

TRAVAUX EN COURS SUR UN LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE POUR LES IAA

Par Margaux COLOMBIN

Avril 2026

Contexte réglementaire

Le gaspillage alimentaire représente en France près de 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros (ADEME, 2016). Sur la totalité du gaspillage recensé en France, 17 % intervient au moment de la transformation, contre 40 % au stade des ménages, 22 % au niveau de la production agricole et 8% au niveau de la distribution (Ademe et Eurostat, 2022).

Obligation de démarche

Dans le cadre de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE), la France s'est dotée d'un objectif global de réduction du gaspillage de 50 % au niveau national entre 2015 et 2030. Dans ce cadre, depuis 2021 **les opérateurs agroalimentaires, quelle que soit leur taille, ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant un diagnostic.**

Un [guide](#) d'aide à la réalisation de ce diagnostic est proposé par le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) et PACT'ALIM (Association nationale représentant les PME et ETI alimentaires). C'est un support technique en lien avec la réglementation en vigueur à la date de sa publication, permettant aux entreprises de comprendre les enjeux autour du gaspillage alimentaire et d'adapter leurs propres outils internes pour **répondre aux exigences réglementaires de diagnostic** et de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les entreprises agro-alimentaires. [Pour en savoir plus.](#)

Institution d'un label

Dans le cadre de la loi AGECE, il est institué un [label national « anti-gaspillage alimentaire »](#) pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire (article 33). Les modalités d'application sont fixées par le [Décret n° 2020-1651](#) du 22 décembre 2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement.

Les travaux pour le référentiel du secteur de l'agroalimentaire ont débuté en janvier 2026 et se poursuivent jusqu'à fin 2027. Cet article fait un état des lieux du démarrage de ces travaux et sera mis à jour à l'issue de la publication de ce nouveau référentiel en 2027.

Définitions

Les définitions ci-dessous sont extraites des travaux du label national « anti-gaspillage alimentaire » des secteurs de la Distribution et de la Restauration. Par cohérence, ces définitions resteront les mêmes pour le secteur de l'Industrie.

Denrées alimentaires (ou aliments) : comprend l'ensemble des denrées alimentaires, tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire depuis la production jusqu'à la consommation. Les denrées alimentaires comprennent également les parties non comestibles (os, noyaux, arêtes, épluchures, etc.), lorsque celles-ci n'ont pas été séparées des parties comestibles de la denrée alimentaire, destinée à la consommation humaine.

Référence : [DÉCISION DÉLÉGUÉE \(UE\) 2019/1597 DE LA COMMISSION](#)

Déchets alimentaires : 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.

Référence : [DIRECTIVE \(UE\) 2018/851 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL](#)

Gaspillage alimentaire : Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue, jetée ou dégradée (Loi AGECE-2020). Conformément à la directive européenne, les denrées valorisées en alimentation animale ne sont pas considérées comme du gaspillage alimentaire ; elles sont donc également exclues du périmètre retenu pour le label. Sont de fait exclus également de la définition les parties non comestibles de l'aliment tels que les arrêtes, les peaux d'agrumes, les coquilles de fruits de mer, les os ou encore les noyaux. Ces éléments n'étant pas définis de manière exhaustive par la réglementation, il revient à l'opérateur d'apprécier le caractère comestible ou non de certaines denrées.

Les enjeux du label

Le label est une **marque de l'État** délivrée par les organismes certificateurs agréés. Elle garantit le respect des critères du label par l'établissement. Les objectifs du référentiel sont :

- Faire du référentiel un jalon structurant de la lutte contre le gaspillage alimentaire, en contribuant à **l'atteinte de l'objectif national de réduction de 50 %** du gaspillage alimentaire dans le secteur de la transformation agroalimentaire entre 2015 et 2030 (AGEC)
- Construire un **cadre commun** pour la prévention, la mesure et le diagnostic du gaspillage alimentaire dans les activités de transformation agroalimentaire.
- Permettre la **collecte de données, harmonisées et comparables**, indispensables au pilotage des actions et à l'évaluation des progrès.
- Poser les bases d'une **valorisation des démarches** anti-gaspillage.

Le logo (voir ci-dessous) est différent selon le niveau atteint dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Le niveau 1 étoile atteste d'un engagement dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Le niveau 2 étoiles atteste d'une maîtrise de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Le niveau 3 étoiles atteste de l'atteinte d'un niveau exemplaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (MTE, 2026)



Les premiers acteurs concernés par ce label sont :

- Depuis 2023, le **secteur de la Distribution** : les grossistes, les grandes et moyennes surfaces ainsi que les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, fromagers, primeurs...).
- Depuis 2025, le **secteur de la Restauration** décliné en deux référentiels :
 - o Le référentiel « **Restaurants** » pour la restauration collective scolaire, de la santé/du médico-social, des entreprises et administrations notamment (cuisines sur place et cuisines satellites), et aux établissements de la restauration commerciale (restaurants traditionnels/hôtels restaurants, bars/brasseries/salons de thé/restauration rapide, et événementiel/traiteurs) ;
 - o Le référentiel « **Unités de préparation** » pour les cuisines centrales (en restauration collective) et les laboratoires de préparation (en restauration commerciale).

Quid du label pour les IAA ?

Principe

Tous les sites de transformation agroalimentaire sont concernés, quelle que soit leur taille.
Les grands principes du futur référentiel IAA sont :

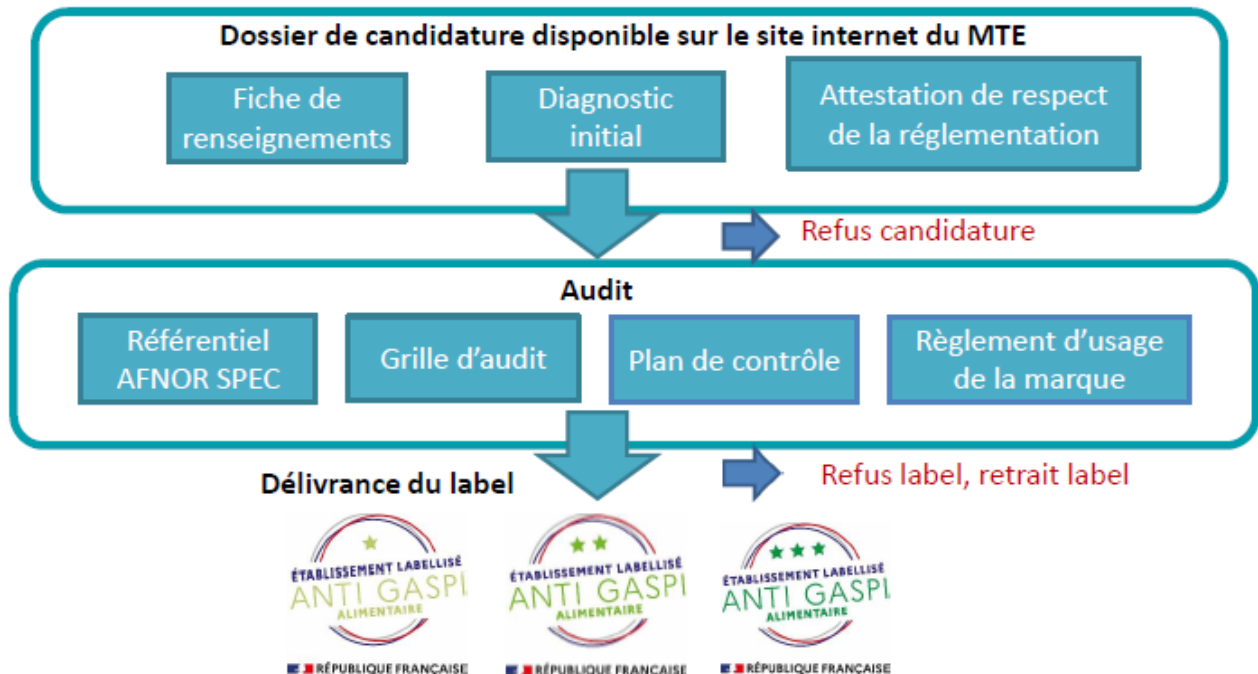
- Un label délivré à un établissement/site de production sur une durée de 3 ans avec 2 audits de suivi : **labellisation des pratiques d'une structure** et non d'un produit.
- Un label basé sur un score et **3 niveaux de labellisation**
- Des exigences minimales pour l'obtention du label (respect de certains critères de conformité)
- Un label basé sur des critères quantitatifs et qualitatifs
- Un label délivré par des organismes certificateurs agréés par le MTE sur la norme NF EN ISO 17065

Concernant l'échelle de la labellisation, une première approche a été discutée et sera réévoquée lors des groupes de travail :

- **Pour les fabricants d'ingrédients transformés (non bruts) en BtoB :**
 - o Labellisation de l'établissement
 - o Possibilité d'informer en BtoB que l'ingrédient est « issu d'un établissement anti-gaspi »
- **Pour les fabricants de produits élaborés BtoC à partir d'ingrédients transformés**
 - o Labellisation du ou des établissements qui fabriquent le produit et ses composants (BtoB) et communication corporate

- Mention « produit issu d'un établissement labellisé » ou/et « ingrédients issus d'établissements labellisés » si le produit et les ingrédients sont issus d'établissements labellisés (BtoC)

Le principe de candidature sera le suivant :



Source : réunion de lancement du Label pour les IAA du 29 janvier 2026

Le guide CTCPA/PACT'ALIM sera mis à jour en 2027 en tenant compte de ce référentiel.

Comité de pilotage

Le comité de pilotage des travaux du label est composé de :

- AFNOR normalisation,
- Ministère de la Transition écologique (Bureau de l'agriculture et de l'alimentation en charge de publication des textes réglementaires relevant du label), avec un soutien de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL),
- ADEME,
- Pour un des groupes de travail : le CTCPA est co-pilote.

Comment y participer ?

Toutes les entreprises agro-alimentaires sont invitées à participer à l'ensemble des réunions du Label. Veuillez directement nous contacter pour y participer.

Concernant les modalités de participation à ce projet, les acteurs s'engagent à :

- Apporter leur contribution à ce projet d'intérêt général de manière active, partager leur savoir faire et leur expérience dans un esprit constructif
- Être présents aux réunions organisées en visio principalement (environ 8 réunions prévues)
- Mener à bien la rédaction du référentiel et du plan de contrôle pour une publication prévue en 2027 (évolution du calendrier possible selon l'avancement du projet).

Les travaux sur l'élaboration du Label national anti-gaspillage dans le domaine de l'industrie agroalimentaire ont démarré en janvier 2026 et s'échelonneront selon le calendrier suivant.

Calendrier

Réunion de lancement – 29/01/2026 ○ Validation des grands principes du projet ○ Recueil des attentes des participants
Phase de construction – De mars à mai 2026 ○ Réunions des groupes de travail rédactionnels : ▪ GT « Mesures » : définir la méthode de diagnostic pour l'évaluation du taux de gaspillage ainsi que les seuils du référentiel selon les niveaux. ⇒ GT1 : le 5 mars ⇒ GT2 : le 9 avril ⇒ GT3 : le 21 mai ⇒ GT4 : le 24 juin ▪ GT « Domaines d'actions » : définir des exemples concrets d'actions de lutte contre le gaspillage et les classer selon les niveaux ; ⇒ GT1 : le 20 mars ⇒ GT2 : le 21 avril
Réunion plénière – 28/05/2026 ○ Validation du contenu élaboré, à date dans les 2 GT <i>Une seconde réunion plénière à prévoir sur l'été</i>
Phase de test : Audit blanc – Fin 2026 / début 2027 ○ Vérification opérationnelle du référentiel ○ Ajustements éventuels selon les résultats du test
Phases de consultation – Selon l'avancée des travaux ○ Collecte des commentaires et propositions ○ Analyse et intégration des retours
Publication officielle du référentiel par arrêté – Fin 2027

Synthèse des premières discussions

Les propos suivants retranscrivent les premières discussions autour du label mais ne constituent pas le référentiel validé.

Le premier GT « Mesures » du 5 mars 2026 a posé les bases du futur référentiel de mesure du gaspillage alimentaire dans les industries agro-alimentaires. Les échanges ont porté sur :

- La définition du périmètre, à savoir où l'entreprise commence sa mesure du gaspillage et où elle s'arrête. Le périmètre, en cours de discussion porterait sur : la réception des matières premières, les ateliers de transformation, le stockage des produits finis ainsi que les retraits, rappels et destructions de produits finis éventuels.
- La clarification des notions de déchets alimentaires et de parties comestibles, ainsi que sur la structure du diagnostic initial, qui devra permettre une évaluation exhaustive et comparable entre sites.
- Trois niveaux d'exigence ont été discutés, allant d'un suivi global des déchets alimentaires (niveau 1) à une mesure détaillée par étapes du process (niveau 3).
- Le GT a également abordé la future segmentation permettant de définir des seuils sectoriels (par filière, type de process, ou avec une prise en compte de la taille d'entreprise), ainsi que la nécessité de données consolidées pour proposer des seuils pertinents.
- Enfin, des travaux restent à finaliser sur l'unité de mesure (prioritairement en masse) et sur l'intégration de certaines spécificités comme les liquides ou les auxiliaires technologiques.

Les prochaines réunions viseront à stabiliser les définitions, le périmètre et la méthodologie avant la construction des seuils du label.

A l'issue de ce GT, le comité de pilotage a émis le besoin d'obtenir des renseignements sur les pratiques de quantification du gaspillage alimentaire auprès des entreprises agro-alimentaires grâce à un [questionnaire](#) dont les réponses serviront aux travaux du groupe. Les réponses à ce questionnaire seront lues et examinées par le comité de pilotage uniquement aux fins de travaux sur le label. **Le questionnaire rempli est à envoyer à mcolombin@ctcpa.org et ldelorme@ctcpa.org si possible avant le 18 mai 2026. Vous n'êtes pas dans l'obligation de répondre à toutes les questions.**

Synthèse des premières discussions

Le premier GT « Domaines d'actions » du 20 mars 2026 a posé les bases sur les critères de labellisation concernant les actions de lutte contre le gaspillage à mettre en place. Les échanges ont porté sur :

- La définition du périmètre des actions, qui pourrait être plus « large » que celui retenu pour la mesure du gaspillage alimentaire. Les discussions ont notamment mis en évidence la possibilité d'intégrer des actions au-delà du périmètre strict de l'entreprise,

par exemple auprès des fournisseurs, des prestataires ou d'autres acteurs de la chaîne de valeur, dès lors que l'entreprise joue un rôle de coordination.

- De nombreux échanges ont eu lieu autour du niveau de responsabilité de l'entreprise donneuse d'ordre et de sa capacité à agir sur les fonctionnements des prestataires et partenaires. Cette capacité a été définie comme variable selon la taille de l'entreprise et son poids dans la relation contractuelle.
- La structuration des actions par grands domaines, en s'appuyant sur les différentes étapes de la chaîne (approvisionnements, transformation, conditionnement, stockage...), tout en questionnant la lisibilité et la cohérence de ce découpage au regard des réalités opérationnelles des entreprises.
- L'importance de la définition de la part comestible, considérées comme un point structurant pour la cohérence du référentiel.

A l'issue de ce GT, l'AFNOR souhaite recueillir des exemples d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire que les entreprises ont l'habitude de pratiquer (ou qu'elles seraient prêtes à mettre en œuvre pour obtenir le label) dans 4 domaines d'actions :

- Domaine d'action 1 : Approvisionnements achats, livraison et stockages des denrées
- Domaine d'action 2 : Transformation(s)
- Domaine d'action 3 : Conditionnement, stockage et livraison des produits finis
- Domaine d'action 4 : Valorisation des surplus et des denrées retournées et communication consommateurs

A ce titre, nous vous prions de bien vouloir indiquer vos idées d'actions anti-gaspillage dans les [tableaux](#) (en plus des exemples déjà listés) et nous le **retourner par mail à mcolombin@ctcpa.org et ldelorme@ctcpa.org si possible d'ici le 18 mai 2026.**

Les prochaines réunions viseront à stabiliser le périmètre des actions attendues, à clarifier leur articulation avec les domaines d'action retenus, et à définir un cadre de classement des actions selon les différents niveaux d'exigence.

Et le CTCPA ?

Co-pilote du GT « Mesures », le CTCPA participe en apportant son expertise technique de la mesure du gaspillage par un diagnostic.

Co-rédacteur du [guide CTCPA/PACT'ALIM 2025](#), le CTCPA a contribué aux travaux sur la thématique du gaspillage alimentaire aux côtés d'acteurs tels que l'ADEME et suit les travaux du Label Anti-gaspillage. Le CTCPA mettra à jour ce guide aux côtés de PACT'ALIM.

Fort de son expertise sur les enjeux industriels et environnementaux, le CTCPA propose de vous former au diagnostic dans le but de répondre à l'obligation réglementaire :

- Sessions de formation INTER-entreprises,
 - Sessions de formation INTRA pour réaliser un premier cas d'étude propre à votre production.
- Pour en savoir plus : [cliquez ici](#).

Nous vous encourageons également à découvrir les [témoignages](#) des entreprises qui ont mis en œuvre le diagnostic à l'issue de notre formation.

Références

CTCPA, PACT'ALIM, 2025, Guide pour la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire à destination des entreprises alimentaires, disponible à l'adresse [Guide-diagnostic-gaspillage-alimentaires_PACTALIM-CTCPA_V2.1_Juillet2025.pdf](#) 46p.

ADEME, 2016, Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, disponible à l'adresse [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire \(ademe.fr\)](#), 165p.

Ministère de la Transition Ecologique (MTE), 2026. « Label national anti-gaspillage alimentaire », disponible à l'adresse : [Label antigaspi alimentaire](#)

Vous avez des questions ?
Contactez-nous directement sur contact@ctcpa.org

Le CTCPA en région, toujours un interlocuteur proche de vous !



PARIS - Siège

paris@ctcpa.org
+331 53 91 44 00

AMIENS

amiens@ctcpa.org
+333 22 53 23 00

AVIGNON

avignon@ctcpa.org
+334 90 84 17 09

AUCH

auch@ctcpa.org
+335 62 60 63 63

BEAUVAIS

mnmarissal@ctcpa.org
+333 22 53 23 18

BOURG-EN-BRESSE

bourg@ctcpa.org
+334 74 45 52 35

DIJON

clucet@ctcpa.org
+337 57 08 46 97

MONT-DE-MARSAN

vmoret@ctcpa.org
+336 34 14 49 24

NANTES

nantes@ctcpa.org
+332 40 40 47 41