

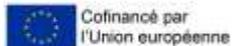


**LE DISPOSITIF LOCAL  
D'ACCOMPAGNEMENT DE L'ESS**  
CENTRE DE RESSOURCES TRANSFORMATION ÉCOLOGIQUE



# Veille réglementaire

## Transformation écologique



# Introduction



## A quoi sert cette ressource ?

Cette ressource est un **recensement des éléments réglementaires relatifs aux enjeux écologiques et qui peuvent concerner les structures de l'ESS**. Son objectif est de proposer une lecture simplifiée des **obligations** et des **opportunités** qui s'offrent aux structures dans le cadre de cette réglementation.

Il s'agit d'un panorama global et non exhaustif, qui se veut également évolutif en fonction de la veille réglementaire réalisée par le CRDLA Transformation écologique.

## Quand utiliser cette ressource ?

- Dans le cadre d'un diagnostic, pour rappeler, si besoin, à la structure la réglementation en vigueur ;
- Dans le cadre d'un accompagnement pour le développement d'une activité, pour identifier les risques et opportunités en lien avec la transition écologique ;
- Dans le cadre d'un accompagnement spécifique sur la transformation écologique des structures, pour identifier des risques et des opportunités ;
- Dans le cadre d'un événement ou d'une animation sur le sujet.

## Comment fonctionne-t-elle ?

Cette ressource est organisée par entrée thématique. Pour chaque thématique, vous retrouverez les obligations et opportunités faites aux structures.

**Des questions ? Contactez le CRDLA Transformation écologique à l'adresse [crdla-te@ess-france.org](mailto:crdla-te@ess-france.org)**



# ALIMENTATION DURABLE



## Quelques chiffres clés

**25%**

C'est ce que représente en moyenne l'alimentation dans l'empreinte carbone d'un-e Français-e (ADEME)



**2,4 millions**

de personnes bénéficiaient de l'aide alimentaire en 2024, soit trois fois plus qu'en 2011 (Réseau d'aide des banques alimentaires)



**8%**

C'est ce que représente le gaspillage alimentaire dans la restauration collective par rapport au gaspillage alimentaire total en France sur les 3,8 milliards de repas servis chaque année (ADEME, 2020)

# Restauration collective : la qualité des produits

## Obligation réglementaire

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024, tous les restaurants collectifs sous la responsabilité d'une personne morale de droit public ou de droit privé doivent répondre aux obligations d'**au moins 50% de produits de qualité durables dont au moins 20% de produits biologiques**.

Ce taux est à 60% de produits durables et de qualité en ce qui concerne les familles de produits « viandes » et « poissons ».

## Référence réglementaire

- Loi Egalim du 1<sup>er</sup> novembre 2018
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021

## Quels sont les produits concernés ?

L'appellation « produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20%) » désigne :

- L'ensemble des produits issus de l'agriculture biologique ;
- Les produits végétaux « en conversion » de plus d'un an conformément à l'article 10 du règlement de l'UE 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatifs à la production biologique.

Les produits de qualité durables sont composés de :

- Le label rouge
- L'appellation d'origine (AOC/AOP)
- L'indication géographique (STG)
- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
- L'écolabel pêche durable
- Les produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP)
- Les produits issus du commerce équitable

On peut également ajouter les « produits fermiers » ou « de la ferme » qui peuvent être qualifiés de durables même s'ils ne possèdent pas de labels à part entière. Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie peuvent être prise en compte.

# Restauration collective : diversification des sources de protéines

## Obligation réglementaire

Selon les articles L. 230-5-4 et L. 230-5-6 du Code rural et de la pêche maritime, les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

## Référence réglementaire

- Loi Egalim du 1<sup>er</sup> novembre 2018
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021

## Quelles sont les structures de l'ESS concernées ?

Les structures de l'ESS exerçant une activité de restauration collective à partir de **200 couverts par jour servis en moyenne sur une année**.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Consulter [le guide de diversification des sources de protéines](#) du Conseil national de la restauration collective produit dans le cadre du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines
- Consulter le [livret de recettes](#) issu de l'expérimentation du menu végétarien et produit par le Conseil national de la restauration collective



## Qu'est-ce que la diversification des sources de protéines ?

La diversification des protéines consiste à transformer la composition des repas en proposant des alternatives aux protéines animales, à forte intensité de ressources, c'est-à-dire qui nécessitent beaucoup de terres et la production d'autres aliments pour fournir le produit fini, au profit d'ingrédients et de produits composés de protéines végétales, à plus faible impact sur la planète.

# Restauration collective : communication des données (1/2)

## Obligation réglementaire

Tous les responsables ou gestionnaires d'un restaurant collectif public ou privé, en régie directe ou en gestion concédée ont l'obligation de renseigner leurs données d'achats en denrées alimentaires sur la plateforme du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire « [ma cantine](#) ».

## Référence réglementaire

- Loi Egalim du 1<sup>er</sup> novembre 2018
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021

## Comment procéder ?

Chaque année, est organisée une campagne obligatoire nationale de remontée de données. Chaque responsable légal de restauration, qu'il soit en gestion directe ou concédée, doit réaliser sa déclaration en ligne sur la plateforme « [ma cantine](#) ».

L'arrêté du **14 septembre 2022** précise que les données d'achat à saisir sont celles de l'année civile de l'année N-1 et à télédéclarer avant le 31 mars de l'année N.

**Par exemple** : en 2025, le gestionnaire devra télédéclarer les denrées alimentaires achetées sur l'année 2024 entre le 1<sup>er</sup> janvier et le 31 mars 2025.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Pour en savoir plus, consulter la plateforme [ma cantine](#) sur le site du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire



## Qui sera destinataire de ces données ?

Les données d'achat saisies dans « [ma cantine](#) » seront transmises à la Direction Générale de l'Alimentation (DGA) du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire en vue d'établir le bilan annuel à remettre à l'Assemblée nationale et au Sénat qui constituera un document public.

# Restauration collective : communication des données (2/2)

## Obligation réglementaire

La part des produits de qualité et durables et la part de produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas doivent :

- Faire l'objet d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant collectif, actualisé au moins une fois par an et lisible par tou-tes les usager-ères ;
- Et d'une information des usager-ères par communication électronique au moins une fois par an.

La direction de l'établissement doit afficher à l'entrée du restaurant l'origine (pays d'élevage et d'abattage) des viandes bovines, porcines, ovines, de volaille, ainsi que pour toutes les préparations et produits à base de viande.

## Quelles sont les structures de l'ESS concernées ?

- Toutes les structures de l'ESS disposant d'une activité de restauration collective quel que soit le secteur d'activité.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Pour générer une affiche d'information aux convives : consulter [ce lien](#)
- Pour en savoir plus sur les Projets Alimentaires Territoriaux : consultez [ce lien](#)

## Référence réglementaire

- Loi Egalim du 1<sup>er</sup> novembre 2018
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021



## Qu'est ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ?

Le PAT est un outil contractuel permettant :

- De développer l'agriculture sur le territoire
- De rapprocher les producteurs, transformateurs, les distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs
- De conforter la qualité de l'alimentation

Il est élaboré de manière concertée avec l'ensemble des parties prenantes du territoire.

# Restauration collective : contenants à usage unique (1/3)

## Obligation réglementaire

Le secteur de la restauration collective fait l'objet de plusieurs dispositions spécifiques issues des lois AGECE et Climat et résilience qui visent à protéger les convives des risques de migrations de substances néfastes pour leur santé et à réduire l'utilisation d'emballages et d'ustensiles à usage unique afin de limiter les déchets produits. En ce sens :

- depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, il est interdit **d'utiliser de la vaisselle jetable pour les repas consommés sur place dans les restaurants pouvant restaurer simultanément au moins 20 personnes** ;
- depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025, les restaurants collectifs doivent également proposer un **contenant réutilisable** (verre céramique, inox, etc.) **ou composé de matières recyclables en ce qui concerne la vente à emporter**.

## Quelles sont les structures de l'ESS concernées ?

- Les structures de l'ESS exerçant une activité de restauration collective (avec ou sans vente à emporter).

## Quelles ressources mobiliser ?

- Consultez [le guide d'accompagnement](#) « Substitution des plastiques et réemploi en restauration collective » du Conseil national de la restauration collective.

## Référence réglementaire

- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour une économie circulaire (AGECE)
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021



## Les sanctions

Le non-respect de ces dispositions est passible de sanctions pénales et administratives comprenant :

- Une amende de 1500 euros. En cas de récidive, le montant maximal de l'amende est porté à 3000 euros pour une personne physique et 15 000 euros pour une personne morale.
- Une mise en demeure par l'autorité administrative assortie d'une astreinte journalière au plus égale à 1500 euros, applicable jusqu'à satisfaction de la mise en demeure.

# Restauration collective : contenants à usage unique (2/3)

## Obligation réglementaire

Les établissements de restauration et débits de boisson sont tenus d'indiquer de manière visible sur leur carte ou sur un espace d'affichage la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite.

Sont également soumis à l'obligation de mettre à disposition du public au moins une fontaine d'eau potable, les établissements recevant du public. Le nombre de fontaines mis à disposition du public est adapté à la capacité d'accueil de l'établissement.

## Référence réglementaire

- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour une économie circulaire (AGEC)

## Quelles sont les structures de l'ESS concernées ?

- Les structures de l'ESS exerçant une activité de restauration collective ;
- Les structures de l'ESS accueillant du public et pouvant accueillir simultanément 301 personnes ou plus.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Pour en savoir plus sur les obligations relatives aux fontaines à eau, consulter la page [Entreprendre.Service-Public.fr](https://www.Entreprendre.Service-Public.fr)



## Les sanctions

- 450 euros d'amende en cas de distribution gratuite de bouteille en plastique
- 1 500 euros en cas d'absence de fontaines à eau

# Restauration collective : contenants à usage unique (3/3)

## Obligation réglementaire

Depuis le 1er janvier 2022, il est interdit de servir des gobelets, couverts, assiettes et récipients jetables à usage unique pour les services de portage à domicile s'ils proposent un abonnement à des prestations de repas préparés qui sont livrés au moins quatre fois par semaine.

## Quelles sont les structures de l'ESS concernées ?

- Les structures de l'ESS exerçant une activité de portage de repas à domicile, notamment certains services d'aide à domicile, etc.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Consultez le [libre blanc](#) présentant les alternatives aux conditionnements en plastique et les retours d'expériences des acteurs de la restauration collective et du portage de repas à domicile produit par le groupe de travail de l'association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores)

Concerne les structures qui réalise une activité de portage de repas à domicile

## Référence réglementaire

- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour une économie circulaire (AGEC)

# Restauration collective : contenants en plastique

## Obligation réglementaire

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025, il est interdit d'utiliser **des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en plastique** pour les établissements de restauration collective scolaire, universitaire ou accueillant des enfants **de moins de 6 ans du secteur scolaire et en crèche**. Cette obligation s'applique également aux services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité.

Cette loi concerne également tous les contenants plastiques utilisés en restauration, y compris la vaisselle, qu'ils soient **à usage unique ou réemployable**.

Cette exigence est applicable **au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2028** pour les collectivités territoriales de **moins de 2000 habitants**.

## Référence réglementaire

- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour une économie circulaire (AGEC)
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021

## Quels sont les types de contenants concernés ?

On entend par contenants de cuisson, réchauffe et service des objets destinés à contenir des denrées alimentaires en contact avec les aliments, et utilisés pour :

- La cuisson ;
- La préparation des plats chauds en cuisine ;
- La remise en température ;
- La présentation des plats chauds et froids aux convives.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Consultez [le guide d'accompagnement](#) « Substitution des plastiques et réemploi en restauration collective » du Conseil national de la restauration collective.



## Les mentions spécifiques

Les mentions « biosourcé », « biodégradable » et « compostable » ne signifient pas que les contenants ne contiennent pas de plastique.

Les plastiques biosourcés sont actuellement en plein essor et posent les mêmes difficultés que les plastiques conventionnels concernant l'impact sur l'environnement et sur la santé.

# Lutte contre le gaspillage alimentaire : les objectifs nationaux

## Obligation réglementaire

La loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC), promulguée en février 2020, fixe pour objectif au niveau national :

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

Ces acteurs ont notamment l'obligation de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre ces objectifs fixés par la loi.

## Référence réglementaire

- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour une économie circulaire (AGEC)

## Quelles sont les structures de l'ESS concernées ?

Les structures de l'ESS concernées sont :

- Les structures exerçant **une activité de distribution alimentaire** (ex. : les grandes et moyennes surfaces coopératives bio, les épiceries sociales et solidaires, les magasins coopératifs de producteurs, les coopératives de consommateurs, etc.) ;
- Les structures de l'ESS possédant **une activité de restauration collective** au sein de leur établissement (ex. : les établissements sociaux et médico-sociaux, etc.) ;
- Les structures de l'ESS exerçant une activité **de production alimentaire** (ex. : toutes les fermes, etc.).
- Les structures de l'ESS exerçant une activité **de transformation alimentaire** (ex. : les conserveries, les légumeries, etc.)
- Les structures de l'ESS exerçant une activité **de restauration dite commerciale** (ex. : les restaurants d'insertion, les cantines solidaires et participatives, les cuisines partagées, etc.).



# Lutte contre le gaspillage alimentaire : diagnostic préalable

## Obligation réglementaire

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, il est obligatoire dans **la restauration collective publique et privée, ainsi que pour les opérateurs agroalimentaires** de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire par la réalisation d'un diagnostic préalable.

Ce diagnostic préalable doit comprendre :

- Une estimation des **quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût** ;
- Une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique et des produits dit de qualité durable **que les économies liées à la réduction de ce gaspillage alimentaire leur auraient permis de financer**.

## Quelles ressources mobiliser ?

Il existe plusieurs outils d'accompagnement à la réalisation d'un diagnostic permettant de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- La Plateforme « [Mon Restau Responsable](#) » : créée par la Fondation pour la nature et l'homme et le réseau Restau'Co, cette plateforme permet d'évaluer ses pratiques et de définir des engagements dans sa gestion de la restauration collective.
- L'[ADEME](#) propose également plusieurs outils de diagnostics du gaspillage alimentaire.
- [Carteco](#) pour identifier les structures de l'ESS qui proposent des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Concerne les structures qui réalise une activité de restauration collective

## Référence réglementaire

- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour une économie circulaire (AGEC)
- Loi Egalim du 1<sup>er</sup> novembre 2018

# Lutte contre le gaspillage alimentaire : don aux associations d'aide alimentaire (1/4)

## Obligation réglementaire

Dans l'objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire, **la réalisation d'une convention de don à destination des associations d'aide alimentaire habilitées devient obligatoire concernant les invendus pour :**

- Les magasins de plus de 400m<sup>2</sup>
- La restauration collective de plus de 3000 repas préparés par jour
- Les grossistes industriels de plus de 50 millions d'euros de chiffre d'affaires

Pour ces établissements, il est également interdit **de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables.**

## Référence réglementaire

- Loi Egalim du 1<sup>er</sup> novembre 2018
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021

## Quelles sont les structures de l'ESS pouvant recevoir ces dons ?

- **Les associations habilitées par l'autorité administrative et listées à l'article L. 266-2 du Code de l'action sociale et des familles.** On retrouve notamment la Croix-Rouge-Française, la Fédération Française des Banques alimentaires, la Fondation de l'Armée du Salut, les Restaurants du Cœur et le relais du Cœur, le Secours Populaire Français, etc.
- **Toute structure de l'ESS exerçant une activité d'aide alimentaire** non habilitée par l'Etat. Dans ce cas, les donateurs peuvent, à la signature de la convention, demander un justificatif d'assurance responsabilité civile couvrant l'ensemble des activités de la structure et les conséquences dommageables liées à son activité.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Retrouver la liste exhaustive de ces associations [ici](#)



## Les sanctions en cas de destruction des invendus alimentaires

Il s'agit d'une infraction pénale. La sanction prévue est une amende pouvant atteindre un montant maximal de 0,1% du chiffre d'affaires hors taxes de dernier exercice clos réalisé par l'établissement ayant commis l'infraction. Elle peut être assortie de la peine complémentaire d'affichage ou de diffusion de la décision prononcée.

Ces sanctions s'appliquent à toutes les méthodes qui permettent de rendre impropres à la consommation les invendus alimentaires comme le brûlage, la destruction ou encore contamination par des produits chimiques, etc.

# Lutte contre le gaspillage alimentaire : don aux associations d'aide alimentaire (2/4)

## Obligation réglementaire

Selon les dispositions de l'article **L. 541-15-6 du Code de l'environnement**, il est obligatoire, pour les structures concernées par la réalisation de conventions de dons, **de mettre en place des procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don.**

Cette procédure passe par l'élaboration d'un plan de gestion et de qualité du don de denrées alimentaires comprenant :

- Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ;
- Un plan de formation des personnes chargées de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons ;
- Les conditions d'organisation du don de denrées alimentaires, y compris de gestion de la sous-traitance.

(Cf. **article D. 543-308 du Code de l'environnement**)

Dans chaque établissement est désignée une personne qualifiée responsable de la coordination du suivi et du respect de ce plan de gestion.

Concerne les structures mentionnées sur la slide précédente

## Référence réglementaire

- Loi Egalim du 1<sup>er</sup> novembre 2018
- Loi Climat et résilience du 22 août 2021

## Quelles ressources mobiliser ?

- [Retrouver des exemples de conventions du ministère de l'Agriculture](#)
- Consultez la ressource « [Quelles solutions pour un don alimentaire de meilleure qualité ? Constats et recommandations](#) » réalisé par l'ADEME



# Lutte contre le gaspillage alimentaire : don aux associations d'aide alimentaire (3/4)

## Obligation réglementaire

Il existe plusieurs règles et conditions pour réaliser des dons auprès des associations d'aide alimentaire comme :

- **Le conditionnement des denrées alimentaires** qui doivent respecter les mêmes conditions que celles mises sur le marché traditionnel ;
- **Le respect des dates limites de consommation** (étant supérieure ou égale à 48 heures) et des dates de durabilité minimale ;
- **Un bon étiquetage des denrées** comprenant la mention de la dénomination du produit, la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale, les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ainsi que la liste des ingrédients avec la présence d'allergène ;
- **La traçabilité** : tout produit donné doit être identifié. Pour cela, les entreprises agroalimentaires doivent fournir à l'association habilitée un « bon de sortie » sur lequel sont indiqués plusieurs éléments de traçabilité.

**Il existe des exceptions de produits** compte tenu des risques sanitaires associés comme les pâtisseries réfrigérées, les crustacés et coquillages, les viandes réfrigérées non préemballés, etc.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Consultez le [guide du don alimentaire pour les producteurs et entreprises agroalimentaires](#) réalisé par l'association régionale des Entreprises Agroalimentaires de Normandie
- Consultez le [guide du don alimentaire](#) réalisé par l'Ania, la Coopération agricole, la FNSEA, la FCD et Solaal

## Référence réglementaire

- Arrêté du 7 janvier 2021 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don



## Que deviennent les denrées impropres à la consommation ?

Ces denrées doivent être en priorité valorisées pour l'alimentation animale. Si cela est impossible, elles doivent être utilisées pour produire du compost pour l'agriculture ou être valorisées énergétiquement, notamment par méthanisation.

# Lutte contre le gaspillage alimentaire : don aux associations d'aide alimentaire (4/4)

## Obligation réglementaire

Selon l'article L. 266-2 du Code de l'action sociale et des familles, l'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situations de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement.

Afin d'être habilitée par l'Etat, la structure doit respecter certaines conditions, notamment :

- Proposer un accompagnement aux personnes
- Rechercher une offre alimentaire de qualité et favorable à la santé des personnes
- Mettre en place les procédures permettant de garantir la qualité sanitaire des produits
- Assurer la traçabilité physique et comptable des denrées
- Disposer des moyens de réaliser son activité
- Être en capacité de fournir les données chiffrées relatives à l'activité d'aide alimentaire
- S'engager à se soumettre aux contrôles d'habilitation

Les structures peuvent être habilitées au niveau national ou régional.

## Référence réglementaire

- Les articles R. 266-2 à R. 266-10 du Code de l'action sociale et des familles
- Arrêté du 28 août 2019 relatif aux demandes d'habilitation



## Est-ce que l'habilitation est obligatoire ?

L'activité d'aide alimentaire peut être réalisée librement par toute structure en dehors du cadre juridique de l'habilitation pour l'aide alimentaire.

Cependant si une structure souhaite obtenir des financements publics en numéraire ou en nature, cette habilitation est obligatoire.

## Quelles ressources mobiliser ?

- Consultez [le portail national des directions régionales de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités \(DREETS\)](#) pour en savoir plus sur les démarches d'habilitation.

# Lutte contre le gaspillage alimentaire : la labellisation

## Obligation réglementaire

La loi AGECE a défini le label « anti-gaspillage » qui a pour objectif de valoriser les structures engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette labellisation doit permettre d'améliorer et valoriser les pratiques, et de garantir un niveau réduit de gaspillage alimentaire aux consommateurs, aux partenaires professionnels et au public en général.

Les organismes certificateurs sont agréés par le ministère de la Transition écologique. Il existe 3 niveaux de labellisation :

- un niveau « **engagement** »
- un niveau « **maîtrise** »
- un niveau « **exemplaire** »



## Référence réglementaire

- Loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour une économie circulaire (AGECE)



## Les évolutions à venir du label

Pour l'instant ce référentiel n'existe que dans le domaine de la distribution mais vise à s'étendre :

- au domaine de la restauration collective et commerciale ;
- au secteur de l'agroalimentaire.

## Les structures concernées par la labellisation

- Le secteur de la distribution, en particulier les grandes et moyennes surfaces
- Les grossistes
- Les petits commerçants
- Le secteur de la restauration collective et commerciale

## Quelles ressources mobiliser ?

- Retrouvez toutes les informations en lien avec le label anti-gaspillage [ici](#)