrées à DLC à moins de J-2 (sauf exceptions validées avec les partenaires) --veiller au stockage et à la logistique des denrées données en attendant l'arrivée du bénéficiaire du don --cas des métiers de bouche : niveau 3 uniquement : respect de la réglementation si concerné + les produits donnés doivent être sains, loyaux et marchands. + Obligation réglementaire ** : Disposer d'un plan de gestion du don « 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons ; 3° Les conditions d'organisation du don de denrées alimentaires, y compris de gestion de la sous-traitance ; 4° Des procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées alimentaires et suivre les actions correctives engagées. » (Art. D541-312 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire : Donner les denrées à DLC à J-2 maximum, sauf exceptions validées avec les partenaires « Seules peuvent faire l'objet d'un don pour l'application de l'article L. 541-15-5 les denrées alimentaires qui respectent les prescriptions suivantes :	alimentaires, formuler et mener des actions correctives qui renforcent la qualité du don --sur la formalisation, fournir une liste des denrées données (catégorie de denrées et date du don a minima) --exclure les dons de denrées à DLC à moins de J-2 (sauf exceptions validées avec les partenaires) --veiller au stockage et à la logistique des denrées données en attendant l'arrivée du bénéficiaire du don --pratique s'inscrivant dans un processus d'amélioration continue, avec évaluation et détermination et suivi des actions correctives engagées --proposer aux associations qui le pratiquent le don de denrées à DDM secondaires (modalités fixées dans la convention de don) --adopter une politique de sélection des denrées données afin de privilégier l'un ou les critères de qualité suivants : propriétés nutritionnelles (notamment nutriscore), fraîcheur et saisonnalité, label, localité. --cas des métiers de bouche : niveau 3 uniquement : respect de la réglementation si concerné + les produits donnés doivent être sains, loyaux et marchands. + Obligation réglementaire ** : Disposer d'un plan de gestion du don « 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons ;	- vérification visuelle : zone recevant les denrées destinées au don, absence de denrées interdites au don et dont la date est dépassée Grossistes Où : siège et établissement Qui : qualité, direction entrepôt, référent don Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la vérification de la qualité des dons et le respect au niveau de l'établissement, sur les relations avec les associations ou autres bénéficiaires du don - entretien avec la principale association d'aide alimentaire (quand elle existe) sur la qualité du don - vérification documentaire : plan de gestion du don, procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées et suivre les actions correctives engagées Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place pour la vérification de la qualité des dons et le respect au niveau de l'établissement, sur les relations avec les associations ou autres bénéficiaires du don - entretien avec la principale association d'aide alimentaire (quand elle existe) sur la qualité du don - vérification documentaire : a priori pas de documents spécifique don, fiche de composition si présence d'allergènes
--	--	--	--	---

	« Seules peuvent faire l'objet d'un don pour l'application de l'article L. 541-15-5 les denrées alimentaires qui respectent les prescriptions suivantes : 1° Pour les denrées soumises à une date limite de consommation (DLC), le délai restant jusqu'à son expiration est, au jour de prise en charge du don par l'association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, égal ou supérieur à 48 heures. Ce délai peut être inférieur si l'association est en mesure de justifier qu'elle est apte à redistribuer les denrées concernées avant l'expiration de la date limite de consommation » (Art. D541-310 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire** : Nommer un responsable en charge du Plan de gestion de la qualité du don et du respect du Plan de Gestion du Don (avec planning de remplacement en cas d'absence du responsable) : « Dans chaque établissement, est désignée une personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect de ce plan de gestion. Cette personne veille au respect de l'application des dispositions prévues aux articles D. 541-310 et D. 541-311. » (Art. D541-312 du code de l'environnement)	1° Pour les denrées soumises à une date limite de consommation (DLC), le délai restant jusqu'à son expiration est, au jour de prise en charge du don par l'association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, égal ou supérieur à 48 heures. Ce délai peut être inférieur si l'association est en mesure de justifier qu'elle est apte à redistribuer les denrées concernées avant l'expiration de la date limite de consommation » (Art. D541-310 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire** : Nommer un responsable en charge du Plan de gestion de la qualité du don et du respect du Plan de Gestion du Don (avec planning de remplacement en cas d'absence du responsable) : « Dans chaque établissement, est désignée une personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect de ce plan de gestion. Cette personne veille au respect de l'application des dispositions prévues aux articles D. 541-310 et D. 541-311. » (Art. D541-312 du code de l'environnement)	3° Les conditions d'organisation du don de denrées alimentaires, y compris de gestion de la sous-traitance ; 4° Des procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées alimentaires et suivre les actions correctives engagées. » (Art. D541-312 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire : Donner les denrées à DLC à J-2 maximum, sauf exceptions validées avec les partenaires « Seules peuvent faire l'objet d'un don pour l'application de l'article L. 541-15-5 les denrées alimentaires qui respectent les prescriptions suivantes : 1° Pour les denrées soumises à une date limite de consommation (DLC), le délai restant jusqu'à son expiration est, au jour de prise en charge du don par l'association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, égal ou supérieur à 48 heures. Ce délai peut être inférieur si l'association est en mesure de justifier qu'elle est apte à redistribuer les denrées concernées avant l'expiration de la date limite de consommation » (Art. D541-310 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire** : Nommer un responsable en charge du Plan de gestion de la qualité du don et du respect du Plan de Gestion du Don (avec planning de remplacement en cas d'absence du responsable) : « Dans chaque établissement, est désignée une personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect de ce plan de gestion. Cette personne veille au respect de l'application des dispositions prévues aux articles D. 541-310 et D.	
--	---	--	---	--

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

			541-311. » (Art. D541-312 du code de l'environnement)	
Critère 3.3	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
3.3 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées aux invendus et au don (en l'absence de personnel, le critère s'applique aux responsables/gérants) Pas de pondération	Fréquence : formation et/ou sensibilisation existante mais ponctuelle Degré de maturité : --faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ ou former la majorité du personnel en contact régulier avec les invendus aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière --le personnel connaît les spécificités liées aux catégories de denrées --le référent don est formé (cf. convention de don) --preuve des supports de formation ou d'action de sensibilisation + liste et date des personnes formées/sensibilisées + Obligation réglementaire** : Disposer d'un plan de gestion du don comprenant la sensibilisation et la formation des personnels « Les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 disposent d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend : 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons (...) » (Art. D541-312 du code de l'environnement)	Fréquence : formation et/ou sensibilisation de l'ensemble des nouveaux arrivants Degré de maturité : --mettre en place des actions de sensibilisation et/ou de formation de l'ensemble du personnel en contact régulier avec les invendus aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière --le personnel connaît les spécificités liées aux catégories de denrées --le référent don est formé (cf. convention de don) --preuve des supports de formation ou d'action de sensibilisation + liste et dates des personnes formées/sensibilisées + Obligation réglementaire** : Disposer d'un plan de gestion du don comprenant la sensibilisation et la formation des personnels « Les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 disposent d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend : 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations	Fréquence : formation et sensibilisation régulières avec suivi et actualisation régulière Degré de maturité : --mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en contact régulier avec les invendus aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière + adaptées au poste --le personnel connaît les spécificités liées aux catégories de denrées --le référent don est formé (cf. convention de don) --preuve des supports de formation ou d'action de sensibilisation + liste et date des personnes formées/sensibilisées + Obligation réglementaire** : Disposer d'un plan de gestion du don comprenant la sensibilisation et la formation des personnels « Les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 disposent d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend : 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations	GMS Où : siège et établissement Qui : RH/formation ; directeur du magasin, personne en contact avec les denrées Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 personne pour la tranche 1 ; 1 personne par catégorie de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT) pour tranche 2 ; 3 personnes par catégorie de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT) pour tranche 3] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation Grossistes Où : établissement Qui : RH/formation ; commerce / direction entrepôt ; personnes en charge des denrées données Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 à 3 personnes selon les catégories de denrées retrouvées (PLS, PGC, PFT)] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation Métiers de bouche

	+ Obligation réglementaire ** : Sensibiliser l'ensemble des personnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire « Les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 disposent d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend : 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons » (Art. D541-312 du code de l'environnement)	liées à la réalisation de dons (...) » (Art. D541-312 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire ** : Sensibiliser l'ensemble des personnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire « Les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 disposent d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend : 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons » (Art. D541-312 du code de l'environnement)	liées à la réalisation de dons (...) » (Art. D541-312 du code de l'environnement) + Obligation réglementaire ** : Sensibiliser l'ensemble des personnels à la lutte contre le gaspillage alimentaire « Les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 disposent d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend : 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ; 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons » (Art. D541-312 du code de l'environnement)	Où : point de vente - en cas de fonctionnement en réseau : formations peuvent être imposées Qui : chef d'entreprise (personne en charge des denrées invendues et données) Quoi : - entretien avec le personnel : sur le contenu des formations/actions de sensibilisation [échantillon : 1 personne] - vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) ou sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation
--	--	---	---	--

Critère 3.4	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
3.4 Valoriser vers l'alimentation animale (critère conditionnel : points obtenus sur le 3.4 seulement si le critère 3.1 est rempli dans le cas des denrées concernées) Pas de pondération	Fréquence : pratique ponctuelle en cas de reste d'invendus non écoulés vers l'alimentation humaine (si possible pour l'établissement) Degré de maturité : --s'engager à optimiser la valorisation de ses invendus vers de la valorisation animale si aucune autre valorisation pour l'alimentation humaine n'a pu être trouvée. --formalisée selon le niveau réglementaire + Obligation réglementaire : Veiller au respect des procédures selon la destination des produits donnés « Si le magasin donne à des élevages destinés à l'alimentation humaine (type	Fréquence : régulier en cas de reste d'invendus non écoulés vers l'alimentation humaine (si possible pour l'établissement) Degré de maturité : --optimiser la valorisation de ses invendus vers de la valorisation animale si aucune autre valorisation pour l'alimentation humaine n'a pu être trouvée. --formalisée selon le niveau réglementaire + Obligation réglementaire : Veiller au respect des procédures selon la destination des produits donnés « Si le magasin donne à des élevages destinés à l'alimentation humaine (type	Fréquence : pratique systématique en cas de reste d'invendus non écoulés vers l'alimentation humaine (si possible pour l'établissement) Degré de maturité : --optimiser la valorisation de ses invendus vers de la valorisation animale si aucune autre valorisation pour l'alimentation humaine n'a pu être trouvée --pratique s'inscrivant dans un processus d'amélioration continue pour maximiser la valorisation vers l'alimentation humaine, avec détermination et suivi des actions correctives engagées --formalisée selon le niveau réglementaire + historique des dons réalisés	GMS Où : établissement Qui : directeur Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place - vérification documentaire : convention de don pour l'alimentation animale, historique des dons réalisés - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA Grossistes Où : établissement Qui : commerce / direction entrepôt

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

	poules, cochons...), il doit se déclarer auprès de la DDPP (déclaration d'activités) Si le magasin donne des sous-produits animaux (tout produit comportant des œufs, de la viande ou du poisson), il doit remplir et archiver pour chaque "don" un DAC (document de traçabilité) comportant plusieurs mentions obligatoires dont le volume) A contrario, si le magasin ne donne que des Fruits et Légumes et des produits secs, il n'a aucune obligation déclarative. » (Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale)	poules, cochons...), il doit se déclarer auprès de la DDPP (déclaration d'activités) Si le magasin donne des sous-produits animaux (tous produits comportant des œufs, de la viande ou du poisson), il doit remplir et archiver pour chaque "don" un DAC (document de traçabilité) comportant plusieurs mentions obligatoires dont le volume) A contrario, si le magasin ne donne que des Fruits et Légumes et des produits secs, il n'a aucune obligation déclarative. » (Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale)	+ Obligation réglementaire : Veiller au respect des procédures selon la destination des produits donnés « Si le magasin donne à des élevages destinés à l'alimentation humaine (type poules, cochons...), il doit se déclarer auprès de la DDPP (déclaration d'activités) Si le magasin donne des sous-produits animaux (tous produits comportant des œufs, de la viande ou du poisson), il doit remplir et archiver pour chaque "don" un DAC (document de traçabilité) comportant plusieurs mentions obligatoires dont le volume) A contrario, si le magasin ne donne que des Fruits et Légumes et des produits secs, il n'a aucune obligation déclarative. » (Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale)	Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place - vérification documentaire : convention de don pour l'alimentation animale, historique des dons réalisés - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA Métiers de bouche Où : point de vente Qui : chef d'entreprise Quoi : - entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place - vérification documentaire : a priori pas de document ; dans certains cas, contrat avec un équarisseur - vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées (ex : don) - à mettre en corrélation avec le taux de GA
--	--	---	--	---

**** Obligations réglementaires : Acteurs concernés : les personnes mentionnées au II de l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement soit :**

« 1° Les commerces de détail alimentaire dont la surface de vente est supérieure au seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 instituant des mesures en faveur de certaines catégories de commerçants et artisans âgés ; (...) 4° Les opérateurs de commerce de gros alimentaire dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à cinquante millions d'euros. Il bis. -Les commerces de détail alimentaires dont la surface de vente est inférieure au seuil mentionné au premier alinéa de l'article 3 de la loi n° 72-657 du 13 juillet 1972 précitée peuvent conclure avec au moins une personne mentionnée à l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles qui en formulent la demande une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires lui sont cédées à titre gratuit. Les commerçants non sédentaires et les traiteurs et organisateurs de réceptions peuvent conclure des conventions dans les mêmes conditions. III. -Aucune stipulation contractuelle, conclue entre un opérateur de l'industrie agroalimentaire et un distributeur, ne peut faire obstacle au don de denrées alimentaires vendues sous la marque de ce distributeur à une association habilitée en application de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles. » (Article L. 541-15-6 du code de l'environnement)

5.6. Notation du référentiel

La notation du référentiel « Anti-gaspillage alimentaire » distribution est définie comme suit :

Domaines d'action (DA)	Points obtenus par critère en niveau 1	Points obtenus par critère en niveau 2	Points obtenus par critère en niveau 3	Total des points pouvant être obtenus
DA transversal Critère 0.1	3 points	6 points	12 points	12 points
DA transversal Critère 0.2	10 points	30 points	47 points	47 points
DA transversal Critère 0.3	2 points	4 points	8 points	8 points
DA transversal	15 points	40 points	67 points	69 points (dont 2 points pour le bonus)
DA1 Critères 1.1 à 1.4	1 point Pondération 2	2 points Pondération 2	4 points Pondération 2	32 points
DA2 Critères 2.1 à 2.4	1 point Pondération 2	2 points Pondération 2	4 points Pondération 2	32 points
DA3 Critères 3.1 à 3.4	1 point	2 points	4 points	20 points (dont pondération 2 sur critère 3.2)

Éléments de compréhension de la notation :

- Afin de respecter la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire telle que prévue par la loi Garot, la note des critères des domaines d'action 1 et 2, constituant de la prévention du gaspillage alimentaire, est pondérée par deux ;
- Afin de valoriser la qualité des denrées alimentaires par le donateur, la note du critère relatif à la qualité du don dans le domaine d'action 3 est pondérée par deux ;
- 2 points bonus peuvent être attribués dans le domaine d'action transversal, sur la transformation d'invendus en denrées à destination de l'alimentation humaine (option 1) ou sur l'approvisionnement en produits hors normes (option 2): le bonus ne peut être attribué de manière partielle et les options ne peuvent pas être cumulées, 2 points sont attribués ou ne le sont pas.

La notation est attribuée par l'auditeur sur chaque élément en fonction du degré de maturité avec lequel sont remplies les exigences du référentiel (15 critères) par le candidat.

La notation de l'auditeur doit s'adapter aux spécificités de fonctionnement de chaque candidat, notamment en fonction de sa catégorie d'acteur. En ce sens, l'auditeur doit connaître les grandes différences pouvant exister entre les 3 catégories d'acteurs mais également au sein d'une même catégorie (ex : différentes catégories de GMS, différents métiers de bouche) car le niveau d'attente sur la quantité et le niveau de formalisation des éléments de réponse à chaque critère doit être adapté.

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Exemple : un magasin ne disposant pas de vitrine, de rayon vrac, de rayon traditionnel, ne sera pas pénalisé par le simple fait de ne pas disposer de ces rayons.

Les seuils de passage d'un niveau à l'autre du référentiel « Anti-gaspillage alimentaire » sont définis comme suit :

Éléments composant la note globale	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
DA transversal	[0 – 15 pts]	[16 – 40 pts]	[41 – 67 pts]
DA1	[0 – 8 pts]	[9 – 16 pts]	[17 – 32 pts]
DA2	[0 – 8 pts]	[9 – 16 pts]	[17- 32 pts]
DA3	[0 – 5 pts]	[6 – 10 pts]	[11 – 20 pts]
Seuils des 3 niveaux de labellisation	[26 et 69 pts]	[70 et 113 pts]	[114 et 151 pts] Mention spéciale si > 125 pts

En fonction de la note globale obtenue, le label est attribué sur le niveau 1, niveau 2 ou niveau 3.

Cependant, l'attribution des niveaux est conditionnée comme suit :

- Le niveau 1 est conditionné à l'obtention du niveau 1 au minimum au critère 0.2 sur le seuil de gaspillage alimentaire ;
- Le niveau 2 est conditionné à l'obtention du niveau 1 au minimum au critère 0.2 sur le seuil de gaspillage alimentaire ;
- Le niveau 3 est conditionné à l'obtention du niveau 2 au minimum au critère 0.2 sur le seuil de gaspillage alimentaire ;
- La mention spéciale est conditionnée à l'obtention du niveau 3 au critère 0.2 sur le seuil de gaspillage alimentaire.

Si l'établissement n'atteint pas le seuil de gaspillage alimentaire minimal nécessaire pour obtenir son niveau global dans le label, il se voit attribuer le niveau inférieur de labellisation.

La mention spéciale donne accès à des actions de communication renforcées de la part de l'Etat.

5.7. Révision du référentiel

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