

LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Référentiel Distribution

Partie 2/ Plan de contrôle



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

[2025]

Sommaire

Avant-propos	4
— 1. Domaine d’application	5
— 2. Termes et définitions	5
— 3. Processus général de labellisation	9
— 4. Agrément de l’organisme certificateur.....	10
— 5. Audit initial de labellisation.....	11
5.1. Candidature au label Anti-gaspillage alimentaire	11
5.1.1. Demande initiale de labellisation	11
5.1.2. Contractualisation.....	12
5.2. Préparation d’un audit initial de labellisation	13
5.2.1. Principes.....	13
5.2.2. Plan d’audit	14
5.2.3. Audit sur site et durée d’un audit	14
5.3. Rapport d’audit.....	15
5.4. Décision et attestation de labellisation	16
— 6. Modalités de suivi des établissements labellisés.....	17
6.1. Traitement des non-conformités réglementaires	17
6.2. Règlement d’usage de la marque de labellisation	17
6.3. Audits exercés par les organismes certificateurs	18
6.3.1. Audit de suivi annuel.....	18
6.3.2. Audit de renouvellement	19
6.3.3. Audit complémentaire	20
6.4. Transmission d’informations et suivi exercé par le Ministère en charge de la transition écologique	20
6.5. Maintien de la labellisation	21
— 7. Gestion des observations	22
7.1. Gestion des questions relatives à des interprétations différentes des règles du label	22
7.2. Règles applicables aux contestations	22
7.3. Comité du label.....	22
7.4. Révision du référentiel	22

ANNEXES.....	23
ANNEXE A : Durées d’audit	24
ANNEXE B : Candidature – Fiche de renseignements	27
ANNEXE C : Candidature – Diagnostic initial.....	32
ANNEXE D : Candidature – Attestation sur l’honneur du respect de la réglementation	46
ANNEXE E : Attestation de labellisation	47

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 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 D 541-219 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 modalités de contrôle et de suivi du label national « Anti-gaspillage alimentaire » pour le secteur de la distribution.

Ce plan de contrôle 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 par les audits 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 constitue le plan de contrôle du label national « Anti-gaspillage alimentaire » dans la distribution, et a pour objectif de décrire les principes régissant les modalités de contrôle à prendre en compte par les organismes certificateurs pour l'attribution de ce label et son suivi, de manière à ce que les modalités de contrôle soient harmonisées.

La labellisation est délivrée à tout établissement situé en France, disposant de la personnalité juridique et entrant dans la catégorie des distributeurs.

Les établissements concernés par le plan de contrôle 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 plan de contrôle est commun dans son architecture à l'ensemble des distributeurs. Toutefois, 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).

2. Termes et définitions

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

Attestation de labellisation :

Document délivré par un organisme certificateur qui atteste, suite à un audit, du respect des exigences du référentiel.

Auditeur :

Agent compétent et impartial réalisant un audit et donnant à l'organisme audité une assurance sur le degré de maîtrise de ses opérations.

Audit :

L'audit est un processus systématique, indépendant et documenté en vue d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits selon la norme ISO 19011.

Audit initial :

L'audit initial est l'audit réalisé par un organisme certificateur agréé en vue de l'obtention du label pour la première fois par un organisme candidat. **L'audit initial est couplé à une vérification de l'absence d'utilisation de la marque avant l'obtention du label.**

Audit de suivi :

L'audit de suivi est l'audit réalisé par un organisme certificateur agréé qui permet de vérifier la transmission de l'attestation sur l'honneur de respect de la réglementation mais aussi le respect effectif des critères de conformité réglementaire et ceux relatifs au diagnostic du gaspillage alimentaire (domaine d'action transversal de la grille d'audit). Le non-respect d'au moins un critère de conformité réglementaire conduit au retrait de la labellisation. La vérification des critères du domaine d'action transversal permet de suivre l'évolution du diagnostic et de son analyse, du plan d'action et du taux de gaspillage alimentaire. Deux audits de suivi sont prévus dans le cycle de labellisation de 3 ans. Ils sont réalisés annuellement à compter de l'audit initial jusqu'à l'audit de renouvellement. Avant sa réalisation, un audit de suivi peut être transformé, sur demande de l'établissement labellisé, en audit de renouvellement anticipé par convention avec l'organisme certificateur. Dans ce cas, cet audit ouvre un nouveau cycle de labellisation de 3 ans s'il conduit à l'obtention du label.

L'audit de suivi est couplé avec un audit de l'usage de la marque.

Audit de renouvellement :

L'audit de renouvellement correspond à tout audit réalisé par un organisme certificateur agréé au terme d'un cycle de labellisation de 3 ans en vue de l'obtention par un organisme labellisé du renouvellement de sa labellisation. Il correspond à un audit initial dans son contenu. L'audit de renouvellement peut être réalisé de manière anticipée (cf. audit de suivi).

L'audit de renouvellement est couplé avec un audit d'usage de la marque.

Audit complémentaire :

L'audit complémentaire intervient en cas de besoin à l'initiative de l'organisme certificateur. Il est obligatoire pour vérifier la mise en place d'actions correctives en cas de non-conformité réglementaire. Il peut être réalisé sur place ou à distance à travers notamment une vérification documentaire.

Audit d'usage de la marque :

A chaque audit initial, de suivi et de renouvellement, l'organisme certificateur vérifie le bon usage de la marque par l'audité sur la base du règlement d'usage de la marque publié par le Ministère en charge de la transition écologique.

Audit siège :

Un audit siège est demandé dans le dossier de candidature au label dès lors qu'un ou plusieurs des critères du label des domaines d'actions DA1 et/ou DA3 peuvent être audités au niveau du siège de l'établissement en raison de l'accès aux informations et du fait que la conception comme la mise en œuvre des actions liées à ce/ces critère(s) relèvent principalement de la responsabilité du siège. Les critères qui peuvent être audités au niveau du siège ne peuvent concerner que les domaines d'action

DA1 et DA3 de la grille d'audit. En pratique, il est fort probable que les critères audités au siège concernent le critère relatif à la politique commerciale ou aux relations avec les fournisseurs. Les critères à auditer au niveau du siège sont déterminés dans la fiche de renseignements du dossier de candidature et valent pour tous les établissements listés dans la demande de labellisation qui se rattachent au même système organisationnel. **L'audit siège est réalisé avant les audits d'établissement.** La notation obtenue sur ce/ces critère(s) est valable pour tous les établissements rattachés dans le dossier de candidature à cet audit siège pendant 3 ans à compter de la date de réalisation de l'audit siège. **Les notations et les appréciations obtenues au niveau du siège sont notifiées au siège (envoi de la grille d'audit complétée sur les critères) et reportées sur le rapport d'audit de chaque établissement.**

Conflit d'intérêts :

Un conflit d'intérêts naît d'une situation dans laquelle une personne ou une organisation est impliquée dans de multiples intérêts, l'un d'eux pouvant influencer ou paraître influencer sur la manière dont elle s'acquitte de ses fonctions et des responsabilités qui lui ont été confiées. Cette définition doit s'entendre dans le contexte de ce document comme toute incapacité de l'organisme certificateur ou d'un auditeur de participer à la définition et à la mise en place de procédures certifiées. Toute situation de conflit d'intérêts doit être gérée par l'organisme certificateur et selon ses procédures internes lorsque cela concerne l'auditeur. Lorsque cela concerne l'organisme certificateur, le Ministère en charge de la transition écologique doit en être immédiatement informé.

Cycle de labellisation :

Le cycle de labellisation est de 3 ans à compter de la délivrance de l'attestation de labellisation.

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.

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.

Labellisation :

La labellisation est le processus qui conduit à l'attribution d'un label au terme d'un processus permettant d'établir la conformité aux exigences du référentiel. L'Etat est propriétaire du label « Anti-gaspillage alimentaire » et délègue son attribution aux organismes certificateurs agréés. Les organismes certificateurs agréés attribuent le label à la personne morale concernée par la délivrance d'une attestation de labellisation dont le format est défini par le Ministère en charge de la transition écologique.

Logo :

Associé à la délivrance de l'attestation, l'octroi du label donne droit à l'utilisation du logo du label selon les règles d'usage de la marque définies par le Ministère en charge de la transition écologique et accessibles sur son site internet.

Non-conformité réglementaire :

Une non-conformité réglementaire est un écart par rapport à un ou plusieurs critères du référentiel concernant la réglementation qui nécessite la mise en place d'actions correctives dans un délai de 3 mois à compter de la notification des non-conformités à l'établissement audité. Ces actions correctives sont vérifiées lors d'un audit complémentaire documentaire (si possible) ou sur site (si nécessaire).

Organisme certificateur :

L'organisme certificateur est l'organisme chargé d'auditer les organismes candidats au label ou déjà labellisés et d'attribuer ou non le label.

Plan d'audit :

L'organisme certificateur établit un plan d'audit qui comprend des éléments sur le périmètre de l'audit et l'organisation du déroulement de l'audit dans le temps contractualisé.

Refus de la labellisation :

Décision de la responsabilité de l'organisme certificateur agréé conduisant à refuser une candidature au label pour inéligibilité du candidat ou à refuser de délivrer l'attestation de labellisation suite à un audit.

Retrait de la labellisation :

Décision de la responsabilité de l'organisme certificateur agréé conduisant à retirer l'attestation de labellisation et les droits y afférent.

Tout événement caractérisé qui empêche la réalisation d'un audit, comme la disparition de la structure labellisée, ou qui empêche sa réalisation dans de bonnes conditions, comme le refus d'accès aux locaux ou l'absence de remise des pièces nécessaires à l'audit, conduit au retrait de la labellisation par l'organisme certificateur.

De même, tout constat d'une inéligibilité (comme le non-respect de l'attestation sur l'honneur) conduit au retrait de la labellisation. Le non-respect de l'attestation sur l'honneur d'une absence d'infraction ou de condamnation pour non-respect de la réglementation relative aux textes cités dans l'annexe réglementaire conduit à une inéligibilité à la labellisation au moment de la candidature si et seulement si des peines sont prévues en cas de non-respect. Un rappel à l'ordre ou une mise en garde de l'établissement ne constituent pas un motif de refus de la labellisation.

Enfin, la labellisation est retirée par l'organisme certificateur en cas de constat d'au moins une non-conformité réglementaire n'ayant pas fait l'objet d'actions correctives dans le délai de 3 mois à compter de la notification des non-conformités réglementaires à l'établissement audité.

L'organisme certificateur doit laisser un minimum de 15 jours à l'établissement labellisé pour présenter ses observations écrites sur tout projet motivé de retrait de labellisation. La décision de retrait de la labellisation doit être notifiée à l'établissement avant d'être mise en œuvre.

Dans ces cas, le Ministère en charge de la transition écologique retire de son site toute référence à l'organisme et ce dernier retire toute mention du label concerné et perd l'usage de la marque associée au label.

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).

Système organisationnel :

Système comportant des procédures communes et centralisées au niveau du siège (approvisionnement, achat, formation notamment) qui assurent une homogénéité de fonctionnement (par marques, enseigne, concepts) pour un établissement ou un groupe d'établissements.

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.

3. Processus général de labellisation

La demande de labellisation est écrite et s'effectue auprès de l'organisme certificateur agréé de son choix.

Le cycle de labellisation est d'une durée de 3 ans à compter de la date de délivrance de l'attestation de labellisation. Les audits de suivi 1 et 2 doivent être réalisés respectivement 12 mois, plus ou moins 3 mois, et 24 mois, plus ou moins 3 mois, après le début du cycle de labellisation.

Un audit de renouvellement est réalisé dans les 36 mois après le début du cycle de labellisation. A l'issue de l'audit de renouvellement, la nouvelle labellisation doit débiter le lendemain de l'échéance de la précédente labellisation.

En cas de refus ou de retrait de labellisation, l'organisme candidat peut initier à nouveau le cycle de labellisation quand il le souhaite auprès du même organisme certificateur ou après un délai de 12 mois à compter de la notification de refus ou de retrait auprès d'un autre organisme certificateur.

Dans les cas où des non-conformités réglementaires ont été détectées lors de l'audit initial, ou lors d'audits de suivi, et doivent faire l'objet de corrections, des audits complémentaires sont programmés par l'organisme certificateur pour vérifier la mise en place des actions correctives (audit documentaire ou sur site selon le type de non-conformité et les modalités de clôture possibles).

Lors de chaque audit, l'organisme certificateur doit enregistrer et justifier tout constat et préciser les documents examinés dans la grille d'audit.

4. Agrément de l'organisme certificateur

La labellisation sur le référentiel « Anti-gaspillage alimentaire » est effectuée par un organisme certificateur agréé par le Ministère en charge de la transition écologique. L'agrément est valable 5 ans. Il peut être retiré avant le terme de sa validité sur décision motivée du Ministère en charge de la transition écologique.

La liste des organismes certificateurs agréés est disponible sur le site internet du Ministère en charge de la transition écologique.

Pour l'agrément, les exigences suivantes doivent être respectées :

- **Exigences relatives à la qualité de l'organisme certificateur**

L'organisme certificateur doit être accrédité selon la norme NF EN ISO/CEI 17065 ou toute version ultérieure, par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou tout organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, conformément aux règles d'application en vigueur et disponibles sur le site du COFRAC (www.cofrac.fr) pour les activités de certification de produits/services agricoles et alimentaires.

L'organisme certificateur doit mettre en place des procédures de certification conformes à la norme NF EN ISO/CEI 17065 et aux dispositions applicables au label national « Anti-gaspillage alimentaire ».

L'organisme certificateur diffuse et tient à disposition du personnel concerné les sources d'informations techniques et réglementaires validées et régulièrement actualisées nécessaires à la labellisation.

L'organisme certificateur doit démontrer que dans le cadre du label « Anti-gaspillage alimentaire », il peut intervenir sur tout le territoire national sans difficulté matérielle ou de délai.

L'organisme certificateur agréé pour la délivrance du label « Anti-gaspillage alimentaire » qui disparaît ou n'est plus accrédité pour la norme demandée doit en informer sur le champ et par écrit le Ministère en charge de la transition écologique.

- **Exigences relatives à la qualification et à la formation des auditeurs intervenants**

Les organismes certificateurs mettent en place des référents techniques en charge de l'application harmonisée du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire ».

Ils doivent disposer d'auditeurs qualifiés, responsables des audits de labellisation, disposant d'une expérience d'audit dans le domaine de la distribution et/ou de l'agroalimentaire. Ils sont sélectionnés sur la base de leurs compétences, de leur formation, de leur expérience et de leur indépendance (absence de conflit d'intérêts), et doivent être spécifiquement qualifiés et formés par l'organisme certificateur pour satisfaire aux exigences ci-après :

- Connaissance des pratiques de l'audit notamment selon les principes de la norme ISO 19011¹ ;
- Connaissance par les auditeurs des objectifs et du processus de la labellisation du label « Anti-gaspillage alimentaire » ;
- Connaissance du secteur de la distribution et/ou de l'agroalimentaire.

Les formalités d'agrément des organismes certificateurs sont précisées sur le site internet du Ministère en charge de la transition écologique.

¹ Cette norme fournit des lignes directrices sur l'audit de systèmes de management, comprenant les principes de l'audit, le management d'un programme d'audit et la réalisation d'audits de systèmes de management.

5. Audit initial de labellisation

5.1. Candidature au label Anti-gaspillage alimentaire

5.1.1. Demande initiale de labellisation

L'organisme candidat au label est un établissement disposant de la personnalité morale. Le label ne peut pas être attribué à une personne physique.

Toutefois, ce n'est pas obligatoirement l'établissement à labelliser qui introduit la demande de labellisation auprès d'un organisme certificateur.

La demande de labellisation peut être déposée selon les situations suivantes :

- Par un établissement candidat au label ayant une personnalité juridique propre : il s'agit alors d'une candidature d'un établissement unique,
- Par le siège social au nom d'un ou plusieurs établissements candidats au label ayant une personnalité juridique propre (SIREN distinct du siège social) ou pas de personnalité juridique propre (SIREN identique au siège social) : il s'agit alors d'une candidature de groupe. Lorsque les établissements ne disposent pas d'une personnalité juridique propre, ils sont identifiés à part dans la demande de groupe.

Il relève de la responsabilité du candidat au label de vérifier que l'organisme certificateur contacté est agréé pour la labellisation portant sur le label « Anti-gaspillage alimentaire », en se référant à la liste des organismes certificateurs agréés disponible sur le site internet du Ministère en charge de la transition écologique (cf. partie 4).

Le demandeur de la labellisation adresse à l'organisme certificateur un dossier de candidature comportant les informations nécessaires à l'établissement d'un devis et d'un contrat de labellisation.

Ce dossier de candidature, disponible en ligne sur le site internet du Ministère en charge de la transition écologique, contient les éléments suivants :

- Une fiche de renseignements sur le candidat au label précisant les conditions selon que la candidature est individuelle ou regroupe plusieurs établissements (annexe B) ;
- Le diagnostic initial obligatoire par établissement réalisé dans l'année qui précède la date de candidature sur une période de 12 mois consécutifs (entre la date de réalisation du diagnostic et le 1^{er} janvier de l'année civile antérieure à la date du diagnostic), et comportant les informations minimales requises (annexe C). Par exemple, si vous présentez votre candidature le 14 mars 2025, votre diagnostic doit avoir été réalisé après le 14 mars 2024 et les données de gaspillage sur lesquelles se base le diagnostic doivent être comprises au plus entre le 1^{er} janvier 2023 et le 14 mars 2024 ;
- L'attestation sur l'honneur du respect de la réglementation en vigueur applicable aux distributeurs (sur la base de l'annexe réglementaire), de l'absence d'infraction ou de condamnation ainsi que de l'absence de refus ou de retrait de labellisation de janvier de l'année civile antérieure à l'année de l'attestation jusqu'à la date de signature de l'attestation (annexe D).
- La fiche d'autoévaluation complétée dont le modèle figure sur le site du Ministère en charge de la transition écologique ; Il est nécessaire que les audités s'auto-évaluent et prennent connaissance de la grille avant l'audit afin que soient identifiées en amont les actions mises en places sur les différents domaines d'action.

Pour les sièges souhaitant faire labelliser plusieurs de leurs établissements, ou les établissements

uniques qui dépendent d'un siège social, les précisions suivantes sont apportées dans une annexe de la fiche de renseignements :

- La liste des établissements à labelliser en précisant le type de relation entre le siège et son/ses établissement(s) (préciser si avec ou sans personnalité juridique propre vis-à-vis du siège de rattachement ; le type de contrat ou le type de système organisationnel c'est-à-dire franchisé, intégré ou autre). A noter qu'un établissement ne dispose pas d'une personnalité juridique propre lorsque son SIREN (9 premiers chiffres du SIRET) est identique au SIREN du siège ;
- Les caractéristiques générales de chacun de cet/ces établissement(s) permettant de répondre aux critères d'éligibilité du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » ;
- En cas d'audit siège : la déclaration des critères et des établissements à auditer au niveau du siège.

L'organisme certificateur s'assure de la complétude du dossier de candidature et examine sur pièces justificatives l'éligibilité de chaque candidat. Si le dossier est incomplet, l'audit initial ne peut pas avoir lieu. L'organisme certificateur indique par écrit au demandeur si la candidature est complète et recevable et peut sur cette base lui fournir un devis.

L'information sur le refus de candidature pour inéligibilité d'un candidat au label est immédiatement transmise au Ministère en charge de la transition écologique par l'organisme certificateur.

5.1.2. Contractualisation

Un candidat au label s'étant vu refuser ou retirer la labellisation par un organisme certificateur ne peut pas engager de démarches auprès d'un autre organisme certificateur avant 12 mois après le refus ou le retrait de la labellisation. Une nouvelle demande initiale de labellisation auprès du même organisme certificateur peut cependant être réalisée dès que possible pour le candidat.

Au démarrage du processus de labellisation, un contrat est établi avec l'organisme certificateur, détaillant le périmètre, la durée de la labellisation, les exigences concernant les modalités de labellisation et la programmation des audits de suivi.

L'organisme certificateur vérifie préalablement à la signature du contrat que le ou les établissements sont dans le champ de la labellisation.

Dans le cas d'un refus ou d'un retrait en raison d'une ou plusieurs non-conformité(s), la période d'inéligibilité s'étend à un an à partir du jour de l'audit entraînant la non-conformité.

Si le contrat est néanmoins signé avec un établissement dont la labellisation a été refusée ou retirée par un autre organisme certificateur depuis moins d'un an, le rapport d'audit du labellisé concerné doit être transmis par l'organisme certificateur au Ministère en charge de la transition écologique accompagné de toute pièce justifiant de l'absence de motif de refus ou de retrait de la labellisation.

Le contrat de labellisation peut être établi avec un établissement ou avec le siège social :

- Avec un établissement lorsqu'il a une personnalité juridique propre. Le contrat est établi pour une durée d'un cycle de labellisation, soit sur 3 ans à compter de la date de délivrance de l'attestation de labellisation ;
- Avec le siège au nom d'un ou plusieurs établissements qui disposent ou pas de la personnalité juridique. Le contrat peut être établi avec le siège pour couvrir le cycle de labellisation des établissements. Pour tout nouvel établissement, rattaché à ce siège, qui souhaiterait être labellisé, un avenant au contrat doit être établi, la durée de la labellisation étant calculée au niveau de chaque établissement à compter de la délivrance de leur attestation de labellisation.

Tout candidat souhaitant changer d'organisme certificateur doit déposer une nouvelle demande de labellisation auprès d'un organisme certificateur agréé, qui analyse la demande et définit les modalités d'évaluation correspondantes.

Le référentiel et l'ensemble des exigences relatives au label « Anti-gaspillage alimentaire » sont transmis au candidat en même temps que le contrat de labellisation.

Par la signature du contrat, l'établissement et le cas échéant le siège s'engagent au sein de leur organisation à mettre en place les dispositions permettant de répondre aux exigences du présent plan de contrôle cadre et aux exigences des critères de labellisation du label « Anti-gaspillage alimentaire ».

5.2. Préparation d'un audit initial de labellisation

5.2.1. Principes

L'établissement et l'organisme certificateur doivent se baser sur la version du référentiel en vigueur le jour de l'audit. Durant cet audit, toutes les exigences du référentiel en vigueur du label « Anti-gaspillage alimentaire » doivent être vérifiées par l'auditeur.

Afin de préparer l'audit, l'auditeur doit être en possession des pièces suivantes :

- L'attestation sur l'honneur signée ;
- Le diagnostic initial renseigné disponible dans la grille d'audit ;
- La fiche de renseignement complétée ;
- La fiche d'auto-évaluation complétée dont le modèle figure sur le site du Ministère en charge de la transition écologique afin que soient identifiées en amont les actions mises en places sur les différents domaines d'action.

Il est recommandé au candidat en amont de l'audit de transmettre à l'auditeur le maximum de preuves, notamment documentaires et tout élément nécessaire à la préparation de l'audit sur site.

Il est recommandé aux audités de prendre connaissance de la grille avant l'audit.

Toutes les pièces et preuves d'audit ainsi que tous les accès informatiques qui n'ont pas été fournis en amont de l'audit doivent être mis à disposition de l'auditeur le jour de l'audit. Si la fourniture des pièces nécessite de contacter d'autres services ou personnes que celles présentes sur le site audité, l'audité doit en informer l'auditeur avant le jour de l'audit. Une fiche de mise à disposition des preuves pour l'audit et des contacts peut être remplie au préalable.

Dans le cas des établissements candidats au label rattachés à un siège social, l'audit initial est constitué d'un audit établissement et le cas échéant d'un audit siège. L'audit siège est recommandé lorsqu'un ou plusieurs critères du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » sont auditables à ce niveau (preuves rassemblées à ce niveau) et que le siège est principalement responsable de la conception et de la mise en œuvre de ce critère. Cet audit siège permet de mutualiser en partie la durée d'audit des établissements dépendant d'un même siège. Cet audit siège doit être réalisé si possible en amont de l'audit établissement, il est valable sur la durée du cycle de labellisation pour l'ensemble des établissements soumis au même système organisationnel, c'est-à-dire qu'il est valable pour tous les établissements dépendant du même siège rentrant dans le dispositif durant le cycle de labellisation. Si l'audit siège et les audits établissements associés sont réalisés par des organismes certificateurs différents, l'organisme certificateur qui a réalisé l'audit siège doit transmettre le rapport d'audit siège à l'organisme certificateur en charge de l'audit d'établissement. Les règles de transmission doivent être prévues dans les contrats. La durée pendant laquelle l'audit siège est valable pour mutualiser les

temps d'audit des établissements associés est de 3 ans à compter de la date de l'audit siège en question.

Tous les nouveaux établissements souhaitant candidater au label et bénéficier de l'audit siège déjà réalisé doivent démontrer que le système organisationnel défini par le siège déjà audité s'applique à eux. Une durée d'audit complémentaire peut être prévue par l'organisme certificateur afin de mener cette vérification. Si de nouveaux établissements candidatant au label ne correspondent pas au même système organisationnel que les établissements déjà labellisés ayant bénéficié d'un audit siège, ces établissements sont soumis à un audit initial complet comprenant un audit siège et ne peuvent bénéficier de l'audit siège déjà réalisé. Il peut exister plusieurs systèmes organisationnels pour un même siège social. Durant l'audit siège, l'auditeur doit évaluer les procédures que le siège prévoit pour lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau de ses établissements, mais il doit également vérifier que le siège s'assure de la diffusion et de l'application effective de ces procédures sur le ou les différents sites appartenant au même système organisationnel.

5.2.2. Plan d'audit

L'organisme certificateur établit un plan d'audit comprenant des éléments sur le périmètre de l'audit, l'analyse de chaque critère du référentiel par domaine d'action, ainsi que les interlocuteurs à interroger lors de l'audit. L'établissement et l'organisme certificateur doivent se baser sur la version du référentiel en vigueur le jour de l'audit. Si l'audit est réalisé par une équipe d'audit, le plan d'audit doit clairement indiquer quelle partie de l'audit a été réalisée, et par quel auditeur. Si le référentiel « Anti-gaspillage alimentaire » prévoit la prise en compte d'un autre référentiel ou une norme, le plan d'audit doit clairement indiquer ce/ces référentiel(s) ou partie du référentiel ayant été audité(s) et à quel moment.

L'audit est composé des phases suivantes :

- Une réunion d'ouverture, qui doit être l'occasion pour les auditeurs de se présenter à l'établissement audité ; elle décrit le déroulement de l'audit (horaires des entretiens, méthodes, ...) ;
- Une évaluation du respect des critères de conformité réglementaire ;
- Une évaluation des critères des domaines d'action du référentiel, sur la base d'un contrôle des preuves (documentaire ou entretiens avec les équipes) ;
- Une réunion de clôture, durant laquelle les auditeurs présentent les conclusions de l'audit.

Le candidat doit assister l'auditeur au cours de l'audit. Dans le cadre de l'audit, des entretiens sont organisés avec les équipes anti-gaspillage, ou la ou les personnes en charge des actions anti-gaspillage. Si les pratiques anti-gaspillage sont prises en charge par un tiers, le personnel de l'établissement audité doit rester l'interlocuteur principal. Le conseil externe sur l'anti-gaspillage peut assister le site lors de l'audit. Il est recommandé que les dirigeants de l'établissement soient présents lors des réunions d'ouverture et de clôture, de façon à ce que toute non-conformité puisse être commentée.

Le(s) auditeur(s) réalise(nt) l'audit initial de labellisation en évaluant toutes les exigences du label « Anti-gaspillage alimentaire » applicables au distributeur audité. L'auditeur (ou l'auditeur principal en cas d'équipe d'audit) présente ses conclusions et commente toutes les non-conformités identifiées par rapport au référentiel du label.

L'organisme certificateur est responsable de la prise de décision de labellisation et de la préparation du rapport d'audit formel.

5.2.3. Audit sur site et durée d'un audit

- Audit sur site ou à distance :

L'audit initial et l'audit de renouvellement, anticipé ou non, sont impérativement réalisés sur site (hors phase préparatoire et de rédaction du rapport d'audit).

L'audit de suivi, comme l'audit siège, peuvent être réalisés à distance.

Pour tous les audits ci-dessous (initial, renouvellement, suivi, siège) un jour d'audit équivaut à huit heures, et une demi-journée d'audit correspond à quatre heures hors pause repas.

- **Durée d'un audit initial ou de renouvellement :**

Les durées présentées ci-dessous incluent l'ensemble des étapes, de la phase préparatoire au rapport d'audit.

Pour les GMS et métiers de bouche, les durées sont les suivantes :

- Tranche 1 (moins de 400m²) : **1 jour**
- Tranche 2 (entre 400m² et 2500m²) : **2 jours**
- Tranche 3 (plus de 2500m²) : **2,5 jours**

Pour les grossistes, une tranche unique : **2 jours**

Cette durée peut varier selon qu'une partie de l'audit se réalise au niveau du siège dans le cadre d'un réseau organisé. Le système organisationnel entre établissement et siège doit en effet être détaillé dans le dossier d'éligibilité pour permettre de dimensionner l'audit.

- **Durée d'un audit de suivi :**

La durée d'un audit de suivi est moindre car les critères audités sont moins nombreux.

Pour l'audit de suivi des GMS et métiers de bouche, les durées sont les suivantes :

- Tranche 1 (moins de 400m²) : **0,5 jour**
- Tranche 2 (entre 400m² et 2500m²) : **1 jour**
- Tranche 3 (plus de 2500m²) : **1,5 jour**

Pour les grossistes, une tranche unique : **1 jour**

- **Durée d'un audit siège :**

La durée dépend du nombre de critères audités au niveau du siège : de 1 jour à 1,5 jour.

Les durées d'audit sont détaillées à l'annexe A « Durées d'audit ».

5.3. Rapport d'audit

Après chaque audit, un rapport écrit complet basé sur la grille d'audit est réalisé par l'organisme certificateur.

Le rapport d'audit doit donner confiance au lecteur. Pour cela, il doit notamment assurer un niveau de transparence élevé, être émis par l'organisme certificateur (personne morale) et signé par une personne à même de l'engager. Le rapport d'audit est subdivisé en plusieurs sections, directement incluses dans la grille d'audit :

- Informations générales sur l'établissement audité ;
- Résultat général de l'audit et notation avec les commentaires de l'auditeur pour l'établissement et éventuellement le siège par critère : points forts à pérenniser, points faibles à améliorer. Des commentaires généraux sont également renseignés pour identifier notamment les causes majeures de gaspillage et évaluer la cohérence entre le taux de gaspillage alimentaire et les actions. L'ensemble de ces commentaires restent dans le

- périmètre du référentiel et ne relèvent pas de l'activité de conseil ;
- Une fiche par non-conformité réglementaire détectée, présentant la non-conformité (rappel du critère concerné, libellé de la non-conformité, risque identifié), la proposition d'actions de l'organisme avec date cible ;
 - Un procès-verbal (PV) de contrôle ;
 - La fiche de contrôle de vérification de la marque.

Le rapport d'audit est notifié à l'établissement audité dans les 15 jours qui suivent l'audit.

Le rapport d'audit siège est constitué a minima de la grille d'audit et de notation relative aux critères du DA1 et/ou DA3 audités au niveau du siège.

En cas d'audit partagé entre plusieurs organismes certificateurs, une mention doit être ajoutée dans le contrat pour permettre le transfert des rapports.

5.4. Décision et attestation de labellisation

L'organisme certificateur décide de labelliser ou non l'établissement candidat en se basant sur les conclusions de l'audit initial réalisé sur pièces justificatives et entretiens avec les équipes du candidat dont les modalités sont fixées dans le référentiel.

L'attestation de labellisation peut être délivrée à :

- Un établissement ayant une personnalité juridique propre (SIREN différent du siège) ;
- Un siège pour le compte d'un ou plusieurs établissements n'ayant pas de personnalité juridique propre (SIREN identique au siège).

La décision de labellisation est prise en toute indépendance par l'organisme certificateur, sur la base du rapport d'audit, de l'analyse des déviations et non-conformités réglementaires détectées et des éléments d'explication fournis par l'organisme candidat.

Si la décision est positive, une attestation de labellisation est délivrée par l'organisme certificateur à l'établissement candidat. Ce document atteste que ses procédures ou ses pratiques sont conformes aux exigences définies dans le référentiel. Ce document est valable 3 ans, sous réserve de réussir les audits de suivi annuels. Les mentions obligatoires de l'attestation de labellisation figurent sur le modèle en annexe E. Lorsque l'attestation est délivrée au siège pour le compte des établissements n'ayant pas de personnalité juridique propre, cette attestation doit lister l'ensemble des établissements labellisés et comprendre pour chacun les mêmes informations que le modèle d'attestation individuelle de l'annexe E.

L'organisme certificateur transmet aux services compétents du Ministère en charge de la transition écologique les informations nécessaires à la publication de la liste actualisée des établissements labellisés.

L'information du refus de labellisation suite à audit est immédiatement transmise par l'organisme certificateur aux services du Ministère en charge de la transition écologique.

6. Modalités de suivi des établissements labellisés

6.1. Traitement des non-conformités réglementaires

Des non-conformités réglementaires peuvent être détectées lors d'un audit du référentiel « Anti-gaspillage alimentaire ». L'organisme certificateur doit envoyer à l'établissement la fiche de non-conformité réglementaire comprenant toutes les non-conformités identifiées lors de l'audit dans les 2 semaines à compter du dernier jour de l'audit.

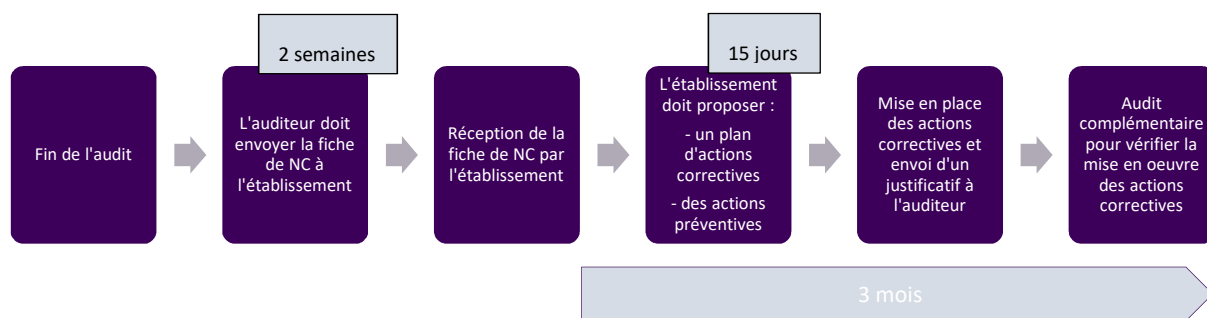
L'établissement audité doit proposer par écrit dans les 15 jours qui suivent la réception de la fiche de non-conformité un plan d'actions correctives de ces non-conformités, des actions préventives pour éviter le renouvellement de l'écart ainsi qu'un délai de mise en œuvre de ces actions, et cela sur chacune des fiches de non-conformités réglementaires.

Dans un délai maximum de 3 mois à compter de la notification de la fiche de non-conformité à l'audité :

- Les actions correctives doivent être mises en place ;
- Les justificatifs de la mise en place de ces actions correctives doivent être envoyés à l'auditeur ;
- L'audit complémentaire doit avoir lieu. Il vise à vérifier la mise en œuvre des actions correctives, il peut se faire soit à distance par vérification documentaire si possible, soit sur site si nécessaire.

En l'absence de correction mise en place dans ce délai de 3 mois, la labellisation n'est pas accordée ou est retirée par l'organisme certificateur après avoir recueilli les observations de l'audité. Une nouvelle demande initiale de certification peut être réalisée dès que possible par l'audité auprès du même organisme certificateur.

En cas de procédure de non-conformité entamée dans le cadre d'un audit de renouvellement qui a débuté avant la date d'échéance de la labellisation initiale, la validité de la labellisation initiale est prolongée jusqu'à la fin du délai de mise en conformité de 3 mois.



6.2. Règlement d'usage de la marque de labellisation

La marque du label national « Anti-gaspillage alimentaire » est la propriété de l'Etat français représenté par le Ministère en charge de la transition écologique.

Les établissements labellisés au titre du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » par un organisme certificateur agréé sont autorisés de plein droit à faire usage de la marque à compter de la délivrance de l'attestation de labellisation dans le respect du règlement d'usage de la marque.

Lors de l'audit initial, les organismes certificateurs vérifient que la marque n'a pas été utilisée avant la délivrance de l'attestation de labellisation.

Il ne peut être fait référence au label « Anti-gaspillage alimentaire » quel que soit le support (papier ou Internet) que dans la mesure où il n'y a pas d'ambiguïté sur le ou les établissements labellisés et ceux qui ne le sont pas.

Le respect du règlement d'usage de la marque par les établissements labellisés est vérifié par les organismes certificateurs lors des audits de suivi et de renouvellement. L'organisme certificateur vérifie le respect par l'établissement labellisé et, le cas échéant, son siège social ou enseigne de :

- La charte graphique selon le niveau obtenu dans le label et selon les supports de communication ;
- L'absence d'ambiguïté sur l'identité de l'établissement labellisé ;
- L'absence de confusion dans le message sur le périmètre de la Marque et les garanties qu'elle apporte.

La bonne utilisation de la marque est vérifiée au même titre que les autres critères lors de l'audit. Les règles de traitement des non-conformités sont identiques au point 6.1, à l'exception du délai de mise en conformité qui n'est pas 3 mois mais de 30 jours. De même, l'envoi des justificatifs de la mise en place des actions correctives et le contrôle complémentaire doivent intervenir dans le délai de 30 jours.

Si les actions correctives ne sont pas mises en place au terme des 30 jours, le rapport d'audit sur la vérification de l'usage de la marque et les échanges postérieurs à sa notification à l'audité sont transmis dans les meilleurs délais au Ministère en charge de la transition écologique lequel décide des suites à donner. L'organisme certificateur est chargé de la mise en œuvre et du suivi de la décision prise par le Ministère en charge de la transition écologique.

Le non-respect du règlement d'usage de la marque peut conduire au retrait du droit d'usage de la marque et du logo associé par l'organisme certificateur.

L'usage de la marque par les établissements labellisés et toute autre structure, les modalités de contrôle et de suivi sont précisées par le règlement d'usage de la marque publié par le Ministère en charge de la transition écologique.

Ces mesures sont sans préjudice des sanctions liées à la commission d'infractions au code de la consommation.

6.3. Audits exercés par les organismes certificateurs

6.3.1. Audit de suivi annuel

Des audits de suivi sont mis en œuvre annuellement par l'organisme certificateur dans le cadre des modalités de suivi des établissements labellisés.

Leur contenu, et donc leur durée, diffère de celui d'un audit initial.

Ces audits consistent à vérifier :

- Le respect de la réglementation (précisée dans l'annexe réglementaire) via le renouvellement de l'attestation sur l'honneur ;
- Les critères de conformité liés à la réglementation ;
- Les critères du domaine d'action transversal avec le critère général sur le suivi du plan d'action lié au renouvellement annuel du diagnostic et le taux de gaspillage alimentaire.

Les pièces nécessaires à la réalisation de l'audit de suivi annuel sont :

- L'attestation sur l'honneur signée ;
- Le diagnostic de gaspillage alimentaire renseigné et actualisé ;
- La fiche de renseignement actualisée

En l'absence de ces pièces, l'audit de suivi ne peut pas avoir lieu.

Ces audits de suivi permettent d'évaluer les points suivants :

- Les nouvelles actions mises en place durant l'année passée ;
- Les actions prévues l'année suivante ;
- Les difficultés rencontrées pour mettre en place certaines actions et expliquant les éventuelles fluctuations du taux de gaspillage alimentaire.

Ils sont associés à un audit du respect du règlement d'usage de la marque.

Les audits de suivi sont réalisés au niveau de l'établissement, sur site ou à distance.

Deux éléments peuvent conduire à un retrait du label lors de l'audit de suivi :

- Le non-respect d'au moins un critère de conformité lié à la réglementation ;
- Le non-respect des règles d'usage de la marque.

Si le taux de gaspillage alimentaire a augmenté, ou si le diagnostic ou le plan d'action conduisent à une variation à la hausse ou à la baisse des points sur le domaine transversal, cela ne conduit pas à une révision de la notation globale du référentiel. Cela ne donne pas non plus lieu à un retrait du label, quand bien même le taux de gaspillage aurait dépassé le seuil requis pour être labellisé. L'organisme certificateur peut seulement formuler des recommandations sur ce critère du diagnostic pour maintenir ou améliorer son niveau pendant un cycle de labellisation.

Si l'établissement labellisé souhaite remplacer son audit de suivi annuel par un audit de renouvellement, il doit prévenir l'organisme certificateur dans un délai raisonnable avant la date de l'audit de suivi annuel. Dans ce cas, l'audit de l'établissement correspond à un audit de renouvellement anticipé. **Si l'établissement bénéficie d'un audit siège en cours de validité, celui-ci ne peut être remis en cause, seuls les critères audités au niveau de l'établissement sont audités et peuvent conduire le cas échéant à modifier la notation.**

L'organisme certificateur saisi d'une demande de remplacement de l'audit de suivi par un audit de renouvellement anticipé doit conclure une convention et délivrer une attestation de labellisation actualisée. Cette nouvelle attestation donne droit à l'ouverture d'une nouvelle durée de labellisation et peut donner lieu à l'utilisation d'un logo de niveau supérieur à celui existant si la nouvelle notation donne accès à un niveau supérieur dans le label. Si le niveau atteint après audit est inférieur, c'est également ce nouveau niveau qui est retenu et qui donne lieu à l'émission d'une attestation modifiée. Si la notation ou le taux de gaspillage est insuffisant, l'audit de renouvellement anticipé peut conduire au retrait du label.

Il est recommandé que le même auditeur réalise l'audit initial et les audits de suivi annuels. En cas de changement d'organisme certificateur en cours de cycle de labellisation, les audits de suivi sont réalisés par le nouvel organisme certificateur désigné par l'établissement ou le siège. L'établissement ou le siège doit informer le nouvel organisme certificateur qu'il s'agit d'un audit de suivi, afin que l'auditeur puisse vérifier le plan d'actions correctives de l'éventuel audit de suivi précédent.

6.3.2. Audit de renouvellement et audit de renouvellement anticipé

Le renouvellement de l'attribution du label « Anti-gaspillage alimentaire » donne lieu à l'obtention d'une nouvelle attestation de labellisation.

Un audit de renouvellement est réalisé dans les 36 mois suivant le début du cycle de labellisation, au plus tôt 6 mois avant. La date de l'audit de renouvellement doit être calculée à compter de la date d'émission de l'attestation de labellisation.

L'audit de renouvellement peut cependant être réalisé de manière anticipée sur demande du labellisé à l'organisme certificateur dans un délai raisonnable avant la date de l'audit de suivi annuel. Même si cet audit intervient au milieu d'un cycle de labellisation, il démarre un nouveau cycle de labellisation de trois ans avec la note obtenue à la suite de cet audit et qui peut être supérieure ou inférieure à celle obtenue lors de l'audit initial.

Les pièces nécessaires à la réalisation de l'audit de renouvellement :

- L'attestation sur l'honneur signée ;
- Le diagnostic de gaspillage alimentaire renseigné et actualisé ;
- La fiche d'autoévaluation ;
- La fiche de renseignement actualisée.

En l'absence de ces pièces, l'audit de renouvellement ne peut pas avoir lieu.

Toutes les règles applicables à l'audit initial sont également applicables à l'audit de renouvellement.

A l'issue de l'audit de renouvellement, la nouvelle labellisation doit débiter le lendemain de l'échéance de la précédente labellisation.

Les établissements sont eux-mêmes responsables du maintien de leur labellisation. Tous les établissements labellisés selon le référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » reçoivent un rappel émis par les organismes certificateurs 6 mois avant l'expiration de la labellisation.

L'audit de renouvellement est associé à un audit d'usage de la marque.

6.3.3. Audit complémentaire

Chaque organisme certificateur peut effectuer des audits complémentaires optionnels sur les établissements labellisés.

L'audit complémentaire relatif à la non-conformité réglementaire est obligatoire. L'étendue et les modalités (sur site ou à distance) de cet audit complémentaire sont déterminées par l'organisme certificateur.

Un audit complémentaire peut être réalisé de façon inopinée à l'initiative de l'organisme certificateur en raison de l'existence d'éléments concordants portés à sa connaissance de nature à remettre en cause la labellisation accordée. Il est réalisé sans préavis et est à la charge de l'audité. Dans ce cas, l'organisme certificateur transmet sans délai les résultats de cet audit au Ministère en charge de la transition écologique lequel en informe également sans tarder le Ministère en charge de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

6.4. Transmission d'informations et suivi exercé par le Ministère en charge de la transition écologique

Le Ministère en charge de la transition écologique organise un contrôle de second niveau des organismes certificateurs afin de garantir le respect des exigences d'audit et s'assurer d'une application harmonisée du référentiel. Ce contrôle s'effectue a minima au travers du bilan annuel réalisé par les organismes certificateurs.

Les organismes certificateurs effectuent un bilan d'audit annuel transmis au Ministère en charge de la transition écologique. Ce bilan contient les données nécessaires au suivi statistique du référentiel et du plan de contrôle, ainsi que les données nécessaires au contrôle de second niveau des organismes certificateurs et à la vérification du caractère homogène des audits effectués.

Ce bilan contient notamment des informations sur le fonctionnement et l'organisation des audits ainsi que des données liées au respect et au contrôle des critères du référentiel. Des observations sont formulées sur le caractère auditable du référentiel et ses évolutions nécessaires. Il est accompagné d'une réunion annuelle réunissant l'ensemble des organismes certificateurs agréés.

Les informations détenues par l'Etat dans le cadre du label national « Anti-gaspillage alimentaire » peuvent être utilisées et diffusées pour l'exécution de ses missions de service public.

Les organismes certificateurs tiennent à tout moment à la disposition du Ministère en charge de la transition écologique et tout organisme habilité, les informations relatives à leurs conditions de fonctionnement et à leurs activités de contrôle.

Le contenu, le format et les modalités de transmission par les organismes certificateurs des informations sur les refus, retraits et octrois de la labellisation, ainsi que sur le bilan annuel aux services du Ministère en charge de la transition écologique sont précisés dans une note de procédure du Ministère en charge de la transition écologique.

Le Ministère en charge de la transition écologique met à disposition l'information transmise des décisions de refus et de retraits de labellisation à l'ensemble des organismes certificateurs agréés.

Les candidats au label et les labellisés sont informés des données transmises à l'Etat dans le cadre du label et des usages qui en sont faits par tout moyen.

6.5. Maintien de la labellisation

La décision de maintien de la labellisation est prise sur la base des résultats de l'audit de suivi annuel ou de l'audit de renouvellement, selon l'avancée dans le processus de labellisation.

La labellisation peut être retirée pour tous les audits (initial, suivi, renouvellement) dans les cas suivants :

- Présence de non-conformités réglementaires qui ne sont pas levées dans le délai imparti ;
- Disparition de l'établissement ou inéligibilité de l'établissement labellisé comme la commission d'infractions avec prononcé de sanctions listées dans l'attestation sur l'honneur du respect de la réglementation.
- Non-respect des règles d'usage de la marque.
- Non réalisation de l'audit de suivi

La labellisation peut être retirée uniquement lors de l'audit initial ou de renouvellement (anticipé ou non) dans les cas suivants :

- Seuil de gaspillage alimentaire de niveau 1 non atteint (critère 0.2 sur le taux de gaspillage) ;
- Nombre de points obtenus inférieurs à 26.

La labellisation peut être retirée si, durant le cycle de labellisation, l'établissement audité n'assure pas les 2 audits de suivi sur la base de diagnostics actualisés. Dans le cadre d'un audit de renouvellement

anticipé, la labellisation peut être retirée si l'un ou les audit(s) de suivi du cycle de labellisation écourté n'est / ne sont pas assurés(s) sur la base de diagnostic(s) actualisé(s).

En cas de prévision de modification de la taille ou du statut juridique de l'établissement labellisé, l'établissement doit immédiatement en informer l'organisme certificateur afin de vérifier si ces changements conduisent à modifier le périmètre de l'audit et ont des effets sur l'attestation délivrée. Si le périmètre est modifié, un audit initial d'établissement doit être effectué afin de réviser l'attestation de labellisation.

7. Gestion des observations

7.1. Gestion des questions relatives à des interprétations différentes des règles du label

Les questions d'interprétation des critères du référentiel ou du plan de contrôle non résolues par les organismes certificateurs peuvent être transmises par les organismes certificateurs aux services compétents du Ministère en charge de la transition écologique qui apportent les réponses, le cas échéant, après avis du Comité du label. Les réponses apportées sont communiquées aux personnes intéressées par tout moyen.

7.2. Règles applicables aux contestations

L'établissement candidat au label ne reconnaît expressément que l'interprétation de l'organisme certificateur sur l'accomplissement des exigences du référentiel.

Dans le cas où l'établissement est en désaccord avec cette interprétation, il peut en informer par écrit l'organisme certificateur. Ce dernier ne peut, sauf en cas de manquement aux diligences professionnelles usuelles, être tenu pour responsable de la non-attribution du label à l'établissement candidat, et ce quelles que soient les raisons de cette non-attribution. L'organisme certificateur ne peut pas être tenu au remboursement des frais d'audit contractualisés.

Un recours peut être formulé par le candidat au label auprès du Ministère en charge de la transition écologique.

7.3. Comité du label

Un comité du label « Anti-gaspillage alimentaire » est créé pour le suivi du référentiel et l'exécution du plan de contrôle. Il se réunit annuellement. Il est composé des parties prenantes et dispose d'un règlement intérieur.

7.4. La révision du référentiel

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

ANNEXES

ANNEXE A

Durées d’audit

ANNEXE B

Candidature – Fiche de renseignements

ANNEXE C

Candidature – Diagnostic initial

ANNEXE D

Candidature – Attestation sur l’honneur du respect de la réglementation

ANNEXE E

Attestation de labellisation

ANNEXE A : Durées d'audit

NB : 1 jour équivaut à 8 heures d'audit et une demie journée à 4 heures d'audit hors pause repas.

- **Durées d'audit initial et de renouvellement :**

GMS et métiers de bouche				
Etapes	Tranche 1 (Moins de 400m ²)	Tranche 2 (Entre 400 et 2500m ²)	Tranche 3 (Au-delà de 2500m ²)	Audit siège - nécessité d'avoir une homogénéité de fonctionnement (par marques / concepts)*
Préparation de l'audit hors site	0,25	0,5	0,75	0,25
Audit siège	NA	NA	NA	0,5 à 1
Audit établissement sur site	0,5 (4h si audit siège)	1 (0,75 si audit siège)	1 (0,75 si audit siège)	
Coordination	-	-	-	-
Rapport et labellisation hors site	0,25	0,5	0,75	0.25
TOTAL	1	2	2,5	1 à 1,5

* à adapter selon le nombre de critères audités au siège et selon le nombre de schémas organisationnels par siège.

Grossistes		
Etapes	Tranche unique	Audit siège - nécessité d'avoir une homogénéité de fonctionnement (par marques / concepts)*
Préparation de l'audit hors site	0,5	0,25
Audit siège	NA	0,5 à 1
Audit établissement sur site	1 (0,75 si audit siège)	-
Coordination	-	-
Rapport et labellisation hors site	0,5	0,25
TOTAL	2	1 à 1,5

* à adapter selon le nombre de critères audités au siège et selon le nombre de schémas organisationnels par siège.

- Durées d'audit de suivi 1 et 2 : maintien du niveau obtenu (sauf si non-conformités identifiées)

GMS et métiers de bouche			
Etapes	Tranche 1 (Moins de 400m ²)	Tranche 2 (Entre 400 et 2500m ²)	Tranche 3 (Au-delà de 2500m ²)
Préparation de l'audit hors site	0,15	0,25	0,25
Audit siège	NA	NA	NA
Audit établissement à distance	0,25	0,5	0,75
Rapport et labellisation hors site	0,1	0,25	0,5
TOTAL	0,5	1	1,5

Grossistes	
Etapes	Tranche unique
Préparation de l'audit hors site	0,25
Audit siège	NA
Audit établissement à distance	0,5
Coordination	-
Rapport et labellisation hors site	0,25
TOTAL	1

- Audit initial et suivi si audit siège :

Nombre de critères à auditer au siège	Étapes	Système organisationnel 1	Système organisationnel 2
< 5 critères	Préparation de l'audit hors site	0,25	0,25
	Audit siège	0,5	0,5
	Rapport	0,25	0,25
	TOTAL	1	1
5-6 critères	Préparation de l'audit hors site	0,25	0,25
	Audit siège	0,75	0,75
	Rapport	0,25	0,25
	TOTAL	1,25	1,25

Nombre de critères à auditer au siège	Étapes	Système organisationnel 1	Système organisationnel 2
> 6 critères	Préparation de l'audit hors site	0,25	0,25
	Audit siège	1	1
	Rapport	0,25	0,25
	TOTAL	1,5	1,5

Exemple de dimensionnement pour un établissement dépendant d'un siège :

Un établissement de tranche 3 bénéficiant d'un audit siège avec moins de 5 critères siège : 2,5 jours d'audit établissement au lieu de 3 jours.

En parallèle, audit siège de 1 jour.

- **Règles d'optimisation des durées d'audit établissement dans le cadre des activités centralisées au niveau du siège :**

La durée d'audit sur site peut être réduite en fonction du degré de centralisation des actions et des enregistrements ou modes de preuve uniquement sur le DA1 et/ou le DA3.

La durée de l'audit de l'établissement ne peut pas être réduite de plus de 50%.

ANNEXE B : Candidature – Fiche de renseignements

Fiche de renseignements Référentiel du label national « Anti-gaspillage alimentaire » Distributeurs
• A transmettre impérativement en amont de tout audit à l'organisme certificateur choisi. • Fiche nécessaire à l'établissement d'un devis et d'un contrat de labellisation.

Objet	A remplir par le déposant de la demande (cocher la case si pièce fournie)
A remplir pour tout établissement	
Indiquer la grille d'audit applicable au(x) distributeur(s) candidat(s) : - <i>GMS (préciser le cas échéant si cash and carry ou magasin vrac) ;</i> - <i>grossistes ;</i> - <i>métiers de bouche</i>	GMS (.....) ☐ Grossistes ☐ Métiers de bouche ☐
Indiquer si établissement + de 400m ² ou CA de +50M€ annuel pour les grossistes	
Transmettre un diagnostic initial comportant a minima tous les éléments demandés dans le modèle. Préciser : - la date de réalisation et si réalisé par un prestataire ou en interne <i>Diagnostic date < à 12 mois et sur une période de 12 mois consécutifs entre la date de réalisation du diagnostic et le 1^{er} janvier de l'année civile antérieure à la date du diagnostic</i>	Pièce à fournir : Modèle diagnostic rempli Annexe C ☐ Nombre de diagnostics :
Fournir l'attestation sur l'honneur du respect de la réglementation en vigueur applicable aux distributeurs (sur la base de l'annexe réglementaire), de l'absence d'infraction ou de condamnation ainsi que de l'absence de refus ou de retrait de labellisation, de janvier de l'année civile antérieure à l'année de l'attestation jusqu'à la date de signature de l'attestation Préciser le nombre d'attestations transmises si plusieurs établissements. A remplir par le représentant de la personne morale candidate au label (en principe directeur d'établissement si l'établissement dispose de la personnalité juridique).	Pièce à fournir : Attestation sur l'honneur Annexe D ☐ Nombre d'attestations :

A remplir pour une candidature unique d'établissement (sans siège social)	
Nom de l'établissement	
Numéro SIRET de l'établissement	
Adresse de l'établissement	
Coordonnées des interlocuteurs (nom, fonction, téléphone et mail)	
Surface de l'établissement	
Effectif de l'établissement	
Préciser si activité drive	
A remplir pour une candidature de groupe ou d'établissement unique (avec siège social)	
Liste 1 "Informations candidature de groupe ou établissement unique (avec siège social)" à remplir impérativement pour une candidature de groupe ou unique avec siège social	Liste 1 ci-dessous à remplir
A remplir pour une candidature de groupe ou d'établissement unique avec audit siège	
Liste 2 "Déclaration sur le critères et établissements à auditer en cas d'audit siège" à remplir impérativement dans le cas d'une demande d'un audit siège	Liste 2 ci-dessous à remplir

Liste 1 – Informations candidature de groupe ou d'établissement unique (avec siège social)

A remplir lorsque plusieurs établissements avec siège social sont concernés par la demande de labellisation ou lorsque l'établissement unique dépend d'un siège social.

[illegible]

Liste 2 – Déclaration des établissements et des critères à auditer en cas d'audit siège

Note : A remplir par système organisationnel pour indiquer les critères à auditer et leur lieu

Il faut remplir un volet 2 par système organisationnel et préciser la liste des établissements rattachés à ce système organisationnel (ou siège).

Nom, SIRET et adresse du lieu de l'audit siège :

Nom, SIRET et adresse de l'établissement (ou liste des établissements) rattachés à ce siège:indiquer le nombre et fournir la liste des établissements (qui peut être identique à celle du volet 1)

Attention : seuls les critères du DA1 et DA3 peuvent faire l'objet d'un audit siège. Ces critères audités seulement dans le cadre d'un audit siège ne le sont pas ensuite dans les audits d'établissements. Les notes obtenues sur ces critères sont directement reportées dans la grille d'audit de l'établissement.

Les critères déclarés « à auditer au siège » dans le tableau suivant le seront pour tous les établissements déclarés sous ce système organisationnel et ne sont pas modifiables, ni adaptables selon les établissements :

Critères du référentiel pouvant faire l'objet d'un audit siège	Critères à auditer			Interlocuteur(s) concerné(s) par le critère (nom, fonction, téléphone, mail)
	Au siège	A l'établissement	Autre (à préciser)	
Domaine d'Action 1 : Approvisionnement et achat des denrées alimentaires				
1.1 Construire et adapter sa politique commerciale				
1.2 Améliorer la gestion des commandes et des stocks				
1.3 Intégrer le gaspillage alimentaire dans les relations avec les fournisseurs (producteurs, transporteurs et logisticiens)				
1.4 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées aux appro/achat				

(en l'absence de personnel, le critère s'applique aux responsables/gérants)				
Domaine d'Action 3 : Gestion des invendus et du don				
3.1 Promouvoir une optimisation du don comme solution de gestion de ses invendus				
3.2. Veiller à la qualité des dons réalisés				
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)				
3.4 Valoriser vers l'alimentation animale				

ANNEXE C : Candidature – Diagnostic

Modèle du diagnostic du référentiel « Distributeurs » du label national anti-gaspillage alimentaire

Le diagnostic initial doit être réalisé au maximum 12 mois avant la date de candidature au label. Il doit porter sur une période de 12 mois consécutifs entre la date de réalisation du diagnostic et le 1^{er} janvier de l'année civile antérieure à la date du diagnostic. Le diagnostic doit ensuite être réalisé tous les ans avant l'audit de suivi annuel.

Objectifs du diagnostic :

- Faire un état des lieux exhaustif et ciblé du gaspillage alimentaire (GA) pour l'établissement candidat au label.
- Situer le niveau d'engagement et de performance de l'établissement candidat en amont de son entrée dans le label (avec le diagnostic initial) et pendant sa progression dans le label (avec le diagnostic de suivi annuel et le diagnostic de renouvellement).
- Le diagnostic initial sert d'année de référence pour analyser la dynamique de progression et de maîtrise sur le long terme.

Liste des annexes :

Annexe 1 : Informations et glossaire

Annexe 2 : Seuils du gaspillage alimentaire par niveau et par catégorie de distributeurs

Annexe 3 : Grille indicative sur le taux de casse nette minimal par rayon GMS

1. Informations générales sur l'établissement	
1. Nom et numéro SIRET de l'établissement	
2. Nom et numéro SIRET du siège (si concerné)	
3. Adresse de l'établissement	
4. Chiffre d'Affaires hors taxes (CA HT) annuel de l'établissement sur les denrées alimentaires	
5. Surface de vente totale (alimentaire et non alimentaire)	
6. Détails sur la diversité des activités : catégorie de denrées alimentaires vendues, nombre et nature des rayons traditionnels (ex : boucherie, boulangerie, etc).	

2. Informations sur le diagnostic de l'établissement	
1. Date du présent diagnostic	
2. Fréquence du diagnostic (annuel ; si autre préciser)	
3. Réalisation du présent diagnostic en interne ou via un prestataire	

3.	4.	5. Données chiffrées sur le gaspillage alimentaire <i>Remplir uniquement la partie qui concerne votre catégorie d'acteur.</i>
		GMS (en euros / an)
		*Casse brute alimentaire : ne prendre en compte que les denrées alimentaires (ex : hors droguerie, alimentation animale, compléments alimentaires) ; prise en compte de tous les déchets de l'achat (réception) à la commercialisation (y compris la transformation) ** Cause externe (retraits-rappels sanitaires, pannes...) : denrées alimentaires dont la perte résulte d'une cause extérieure non imputable à l'opérateur. Ces pertes sont exclues du calcul du gaspillage alimentaire à condition que l'établissement audité présente un justificatif (ex : attestation d'assurance). ***Casse nette = casse brute alimentaire de laquelle on soustrait : – stickage – lots anti gaspi – vols connus – dons – valorisation animale - invendus transformés – cause externe ****Taux de casse nette = gaspillage alimentaire = montant casse nette / CA alimentaire

Estimation du poids des emballages sur la quantité de biodéchets (en %)										
		Grossistes (en euros / an)								
		*Casse brute alimentaire : ne prendre en compte que les denrées alimentaires (ex : hors droguerie, alimentation pour animaux, compléments alimentaires) ** Cause externe (retraits-rappels sanitaires, pannes...) : denrées alimentaires dont la perte résulte d'une cause extérieure non imputable à l'opérateur. Ces pertes sont exclues du calcul du gaspillage alimentaire à condition que l'établissement audité présente un justificatif (ex : attestation d'assurance). ***Casse nette = casse brute alimentaire de laquelle on soustrait : – déstockage ou dégagement – lots anti gaspi – dons – valorisation animale- invendus transformés – cause externe ****Taux de casse nette = gaspillage alimentaire = montant casse nette / CA alimentaire								
Catégories de denrées	Chiffre d'Affaires HT (CA alimentaire)	Casse brute* -En prix de vente	Déstockage ou dégagement / Lots anti gaspi - Donnée en prix de vente promotionnel	Dons alimentaires - En prix d'achat HT	Valorisation vers l'alimentation animale -Estimation de la donnée en prix de vente	Invendus transformés - en prix de vente HT	Cause externe (retraits-rappels sanitaires, pannes...) ** - en prix de vente HT	Casse nette***	Taux de casse nette*** *	
Surgelé et épiceries										
Frais et ultra frais										
TOTAL										
		Grossistes (en poids / an)								
Catégories de denrées	Chiffre d'Affaires HT (CA alimentaire)	Casse brute*	Déstockage ou dégagement / Lots anti gaspi	Dons alimentaires	Valorisation vers l'alimentation animale	Invendus transformés	Cause externe (retraits-rappels sanitaires, pannes...) **	Casse nette***	Taux de casse nette*** *	
Surgelé et épiceries										
Frais et ultra frais										
TOTAL										

Quantité de biodéchets alimentaires <i>-Donnée en tonnes/an</i>			
Estimation de la part non comestible des biodéchets alimentaires (données en poids ou en pourcentage)			
Estimation du poids des emballages sur la quantité de gaspillage alimentaire (en %)			

		Métiers de bouche (MB) (en euros ou en poids / an)						
		*Matières premières transformées ou non, non utilisées ou non vendues : ne prendre en compte que les denrées alimentaires (ex : hors droguerie, alimentation animale, compléments alimentaires) de l'activité principale ; prise en compte de tous les déchets de l'achat à la commercialisation (y compris la transformation) ; prise en compte de la fabrication à la commercialisation ; concernant les denrées non consommables (ex : os et suifs, carcasses, coques, pelures de fruits et légumes, etc) : elles sont par défaut non comptabilisées dans le calcul du GA. Un ratio représentant la partie non comestible peut être appliqué sur la quantité de GA totale pour ne pas la comptabiliser, sur justification (ex : bon d'enlèvement pour les MRS en boucherie). ** Cause externe (retraits-rappels sanitaires, pannes...) : denrées alimentaires dont la perte résulte d'une cause extérieure non imputable à l'opérateur. Ces pertes sont exclues du calcul du gaspillage alimentaire à condition que l'établissement audité présente un justificatif (ex : attestation d'assurance). *** Pertes alimentaires nettes = gaspillage alimentaire = Matières premières transformées ou non, non utilisées ou non vendues de laquelle on soustrait : – invendus transformés – lots anti gaspi – dons – valorisation animale - invendus transformés – cause externe **** Conversion euros en poids sur la base des fiches de l'ADEME : Boucher/charcutier : 1T de GA = 9 470€ Boulangerie/pâtisserie : 1T de GA = 9 280€ Poissonnerie : 1T de GA = 19 190€ Fromagerie : 1T de GA = 18 060€ Primeur : 1T de GA = 3 700€ Les fiches sont disponibles par ce lien : https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/6472-gaspillage-alimentaire-dans-les-principaux-metiers-de-bouche.html						
Catégories de denrées	Chiffre d'Affaires HT -CA alimentaire	Matières premières transformées ou non, non utilisées ou non vendues* -En prix d'achat HT ou poids	Invendus transformés (ex : croissants aux amandes) -En prix de vente HT ou prix d'achat HT ou poids	Lots anti gaspi -En prix de vente HT ou prix d'achat HT ou poids	Don alimentaire -En coût de revient ou poids	Valorisation vers l'alimentation animale -Estimation de la donnée en prix d'achat HT ou poids	Cause externe (retraits-rappels, pannes...) ** -En prix de vente HT ou prix d'achat HT ou poids	Pertes alimentaires nettes***
Activité principale								
Conversion euros/tonnes si nécessaire****								
Commentaires si l'ensemble des cellules ne sont pas remplis:								

Quantité de biodéchets alimentaires <i>-Donnée en tonnes/an</i>			
Estimation de la part non comestible des biodéchets alimentaires (données en poids ou en pourcentage)			

Analyse du diagnostic du gaspillage alimentaire et évolution du plan d'action	
1. Comment se répartit (si possible en pourcentage) le taux de gaspillage alimentaire dans l'établissement sur les 3 domaines d'action du référentiel (parmi appro/achat, commercialisation, don et invendus) ?	
2. Comment expliquer le taux de gaspillage alimentaire et ses répartitions par denrées/rayons ou conditionnement ?	
3. Quelles sont les actions déjà mises en place par domaine d'action ? Quel est selon vous leurs impacts sur le GA de l'établissement ? <i>Détailler les actions que vous jugez les plus pertinentes et si disponibles, démontrer leur efficacité en mentionnant la cible de cette action et l'évolution de taux de gaspillage sur cette cible, démontrer la diffusion de ces cibles au sein de l'entreprise. Si disponible, transmettre le plan d'action établi suite au précédent diagnostic.</i>	
4. Quelles sont les actions envisagées dans l'année à venir ? Et à plus long terme ? <i>Communiquer le plan d'action et ses mises à jour.</i>	
5. Avez-vous des problématiques liées à votre environnement externe (localisation, zone blanche pour le don, etc.) impactant votre taux de gaspillage alimentaire ?	
6. Avez-vous eu des problèmes de retraits/rappels fournisseurs (liés à des causes externes à l'établissement) sur l'année du présent diagnostic ? Ce montant est-il comptabilisé dans la casse brute ? Si oui, le soustraire de la casse brute dans le calcul du gaspillage alimentaire. <i>Fournir les justificatifs nécessaires au moment de l'audit (fichier de montants et de motifs de casse brute/pertes de l'établissement).</i>	

7. Indiquez le taux de refus produits (ou matières premières) à l'achat, hors causes sanitaires (en € ou en poids) ou le taux de denrées alimentaires achetées à prix réduit à défaut d'être refusées <i>Fournir les justificatifs nécessaires au moment de l'audit (détail des motifs de refus).</i>	
8. Indiquez et expliquez l'évolution du nombre de bacs ou contenants/tonnage de biodéchets et l'évolution par rapport à l'année précédente <i>Fournir les justificatifs nécessaires au moment de l'audit.</i>	

Annexe 1 – Informations et glossaire

→ Seuils de gaspillage alimentaire définis par catégories de distributeurs :

- GMS : par surface :
 - Proxi : < 400m²
 - Super : entre 400 et 2500m²
 - Hyper : > 2500m²
- Grossistes : par quantité de denrées alimentaires vendues, et par type d'activités :
 - Surgelés et froid négatif et ambiant
 - Frais positif et ultra-frais
- Métiers de bouche : par type de métiers :
 - Boulangerie, pâtisserie
 - Boucherie, charcuterie, traiteur
 - Poissonnerie
 - Primeurs
 - Fromagerie

→ Quels produits concernés ?

Toute denrée alimentaire, c'est-à-dire tout produit alimentaire destiné à la consommation humaine (ex : hors droguerie, hors alimentation animale, hors compléments alimentaires) sur les étapes de commandes, livraison, fabrication/transformation, stockage et de vente.

→ Termes et définitions :

- **Biodéchets** : Correspondent à des déchets 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.
- **Casse brute** : désigne toutes les denrées alimentaires non vendues au prix initial, données ou jetées (casse physique, denrées périmées et jetées, 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).
 - **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...
 - **Denrées non comestibles** : la législation française inclut dans la définition du gaspillage alimentaire (GA) toute matière destinée à la consommation humaine qui est perdue, jetée ou dégradée au cours de la chaîne alimentaire (humaine).
 - Pour les aliments entrant dans la chaîne alimentaire sont exclus de la définition les parties non comestibles de l'aliment telles que 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.
 - **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).
- Gaspillage alimentaire** : dans le label, 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). La directive européenne considère que les parties non comestibles font partie du gaspillage alimentaire mais exclut du gaspillage alimentaire ce qui est valorisé en alimentation animale dans le respect de la hiérarchie des actions de la Loi Garot 2016. Sont à intégrer les fruits, légumes ou autres denrées comestibles réceptionnés ayant été dégradés lors du stockage, du processus de transformation ou du service de ces denrées. Dans le cadre de ce référentiel, la valorisation animale n'est pas considérée comme du gaspillage alimentaire et 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, carapaces de crustacés, 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.

- **Invendus** : toute denrée alimentaire 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 à prix réduit dans le but de vendre rapidement des denrées en DLC ou DDM courtes (avec ou sans intermédiaire, de type application).
- **Rayon** : sectorisation par même catégorie de denrées dans un point de vente.
- **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.
- **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.
- **Vols connus** : produits volés dont il est possible de connaître sa 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 **règlementation 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]

➔ **Outils complémentaires disponibles :**

- Fiches actions « Opération Distributeurs témoins » (ADEME – 2016)
- Guide de bonnes pratiques : [« comment éviter des coûts en réduisant vos déchets et vos pertes alimentaires ? »](#) (ADEME – 2018)

Annexe 2 – Seuils du gaspillage alimentaire par niveau et par catégorie d'acteurs

- **GMS (En taux de casse nette = Montant casse nette / CA alimentaire)**

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
< 400 m²	[1,0 et 0,71%]	[0,70 et 0,40%]	< 0,40%
400 à 2 500 m²	[0,80 et 0,61%]	[0,60 et 0,30%]	< 0,30%
> 2 500 m²	[0,70 et 0,51%]	[0,50 et 0,25%]	< 0,25 %

- **Grossistes (En taux de casse nette = Montant casse nette / CA alimentaire)**

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

- **Grossistes (En tonnage = Quantité casse nette / Quantité de denrées alimentaires vendues)**

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

Métiers de bouche (En poids par an) [seuils issus de l'étude ADEME de 2024]

•]

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 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

Annexe 3 – Grille indicative sur le taux de casse nette minimal par rayon GMS

Grille indicative à destination des auditeurs pour l'appréciation des chiffres renseignés dans le diagnostic par le candidat audité GMS. Ces taux de casse nette minimaux montrent des seuils en deçà desquels les taux de casse soulèveraient des questions sur la complétude des données.

	Proxi (< 400m ²)	Super (entre 400 et 2500m ²)	Hyper (> 2500m ²)
Rayons	Taux Casse Nette minimal	Taux Casse Nette minimal	Taux Casse Nette minimal
Frais libre-service	0.50%	0.50%	0.50%
Traditionnels	1.25%	1.25%	1.25%
Fruits & Légumes	1.00%	1.00%	1.00%
Epicerie	0.15%	0.15%	0.15%
Boissons	0.10%	0.10%	0.10%
Surgelé	0.25%	0.25%	0.25%

ANNEXE D : Candidature – Attestation sur l'honneur

Attestation sur l'honneur applicable au Référentiel « anti-gaspillage alimentaire » distributeurs

- Annexe réglementaire disponible sur le site internet du Ministère en charge de la transition écologique
<https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-antigaspillage-alimentaire>
- Déclaration à joindre au dossier d'éligibilité et pour tout audit annuel de suivi.

Je soussigné(e),

Mme/M :

Nom/Prénom :

Fonction (ex. directeur de magasin...) :

Habilité(e) à engager juridiquement la structure candidate à l'obtention du label vis-à-vis des tiers dont la dénomination et l'adresse sont les suivantes (indiquer l'établissement ou le cas échéant les établissements que vous représentez juridiquement) :

Déclare sur l'honneur :

- avoir pris connaissance de l'annexe réglementaire du Référentiel et de son contenu,
- que l' / les établissement(s) candidat(s) au label listés ci-dessus respecte(nt) la réglementation à laquelle il(s) est/sont soumis,
- engager par le présent document la responsabilité du / des établissement(s) candidat(s) listés ci-dessus,
- l'absence d'infraction ou de condamnation de (ou des) établissements listés ci-dessus de janvier de l'année civile antérieure à l'année de la présente déclaration jusqu'à la date de la présente déclaration pour non-respect de la réglementation relative aux textes cités dans l'annexe réglementaire pour lesquels des peines sont prévues,
- l'absence de refus ou de retrait du label « anti-gaspillage alimentaire » de janvier de l'année civile antérieure à l'année de la présente déclaration jusqu'à la date de la présente déclaration.

Fait à Le Signature

Article 441-7 du code pénal : est puni d'un an d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende le fait : 1° D'établir une attestation ou un certificat faisant état de faits matériellement inexacts. Les peines sont portées à trois ans d'emprisonnement et à 45 000 euros d'amende lorsque l'infraction est commise soit en vue de porter préjudice au Trésor public ou au patrimoine d'autrui, soit en vue d'obtenir un titre de séjour ou le bénéfice d'une protection contre l'éloignement.

Insérer logo OC

ANNEXE E : Attestation de labellisation

MODELE ATTESTATION DE L'OBTENTION DU LABEL NATIONAL ANTIGASPILLAGE ALIMENTAIRE

Article L541-15-6-1-1 du code de l'environnement

(issu de l'article 33 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire)

....., organisme certificateur agréé au titre des dispositions de l'article D. 541-217 du code de l'environnement par décision du...., renouvelée le....

Atteste que l'établissement :

(Indiquer la dénomination sociale ou le nom commercial si distinct de la dénomination sociale)

Demeurant : (indiquer l'adresse physique)

N° SIRET (14 chiffres) : XXXXXXXXX XXXXX

a obtenu conformément au Référentiel « Distribution » en vigueur approuvé par arrêté interministériel le label « antigaspillage alimentaire » de niveau ...**1 étoile (engagement), 2 étoiles (maitrise), 3 étoiles (exemplaire)** *(garder la mention utile)*

Dans la catégorie *(garder la mention correspondante)* :

- **Distributeur (préciser la surface)** :
- **Grossiste**
- **Métier de bouche (préciser le métier)** :

La note obtenue est de /156, suite à un audit qui s'est déroulé du au

LOGO correspondant au niveau obtenu

Cette attestation est valable du JJ/MM/AAAA au JJ/MM/AAAA sous réserve du maintien du respect des critères vérifiés lors de l'audit de suivi annuel.

Date de l'audit siège (le cas échéant) :

N° SIRET du siège audité (le cas échéant) :

La certification peut être retirée selon les conditions prévues par le Référentiel.

Cette attestation est la propriété de l'organisme certificateur et doit lui être restituée sans délai sur simple demande.

Fait à, le **DD/MM/AAAA (date identique à la date de début de validité)**

Le Président