

# LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Référentiel « Restaurants »

### Partie 1/ Critères de labellisation



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



FR RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

[2025-V1]

# Sommaire

<b>Avant-propos .....</b>	<b>3</b>
<b>— 1. Domaine d’application .....</b>	<b>4</b>
<b>— 2. Termes et définitions .....</b>	<b>5</b>
<b>— 3. Contexte réglementaire.....</b>	<b>11</b>
<b>— 4. Les trois niveaux de labellisation .....</b>	<b>12</b>
<b>— 5. Mesure et seuils du gaspillage alimentaire .....</b>	<b>14</b>
5.1. Restauration collective .....	15
5.2. Restauration commerciale .....	15
<b>— 6. Le référentiel « Restaurants ».....</b>	<b>15</b>
6.1. Désignation et structure du référentiel.....	15
6.2. Les quatre domaines d’action et le domaine d’action transversal .....	16
6.3. Critères de labellisation par domaine d’action .....	17
6.3.1. Domaine d’action transversal : diagnostic et taux de gaspillage alimentaire.....	17
6.3.2. Domaine d’action 1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires.....	19
6.3.3. Domaine d’action 2 : Transformation et préparation des denrées .....	24
6.3.4. Domaine d’action 3 : Service distribution et vente de repas.....	29
6.3.5. Domaine d’action 4 : Gestion des denrées non consommées.....	32
6.4. Notation du référentiel.....	37
6.5. La révision du référentiel.....	38

## Avant-propos

Sur l'année 2022, en France, près de 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été générés tout au long de la chaîne alimentaire (Eurostat, 2024). Parmi ces déchets, environ la moitié est considérée comme non comestible (os, épluchures...), l'autre moitié s'apparente au gaspillage alimentaire. Lutter contre le gaspillage alimentaire reste un enjeu majeur pour la sécurité alimentaire, la bonne gestion des ressources naturelles et l'atténuation des effets du changement climatique, de même pour les enjeux éthiques, sociaux et économiques.

Dans ce contexte, l'article 11 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGEC) fixe des objectifs nationaux ambitieux de réduction du gaspillage alimentaire codifiés à l'article L 541-1 du code de l'environnement. Il s'agit de réduire le gaspillage alimentaire de :

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

Cette loi prévoit également à son article 33 la mise en place d'un label national « Anti-gaspillage alimentaire » visant à accompagner et récompenser les pratiques exemplaires des acteurs publics et privés, en accélérant l'atteinte des objectifs nationaux en la matière.

Le décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 pris en application de l'article 33 de la loi AGEC précitée et codifié aux articles D 541-215 à D541-219 du code de l'environnement, prévoit l'élaboration d'un référentiel décliné par secteur comprenant d'une part, un énoncé des critères de labellisation et d'autre part, un plan de contrôle. Ce référentiel est approuvé par arrêté du Ministre chargé de la transition écologique et du Ministre chargé de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire.

**En cohérence avec la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire qui prévoit l'élaboration de référentiels par secteur, le présent document présente les critères de labellisation du référentiel « restaurants ».**

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

Le présent document a été élaboré de manière concertée dans le cadre d'une AFNOR SPEC ayant favorisé l'échange de bonnes pratiques et la prise en compte des intérêts des différentes parties prenantes et en particulier celles visées directement par le label (restaurations collective et commerciale), celles concernées comme les organismes certificateurs ou celles situées en amont ou en aval de la chaîne de restauration et sur lesquelles des répercussions sont possibles comme les associations d'aide alimentaire et les intermédiaires du don.

# 1. Domaine d'application

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

**La labellisation est proposée à toute personne morale de droit privé ou de droit public entrant dans la catégorie des restaurateurs au sens du présent référentiel.**

**Les établissements pouvant être labellisés sur le référentiel « Restaurants » sont principalement ceux appartenant aux codes activités liés à la restauration tels que les codes NAF 56-1, 56-2, 86.10Z ou encore 88.99B. Ces codes activité sont donnés à titre indicatif, c'est l'activité qu'il convient de vérifier. Sont concernés par le référentiel "restaurants" :**

- Les restaurants (service à table, self, rapide, d'hébergement, vente à emporter, salons de thé, café et bars avec service de restauration) ;
- Les traiteurs, traiteurs événementiels (hors bouchers-charcutiers traiteurs).

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

**Les établissements concernés sont ceux de :**

- la restauration collective : notamment scolaire, santé/médico-social, entreprise/administration (cuisines sur place et cuisines satellites/offices) ;
- la restauration commerciale : en particulier restaurants traditionnels/hôtels restaurants, bars/brasseries/salons de thé/restauration rapide, événementiel/traiteurs.

**Les cuisines centrales et laboratoires de préparation ne sont pas concernés par ce référentiel mais par les exigences et les modalités d'audit du référentiel « unités de préparation ».**

**Le référentiel est commun dans son architecture à l'ensemble des restaurateurs. Toutefois les exigences et les modalités d'audit peuvent varier pour s'adapter aux spécificités des métiers (ex : traiteur événementiel ou chaîne de restaurants).**

Un établissement réalisant de la vente à emporter entre dans le périmètre d'application du référentiel « restaurants » seulement si celle-ci représente moins de 80% du chiffre d'affaires annuel de l'établissement. Si la vente à emporter représente plus de 80% du chiffre d'affaires annuel, alors l'établissement entre dans le périmètre d'application du référentiel « unités de préparation ». Les données de la vente à emporter doivent être intégrées dans le calcul du taux de gaspillage en rapportant le grammage par repas qui est mesuré lors du diagnostic au total des ventes réalisées sur la période de mesure.

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

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

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

- La réalisation d'un diagnostic annuel du gaspillage alimentaire, comportant la mesure du taux de gaspillage alimentaire qui prend en compte les spécificités d'activités des acteurs de la restauration, en référence à des seuils moyens ;
- L'audit de 24 critères basés sur des exemples d'actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire respectant la hiérarchisation légale des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, et regroupés dans 4 domaines d'action et 1 domaine d'action transversal.

[article L 541-15-4 du Code de l'environnement]

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

## 2. Termes et définitions

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

Aide alimentaire :

L'aide alimentaire consiste en la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement. Cette aide, qui vise à répondre aux besoins en volume, tout en prenant en compte, dans la mesure du possible, des critères de qualité des denrées alimentaires, est apportée tant par l'Union européenne que par l'Etat ou toute autre personne morale.

[article L 266-2 du code de l'action sociale et des familles]

Association d'aide alimentaire :

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

Association d'aide alimentaire habilitée :

Seules des personnes morales de droit public ou des personnes morales de droit privé habilitées par l'autorité administrative peuvent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire. [Liste nationale : <https://agriculture.gouv.fr/aide-alimentaire-particuliers-et-entreprises-tout-le-monde-peut-agir#section-6>]

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

### Biodéchets :

Déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires.

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

### Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

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

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

### C3 :

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

[<https://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives-valorisation-et-elimination>]

### 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 / fruits et légumes frais / conserves / surgelés / matières grasses / céréales et féculents etc...

### Commande :

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

### Composante :

Plat ou typologie de préparation structurant un repas, par exemple :

- Entrée, plat complet, produit laitier, dessert/fruit, pain ;
- Entrée, plat protidique, garniture, produit laitier, dessert/fruit, pain ;
- Entrée, viande, poisson, garniture, dessert/fruit, pain, produit laitier ;
- Collation ;
- Mignardises salées, mignardises sucrées ;
- Pour la restauration rapide : Salé / Sucré, type de produits.

La liste indiquée, reprise dans le diagnostic à compléter dans le cadre du label, n'est pas exhaustive et peut être ajustée et complétée par les établissements afin d'assurer la mesure et le suivi du gaspillage alimentaire par composante le plus adapté à leur activité.

### Cuisine centrale :

Etablissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite.

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

Date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. [Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 – article 2, point 2 r]

Date limite de consommation (DLC) :

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

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

Déchets alimentaires :

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

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

Il s'agit de l'ensemble des biodéchets (hors emballage), issus des parties comestibles ou non des denrées alimentaires, de la production à la consommation.

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

Denrée alimentaire (ou aliment) :

Comprend l'ensemble des denrées alimentaires, tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation. Par souci de simplification, le terme « denrée » sera utilisé dans ce référentiel pour faire référence aux denrées alimentaires.

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

Denrées non présentées et non servies :

Correspondent aux restes de production : les denrées qui ont été préparées / transformées / remises en température et qui n'ont pas été présentées aux convives/clients (valorisation possible).

Denrées présentées et non servies :

Correspondent aux denrées, chaudes ou froides, présentées au self, de plateaux non distribués, de bar à salades, de buffet (selon les cas et dans le respect des conditions sanitaires requises, valorisation possible).

Denrées servies non consommées (restes assiettes/plateaux) :

Correspondent aux restes repas non consommés par les convives/clients (assiettes, plateaux...) ; (valorisation non possible en restauration collective. Envisageable en restauration commerciale en proposant de les emporter (ex : gourmet bag sous réserve du règlement intérieur, Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)).

Denrées non comestibles :

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

### Défiscalisation du don :

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

### Don pour l'alimentation humaine :

Tout produit alimentaire encore consommable donné, par exemple à des associations habilitées (don possible également aux agents ou salariés sous réserve d'un encadrement et d'une traçabilité).

### Donneur d'ordre (DO) :

Terme retenu pour la restauration collective privée et publique. Englobe toute structure en charge de l'organisation des approvisionnements d'un restaurant collectif.

En cas de gestion concédée à un prestataire, le DO est la structure en charge de la rédaction et du suivi du cahier des charges qui régit la cuisine centrale pour la fourniture de restaurants dont le DO a la charge.

En cas de délégation de service public (DSP), le DO est la structure à laquelle l'organisation et la gestion des restaurants a été déléguée (ex. une cuisine centrale).

En cas de gestion en régie, le DO est la structure responsable de l'organisation et de la gestion de la restauration et en charge de la rédaction des cahiers des charges de fourniture de denrées (ex. un lycée ; une collectivité).

En cas de gestion décentralisée a un établissement public (Etablissement Public Local d'Enseignement (EPL), syndicat, Etablissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI), Caisses des écoles, Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (CROUS), Etablissement de soin, Groupement d'Intérêt Public (GIP), le DO est l'établissement en charge de la rédaction des cahiers des charges fournisseurs ou prestataires.

### Établissement :

Désigne un magasin ou un entrepôt dans lequel les opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire sont exécutées. C'est la structure qui est labellisée dès lors que l'établissement dispose de la personnalité juridique.

### Fournisseur :

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

### Fiche recette :

Document regroupant les informations techniques pour l'élaboration d'un plat, permettant de garder disponible et adaptable à tout moment toute la base de connaissance technique des recettes ou plats

en termes d'ingrédients, de portions, de coûts, de calcul de marges, d'instruction de préparation ou toutes autres informations relatives aux fournisseurs ou procédures de fabrication utiles à communiquer aux équipes en cuisine.

#### Fiche technique :

Document qui regroupe les informations techniques pour la préparation d'une denrée.

#### Fin de service :

Indique la période précédant la clôture du service, ou la fin de journée dans le cadre d'une restauration en flux continu.

#### Formation :

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

#### Gaspillage alimentaire :

Dans le cadre de ce référentiel, 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 AGEC-2020). Sont à intégrer au gaspillage alimentaire les fruits, légumes ou autres denrées comestibles réceptionnés ayant été dégradés lors du stockage, du processus de transformation ou du service de ces denrées. **Le gaspillage alimentaire ne comprend pas les surplus ayant été valorisés pour la consommation humaine ou l'alimentation animale.** Sont exclues de la définition du gaspillage alimentaire les parties non comestibles de l'aliment telles que les arrêtes, peaux d'agrumes, coquilles de fruits de mer, les carapaces de crustacés, les os ou les noyaux. La liste étant non exhaustive, l'opérateur a la liberté de la compléter en le justifiant et en le précisant explicitement à l'aide du guide de l'ADEME : <https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/guide-diagnostic-gaspillage-alimentaire-iaa-niveau-1.pdf>.

#### **La valorisation organique (compost, méthanisation) constitue du gaspillage alimentaire.**

Toutefois, afin d'évaluer le gaspillage alimentaire, les opérateurs doivent fournir leur quantité de biodéchets avec et sans la partie comestible.

#### Grille d'audit :

Tableur Excel à plusieurs onglets publié sur le site internet du Ministère chargé de la transition écologique reprenant les critères de labellisation, les modalités d'audit et la notation par type de restaurateur. Cette grille est utilisée par l'organisme certificateur lors de son audit et fait fonction de rapport d'audit. Elle peut également être utilisée par un opérateur dans le cadre d'une auto-évaluation.

#### Invendus :

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

### Liquides alimentaires :

Dans le cadre du label sont à comptabiliser dans le calcul du gaspillage alimentaire tous les liquides intégrés dans le menu (soupes, potages, sauces, condiments) ainsi que les huiles de friture dans la partie non comestible. Les boissons en sont exclues.

### Lots ou paniers anti-gaspillage alimentaire :

Regroupement d'excédents alimentaires ou produits en DLC ou DDM courtes pour leur valorisation rapide par la vente à prix réduit ou par le don (paniers gratuits pouvant faire l'objet de défiscalisation), avec ou sans intermédiaire (ex : plateforme de vente ou plateforme associative solidaire).

### Prévention :

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

### Refus produit à l'achat ou au don :

Refus de l'achat ou du don de denrées alimentaires à un fournisseur.

### Restauration collective :

Etablissements de restauration hors foyer servant ou livrant des repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat (ex : cantine scolaire, colonie de vacances, établissement médical ou médico-social, foyer, restaurant d'entreprise, ...).

[article 2 de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant]

### Restauration commerciale :

Etablissements de restauration hors domicile à but lucratif, qui ne relève pas de la restauration collective.

### Retrait / rappel de produits :

Toute marchandise retirée volontairement de la vente pour différentes raisons (non-conformité, risque sanitaire, changement présentation...).

- Retrait : le fait de retirer des lieux d'entreposage ou des rayons des denrées alimentaires non encore vendues. Ces denrées peuvent notamment faire l'objet d'un don si le retrait n'est pas réalisé pour des raisons sanitaires.
- Rappel : se traduit par un arrêt de la vente et d'un retour des denrées vendues au client ainsi que par le retour des denrées défectueuses au fabricant/vendeur ou sa destruction directement par l'établissement. Ces denrées peuvent notamment faire l'objet d'un don si le rappel n'est pas réalisé pour des raisons sanitaires.

#### Sensibilisation :

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

#### Siège :

Terme retenu pour la restauration commerciale. 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 faire l'objet d'un audit siège mutualisable. 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).

#### Stocks :

Dans le cadre du label, sont à comptabiliser tous les aliments jetés, abîmés, périmés provenant du stock, qu'ils s'agissent de produits frais ou sec. Recommandation pour la mesure du gaspillage alimentaire au niveau du stockage : récupérer la donnée annuelle (N-1) rapportée au nombre annuel de convives/clients. Si la donnée est non existante, faire le suivi des stocks sur le mois incluant la campagne de pesée (rapporté au nombre convives/clients sur le même mois).

#### Système organisationnel :

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

#### Tri à la source :

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

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

#### Valorisation vers l'alimentation animale :

Toute denrée alimentaire donnée pour l'alimentation animale (avec bon de retrait pour les sous-produits animaux), devant concerner au maximum des denrées qui ne peuvent pas être valorisées pour l'alimentation humaine.

[lignes directrices CE 2018 et réglementation UE 2009]

## 3. Contexte réglementaire

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

La loi du 11 février 2016 pose les principes qui régissent aujourd'hui les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire telle que l'interdiction de dénaturer des denrées encore consommables ou

l'obligation pour les magasins de plus de 400m<sup>2</sup> de mettre en place un partenariat de don. Elle définit et officialise la hiérarchie des actions de réduction du gaspillage à mettre en œuvre comme suit :

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

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

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

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

**Dans le cadre du label national « Anti-gaspillage alimentaire », la valorisation animale ne constitue pas du gaspillage alimentaire et il est demandé de suivre les quantités comestibles et non comestibles de biodéchets.**

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

## 4. Les trois niveaux de labellisation

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

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

Cette démarche s'adresse à l'ensemble des acteurs de la restauration, collective et commerciale, et pose des jalons pour atteindre la labellisation « Anti-gaspillage alimentaire ».

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

**L'obtention d'un nombre total de points inférieur à 44 n'ouvre pas droit à la labellisation initiale et de renouvellement.**

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

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

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

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

Le niveau 3 peut être accompagné d'une mention spéciale au-delà de 212 points obtenus sur l'audit. **Pour obtenir cette mention, l'établissement doit impérativement avoir obtenu le niveau 3 au critère du seuil de gaspillage alimentaire (critère 0.2).** Cette mention atteste qu'un établissement place le gaspillage alimentaire au cœur de ses préoccupations et réussit à se rapprocher du « Zéro déchet alimentaire » grâce à un degré de maturité très élevé sur ses actions. Cette mention donne accès à des actions de communication renforcées de la part de l'État.

## 5. Mesure et seuils du gaspillage alimentaire

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

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

La mesure et les seuils ont été définis pour les 6 catégories d'acteurs (**restauration collective scolaire, santé/médico-social, entreprise/administration, cuisine traditionnelle/hôtel restaurants, bars/brasseries/salons de thé/restauration rapide, évènementiel et traiteurs**), afin de prendre en compte leurs spécificités de fonctionnement.

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

**En l'absence de données chiffrées vérifiables permettant de justifier le gaspillage alimentaire, le candidat ne peut pas être labellisé.**

La mesure du gaspillage alimentaire a été définie de manière commune à toutes les catégories, comme suit :

- **Déchets alimentaires (en gramme/couvert) =**

Addition des déchets alimentaires générés au niveau :

- Du stock
- De la préparation
- Du service
- De la consommation (restes repas)

Pour chaque catégorie est indiquée la part de déchets comestibles et non comestibles. **Le gaspillage alimentaire correspond au total de déchets comestibles générés.**

Les denrées faisant l'objet d'une valorisation sont également mesurées (en gramme / couvert / repas). Elles ne sont pas comptabilisées dans le calcul des déchets alimentaires. Les valorisations possibles sont les suivantes :

- Dons
- Paniers anti-gaspillage alimentaire
- Valorisation vers l'alimentation animale

Seuls les seuils ont été définis différemment selon les catégories.

Le total des pesées est aussi calculé en g/couvert en additionnant :

- Le total des déchets alimentaires (comestibles et non comestibles)
- Le total des denrées valorisées

## 5.1. Restauration collective

Les seuils de gaspillage alimentaire ont été définis comme suit selon les trois catégories d'établissements de la restauration collective :

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Scolaires	[100g-80g/couvert]	[79g-50g/couvert]	< 49g/couvert
Santé/Médico-social	[120g-100g/couvert]	[99g-60g/couvert]	<59g/couvert
Entreprises/Administrations	[95g-75g/couvert]	[74g-48g/couvert]	<47g/couvert

## 5.2. Restauration commerciale

Les seuils de gaspillage alimentaire ont été définis comme suit selon les trois catégories d'établissements de la restauration commerciale :

Catégories	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Cuisines traditionnelles, Hôtels restaurants	[130g-105g/couvert]	[104g-65g/couvert]	<64g/couvert
Bars, brasseries, salons de thé, restauration rapide	[80g-65g/couvert]	[64-40g/couvert]	< 39g/couvert
Evènementiel/traiteurs	[150g-130g/couvert]	[129g-75g/couvert]	<74g/couvert

Si le nombre de repas servis n'est pas disponible comme ce peut être le cas pour la restauration rapide, l'établissement a la possibilité de définir ce qu'est pour son activité une "unité-repas", justifiée auprès de l'auditeur, afin d'établir son diagnostic au plus proche de la réalité opérationnelle, par exemple en dénombrant le nombre de menus. Cette méthodologie pourra évoluer si une étude permet d'identifier une méthode de calcul plus harmonisée.

# 6. Le référentiel « Restaurants »

## 6.1. Désignation et structure du référentiel

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

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

Les modalités de contrôle de l'audit des critères sont adaptées dans la mesure du possible aux différentes catégories d'acteurs. Elles décrivent où et auprès de qui se trouvent les preuves, ainsi que leur contenu.

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

Le référentiel s'articule autour des concepts suivants :

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

## 6.2. Les quatre domaines d'action et le domaine d'action transversal

Quatre domaines d'action (DA) définissent l'ensemble du périmètre sur lequel les restaurateurs peuvent agir en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, couvrant le cheminement des denrées alimentaires sous la responsabilité des restaurateurs : depuis les approvisionnements et achats des denrées alimentaires (DA1), en passant par la transformation des denrées alimentaires (DA2), à la vente des repas (DA3) et à la gestion des denrées non consommées (DA4).

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

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

**Dans le domaine d'action 3** sont répertoriés des critères relatifs aux bonnes pratiques lors du service, la distribution et la vente des repas. Selon la hiérarchie de la loi du 11 février 2016, les actions comprises sur le DA3 sont des actions de prévention et sont prioritaires, elles sont donc valorisées dans le référentiel par une pondération par 2 des points attribués sur les critères.

**Dans le domaine d'action 4** sont répertoriés des critères relatifs aux bonnes pratiques lors de la fin de service et la gestion des denrées non consommées. Selon la hiérarchie de la loi du 11 février 2016, seules les actions comprises sur les critères 4.1 et 4.2 du DA4 sont des actions de prévention et sont prioritaires, elles sont donc valorisées dans le référentiel par une pondération par 2 des points attribués sur les critères.

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

## 6.3. Critères de labellisation par domaine d'action

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

Critère 0.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (5 points)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (10 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (21 points)	Modalités d'audit
<p><b>0.1 Plan d'action lié au diagnostic : niveau de précision et de suivi des indicateurs liés au gaspillage alimentaire</b></p>	<p>Degré de maturité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière non ciblée</li> <li>-- Développer les indicateurs du GA par sources de gaspillage/catégories de denrées ou composantes/matières premières</li> </ul>	<p>Degré de maturité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée</li> <li>-- En lien avec les indicateurs, cibler les sources de GA par catégorie de denrées ou composantes/matières premières</li> <li>-- Suivre la mise en place des actions</li> <li>-- Tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel</li> </ul>	<p>Degré de maturité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Prendre en compte les résultats du diagnostic initial/de renouvellement et agir de manière ciblée avec un suivi de la progression</li> <li>-- En lien avec les indicateurs, cibler les sources de GA par catégorie de denrées ou composantes/matières premières</li> <li>-- Evaluer la performance des actions mises en place et les adapter au besoin</li> <li>-- Tableau d'indicateurs formalisé et partagé avec le personnel</li> </ul>	<p>*Analyse du diagnostic fourni par l'établissement</p> <p>*Vérification de la cohérence des chiffres et de la méthode de suivi, notamment à l'aide des seuils indicatifs du présent référentiel.</p>

Critère 0.2	Exigences Niveau 1 - Engagement (20 points)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (45 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (75 points)	Modalités d'audit
<b>0.2 Seuil du gaspillage alimentaire</b>	Quantité de gaspillage alimentaire en gramme/couvert : <b>Restauration collective :</b> - scolaire : entre 80 et 100 g/couvert - santé/médico-social : entre 100 et 120 g/couvert - Entreprise/administration : entre 75 et 95 g/couvert  <b>Restauration commerciale :</b> - Cuisine traditionnelle, Hôtel restaurants : entre 105 et 130 g/couvert - Bar, brasseries, salons de thé, restauration rapide : entre 65 et 80 g/couvert - Évènementiel/traiteurs : entre 130 et 150 g/couvert	Quantité de gaspillage alimentaire en gramme/couvert : <b>Restauration collective :</b> - scolaire : entre 50 et 79 g/couvert - santé/médico-social : entre 60 et 99 g/couvert - Entreprise/administration : entre 48 et 74 g/couvert  <b>Restauration commerciale :</b> - Cuisine traditionnelle, Hôtel restaurants : entre 65 et 104 g/couvert - Bar, brasseries, salons de thé, restauration rapide : entre 40 et 64 g/couvert - Évènementiel/traiteurs : entre 75 et 129 g/couvert	Quantité de gaspillage alimentaire en gramme/couvert : <b>Restauration collective :</b> - scolaire : <49 g/couvert - santé/médico-social : <59 g/couvert - Entreprise/administration : <47 g/couvert  <b>Restauration commerciale :</b> - Cuisine traditionnelle, Hôtel restaurants : <64 g/couvert - Bar, brasseries, salons de thé, restauration rapide : <39 g/couvert - Évènementiel/traiteurs : <74 g/couvert	Analyse et vérification des chiffres fournis dans le diagnostic de l'établissement.  -- Pour la vérification des données chiffrées, l'auditeur doit obligatoirement vérifier le seuil global de gaspillage et par source de gaspillage, aussi le candidat doit rendre accessible lors de l'audit le logiciel ou l'extraction du logiciel, montrant notamment ses pertes saisies sur la balance enregistreuse, tableau de suivi, bilan comptable, factures d'achats des matières premières, bon d'enlèvement ou de transport, tonnage annuel et factures des biodéchets comme indicateur de cohérence. La vérification des quantités déclarées dans le diagnostic s'effectue par sondage et est étendu en cas d'anomalies ou écarts.  -- L'auditeur vérifie la formalisation du diagnostic, le relevé des pesées ainsi qu'une description détaillée de celles-ci et effectue un contrôle de flux si possible.  -- L'auditeur vérifie les données des actions de valorisation qui ont été déclarées.
Critère 0.3	Exigences Niveau 1 - Engagement (4 points)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (8 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (12 points)	Modalités d'audit
<b>0.3 Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire</b>	Fréquence : Veille régulière  Degré de maturité : -- Veille régulière sur de nouveaux outils ou pratiques innovantes permettant de réduire le GA (nouveaux d'un point de vue de l'activité du candidat sur un cycle de labellisation)	Fréquence : Veille régulière et travail annuel sur l'expérimentation  Degré de maturité : -- Expérimentation de nouveaux outils ou pratiques innovantes permettant de réduire le GA (nouveaux d'un point de vue de l'activité du candidat sur un cycle de labellisation)	Fréquence : Veille régulière et travail annuel sur les outils/pratiques  Degré de maturité : -- Mise en place sur le long terme de nouveaux outils ou pratiques innovantes permettant de lutter contre le GA (nouveaux d'un point de vue de l'activité du candidat sur un cycle de labellisation)	Où : -Restauration collective et restauration commerciale : Restaurant / donneur d'ordre / siège  Qui : -Restauration collective et restauration commerciale : Chef de restaurant et Directeur d'établissement  Quoi : - Entretien avec le personnel : Vérification avec l'équipe sur place de la veille mise en place sur le restaurant.

			<p>-- Pratique formalisée au sein d'une politique globale anti-gaspillage alimentaire</p> <p>-- Évaluation des effets de l'adoption des nouvelles pratiques pour valider le prolongement de leur utilisation</p> <p>--Partage de ses innovations au-delà de l'établissement (ex : participation à des groupes de travail (GT) sur la thématique du GA, partage d'expérience à d'autres restaurants)</p>	
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### 6.3.2. Domaine d'action 1 : Approvisionnements et achats des denrées alimentaires

Critère 1.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>1.1 Construire et adapter sa politique d'achat (hors actions ciblées menu du 1.4)</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Analyse des données de sortie (de vente, de gaspillage alimentaire et de satisfaction des convives/clients) de l'établissement avant le renouvellement de la politique d'achat</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Connaître les denrées et matières premières qui génèrent du GA (historique des données de sortie par catégorie de denrées/composantes)</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à adapter le contenu de sa politique d'achat en fonction des causes de GA liées à l'approvisionnement qui sont identifiées dans le diagnostic, des enquêtes de satisfaction des convives/clients et de la politique de diversification et d'éducation au goût de l'établissement</p>	<p>Fréquence : Mise à jour régulière de la politique d'achat (au moins une fois par an)</p> <p>--Analyse des données de sortie (de vente, de gaspillage alimentaire et de satisfaction des convives/clients et du personnel) de l'établissement (au moins une fois par an) et mise à jour de la politique d'achat en fonction du besoin identifié</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Connaître les denrées et matières premières qui génèrent du GA (historique des données de sortie par catégorie de denrées/composantes), formalisation d'une analyse des ventes et du potentiel de gaspillage</p> <p>-- Adapter le contenu de sa politique d'achat en fonction des causes de GA liées aux approvisionnements identifiées, des résultats en termes de</p>	<p>Fréquence :</p> <p>-- Bilan et réflexion systématiques (avec une mise à jour éventuelle) sur la politique d'achat en fonction du besoin identifié</p> <p>-- Analyse et communication des données de sortie (vente, gaspillage alimentaire et satisfaction des convives/clients et du personnel) de l'établissement au moins deux fois par an et mise à jour de la politique d'achat en fonction du besoin identifié</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Connaître les denrées et matières premières qui génèrent le plus de GA (historique des données de sortie par catégorie de denrées/composantes), formalisation d'une analyse des ventes et du potentiel de gaspillage</p> <p>-- Déclarer ses achats durables et de qualité sur « ma cantine »</p>	<p>Où :</p> <p>-Restauration collective : donneur d'ordre</p> <p>- Restauration commerciale : siège</p> <p>Qui :</p> <p>-Restauration collective : donneur d'ordre</p> <p>- Restauration commerciale : directeur et responsable de l'établissement</p> <p>Quoi :</p> <p>- entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place avec prise en compte des denrées qui génèrent du GA</p> <p>- vérification documentaire : politique d'approvisionnement et de fabrication écrite ; montrer que les denrées qui génèrent du GA sont connues et paramètres ajustés ; vérification dans le cahier des charges du donneur d'ordre (concession) et/ou ses contrats/procédures d'approvisionnement (contrats fournisseurs, procédures)</p>

	<p>-- Déclarer ses achats durables et de qualité sur « ma cantine »</p> <p>--Prendre en compte dans le prévisionnel d'achat les grammages / portions / calibrages prévus /conditionnements en mettant en place au moins une action</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à développer un approvisionnement en produits hors normes (ex : fruits et légumes non calibrés, révision en cours du cahier des charges, prise de contact avec des filières anti-gaspillage alimentaire, ...)</p> <p>-- Pratique non formalisée au sein de la politique globale d'approvisionnement (pas d'historisation)</p>	<p>GA sur l'année, des enquêtes de satisfaction des convives/clients et du personnel et de la politique de diversification et d'éducation au goût de l'établissement</p> <p>-- Déclarer ses achats durables et de qualité sur « ma cantine »</p> <p>-- Prendre en compte dans le prévisionnel d'achat les grammages / portions / calibrages prévus / conditionnements en mettant en place au moins deux actions</p> <p>-- Intégrer régulièrement dans sa politique d'achat un approvisionnement en produits hors normes (ex : fruits et légumes non calibrés)</p> <p>-- Pratique peu formalisée au sein de la politique globale d'approvisionnement (historisation ponctuelle)</p>	<p>-- Adapter et anticiper sur le long terme le contenu de sa politique d'achat en fonction des diagnostics de gaspillage obtenus rétroactivement, des causes de GA liées aux approvisionnements identifiées, des enquêtes de satisfaction des convives/clients et du personnel et de la politique de diversification et d'éducation au goût de l'établissement</p> <p>--Prendre en compte dans le prévisionnel d'achat les grammages / portions / calibrages prévus /conditionnements en mettant en place au moins trois actions</p> <p>-- Intégrer de manière systématique dans sa politique d'achat un approvisionnement en produits hors normes représentant a minima 5% des approvisionnements en coût (ex : fruits et légumes non calibrés)</p> <p>-- Pratique formalisée au sein d'une politique globale d'approvisionnement pérenne (historisation systématique)</p>	
<p><b>BONUS EGALIM :</b> <b>(4 points)</b></p>	<p>Avoir une politique d'achat qui dépasse les critères de la loi EGalim (Art L230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime) : plus de 50% d'achats de produits durables et de qualité dont plus de 20% d'achats en bio (euros) (voir la colonne modalités d'audit). Sur la base de la réglementation associée, les boissons sont à prendre en compte dans les achats de produits durables.</p> <p>Pages 9 et 10 du document ci-dessous : outil d'accompagnement des acteurs pour identifier les produits entrant dans le décompte des produits éligibles EGalim</p> <p><a href="https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208_Mesures-LoiEgalim_BRO_V3.pdf">https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208_Mesures-LoiEgalim_BRO_V3.pdf</a></p>		<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Restauration collective : donneur d'ordre</li> <li>- Restauration commerciale : siège</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Restauration collective : donneur d'ordre</li> <li>- Restauration commerciale : directeur et responsable de l'établissement</li> </ul> <p>Quoi : Contrôle de données ou de déclaration</p> <p>Label AB, HVE, commerce équitable, IGP, AOC/AOP, Label public pêche durable, Label rouge, STG etc..</p>	

Critère 1.2	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>1.2 Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les relations avec les fournisseurs (incluant les unités de préparation, les logisticiens &amp; industriels)</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Démarche ponctuelle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à intégrer la lutte contre le GA dans les relations avec les fournisseurs</p> <p>-- Avoir mis en place une procédure pour limiter le GA avec un ou plusieurs fournisseurs</p> <p>-- Veiller à ce que les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en place en cas de refus de denrées (hors causes sanitaires) respectent la hiérarchisation des actions de lutte contre le GA de la loi Garot</p> <p>-- Pratique non formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks</p>	<p>Fréquence : Démarche régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Identifier les causes majeures de GA des denrées par fournisseur</p> <p>-- Démontrer que la procédure pour limiter le GA en collaboration avec les fournisseurs est appliquée et porte a minima sur la gestion des sur-stocks exceptionnels ou des cas de crise</p> <p>-- Avoir au moins un fournisseur prenant en compte la lutte contre le GA dans son activité (labellisés, signataires d'engagements, fournisseurs de produits hors normes, etc.)</p> <p>-- Veiller à ce que les actions de lutte contre le GA mises en place en cas de refus de denrées (hors causes sanitaires) respectent la hiérarchisation des actions de lutte contre le GA de la loi Garot</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks</p>	<p>Fréquence : Démarche systématique (à chaque contractualisation, ou commande si absence de contrat annuel ou pluriannuel)</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Identifier les causes majeures de GA des denrées par fournisseur et démontrer que les résultats sont pris en compte pour adapter ses pratiques en concertation avec les fournisseurs et agir sur les causes supra</p> <p>-- Démontrer que la procédure est mise en place aussi bien pour la gestion des situations exceptionnelles que des cas courants par la mise en place d'actions sur les catégories de denrées (ou matières premières) qui génèrent le plus de GA</p> <p>-- Avoir au moins la majorité des denrées livrées par un/des fournisseurs engagés dans la lutte contre le GA (labellisés, signataires d'engagements, fournisseurs de produits hors normes, etc)</p> <p>-- Veiller à ce que les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire mises en place en cas de refus produits (hors causes sanitaires) respectent la hiérarchisation des actions de lutte contre le GA de la loi Garot</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats / stocks pérenne</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective : donneur d'ordre</li> <li>- Restauration commerciale : siège</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective privée : Donneur d'ordre / Prestataire</li> <li>- Restauration collective publique : Collectivité / Directeur de et responsable de l'établissement</li> <li>- Restauration commerciale : Directeur de l'établissement</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel : sur la description des relations avec les fournisseurs</li> <li>- Vérification documentaire : logiciel des commandes et de gestion (Gestion de la Production Assistée par Ordinateur (GPAO)) et achats de l'établissement</li> </ul>

Critère 1.3	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>1.3 Adapter les commandes aux effectifs et aux stocks disponibles</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Suivi ponctuel des stocks disponibles, indicateurs de GA, ventes, prévisionnel d'effectifs et taux de fréquentation pour ajuster les commandes de denrées et matières premières (hors période exceptionnelle de sur-stockage)</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche de gestion des commandes selon les stocks disponibles</p> <p>-- Optimiser les commandes en fonction des effectifs, cibler les pratiques sources de GA et lister les actions à mettre en œuvre pour assurer l'ajustement entre effectifs et commandes</p> <p>-- Pratique non formalisée au sein de la politique globale de gestion des commandes en lien avec les effectifs et les stocks</p>	<p>Fréquence : Suivi régulier des stocks disponibles, des indicateurs de GA, ventes, prévisionnel d'effectifs et taux de fréquentation pour ajuster les commandes de denrées et matières premières (hors période exceptionnelle de sur-stockage)</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche de gestion des commandes selon les stocks disponibles et une anticipation de la saisonnalité</p> <p>-- Connaître les denrées et matières premières qui génèrent du GA et agir sur la commande des denrées et matières premières</p> <p>-- Optimiser les commandes en fonction des effectifs, cibler les pratiques sources de GA et mettre en œuvre au moins une action pour assurer l'ajustement entre effectifs et commandes</p> <p>-- Pratique peu formalisée au sein de la politique globale de gestion des commandes en lien avec les effectifs et les stocks</p>	<p>Fréquence : Suivi systématique des stocks disponibles, des indicateurs de GA, ventes selon les menus/plats, prévisionnel d'effectifs et taux de fréquentation pour ajuster les commandes de denrées et matières premières (hors période exceptionnelle de sur-stockage)</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche de gestion des commandes selon les stocks disponibles et d'une anticipation de la saisonnalité et des événements exceptionnels</p> <p>-- Connaître les denrées et matières premières qui génèrent le plus de GA et agir sur la commande des denrées et matières premières, réaliser au moins deux actions sur les commandes de chaque catégorie de denrées et matières premières qui génèrent le plus de GA</p> <p>-- Optimiser les commandes en fonction des effectifs, cibler les pratiques sources de GA et mettre en œuvre au moins une action pour assurer l'ajustement entre effectifs et commandes</p> <p>-- Pratique formalisée au sein d'une politique globale de gestion des commandes pérenne en lien avec les effectifs et les stocks</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Directeur et Responsable de l'établissement</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel : Vérification de l'adaptation des commandes en fonction des restes en stock via le logiciel de GPAO ou d'achats de l'établissement</li> <li>- Vérification documentaire : logiciels relatifs aux commandes de l'établissement</li> </ul>

Critère 1.4	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>1.4. Proposer un menu adapté à son restaurant</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : annuelle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Élaboration du menu adapté aux convives/clients et revu chaque année (dimensionnement de l'offre, du nombre de composantes, etc...)</p>	<p>Fréquence : trimestrielle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Élaboration du menu adapté aux convives/clients et revu chaque trimestre (dimensionnement de l'offre, du nombre de composantes, etc...)</p>	<p>Fréquence : en fonction d'un suivi régulier (plus d'une fois par trimestre)</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Élaboration du menu adapté aux convives/clients et revu régulièrement (dimensionnement de l'offre, du nombre de composantes, etc...)</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Directeur et Responsable de l'établissement</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel : Vérification avec le chef de restaurant de la construction des menus</li> <li>- Vérification des logiciels relatifs aux menus ; possibilité d'exporter l'ensemble des menus via logiciels</li> <li>- En gestion concédée : Vérification du cahier des charges, document de planification des menus</li> </ul>
Critère 1.5	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>1.5 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspillage alimentaire liées aux approvisionnements/achats</b></p> <p><b>(en l'absence de personnel, le critère s'applique au(x) responsable(s)/gérant(s))</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Sensibilisation et/ou formation existantes mais ponctuelles</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ ou former la majorité du personnel en charge des approvisionnements et des achats aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ ou former la majorité du personnel en charge des approvisionnements et des achats aux enjeux de s'approvisionner en produits hors normes via les filières anti-gaspi</p> <p>-- Pratique non formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats</p>	<p>Fréquence : Sensibilisation et formation de l'ensemble des nouveaux arrivants</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et/ou de formation de l'ensemble du personnel en charge des approvisionnements et des achats aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et/ou de formation de l'ensemble du personnel en charge des approvisionnements et des achats aux enjeux des approvisionnements en produits hors normes via les filières anti-gaspi</p>	<p>Fréquence : Sensibilisation et formation régulières adaptées au poste avec une évaluation et une actualisation régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en charge des approvisionnements et des achats aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en charge des approvisionnements et des achats aux enjeux des approvisionnements en produits hors normes via les filières anti-gaspi</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable et Directeur d'établissement ; responsable RH/formation ; personnel</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel : vérification avec l'équipe sur place et les nouveaux arrivants du contenu des formations/actions de sensibilisation dans les cuisines (le cas échéant : entretiens avec des prestataires et des collectivités territoriales qui organisent aussi des formations pour le personnel sur l'anti-gaspillage alimentaire)</li> <li>- Vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation</li> </ul>

		<p>-- Elaboration de supports de formation ou d'action de sensibilisation, et liste et dates des personnes formées/sensibilisées</p> <p>-- Elaboration de supports de formation ou d'action de sensibilisation, et liste et dates des personnes formées/sensibilisées sur les enjeux des approvisionnements en produits hors normes</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats</p>	<p>-- Elaboration de supports de formation ou d'action de sensibilisation, et liste et dates des personnes formées/sensibilisées</p> <p>-- Elaboration de supports de formation ou d'action de sensibilisation, et liste et dates des personnes formées/sensibilisées sur les enjeux des approvisionnements en produits hors normes</p> <p>--Intégrer les pratiques de réduction du gaspillage dans les fiches de postes à tous les niveaux de l'établissement</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats pérenne</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale de gestion des achats en produits hors normes pérenne</p>	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### 6.3.3. Domaine d'action 2 : Transformation et préparation des denrées

Critère 2.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>2.1 Optimiser l'écoulement du stock de matières premières pour le choix des denrées préparées</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Suivi ponctuel des stocks pour gérer l'écoulement des denrées et matières premières</p> <p>Degré de maturité :</p>	<p>Fréquence : Suivi régulier des stocks pour gérer l'écoulement des denrées et matières premières</p> <p>Degré de maturité :</p>	<p>Fréquence : Suivi systématique des stocks pour gérer l'écoulement des denrées et matières premières</p> <p>Degré de maturité :</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant / Donneur d'ordre / Siège</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipe de cuisine / Chef</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</li> </ul>

	<p>-- L'écoulement des stocks se fait avec une bonne gestion des dates (prioriser la sortie des dates DDM/DLC les plus courtes) et de manière à anticiper la saisonnalité</p> <p>-- Adapter son organisation et cibler les pratiques sources de GA afin de gérer ses stocks de façon optimale</p> <p>-- Méthode de gestion des stocks non formalisée mais efficace</p>	<p>--L'écoulement des stocks se fait avec une bonne gestion des dates (prioriser la sortie des dates DDM/DLC les plus courtes) et de manière à anticiper la saisonnalité</p> <p>-- Avoir un employé chargé de suivre l'évolution des stocks (dates de consommation des denrées, priorisation de la sortie des dates les plus courtes)</p> <p>-- Connaître les denrées et matières premières qui génèrent du GA et réaliser au moins une action sur les stocks des denrées et de matières premières qui génèrent le plus de GA</p> <p>-- Méthode de gestion des stocks formalisée et rigoureuse</p>	<p>--L'écoulement des stocks se fait avec une bonne gestion des dates (prioriser la sortie des dates DDM/DLC les plus courtes), de manière à anticiper la saisonnalité et les événements exceptionnels</p> <p>-- Avoir un employé chargé de suivre l'évolution des stocks (dates de consommation des denrées, priorisation de la sortie des dates les plus courtes)</p> <p>-- Connaître les denrées et matières premières qui génèrent le plus de GA et réaliser au moins deux actions sur les stocks de denrées et matières premières qui génèrent le plus de GA</p> <p>-- Assurer une flexibilité et une adaptation des recettes pour gérer l'écoulement des stocks et éviter le sur-stockage</p> <p>-- Méthode de gestion des stocks formalisée et rigoureuse</p>	<p>- Vérification restaurant : zone de préparation chaude / froide, zone de transformation, zone de stockage</p>
<b>Critère 2.2</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<b>2.2 S'adapter aux contraintes de préparation et de cuisson des denrées</b> <b>Pondération : 2</b>	<p>Fréquence : Réalisation annuelle d'une révision des fiches recettes/techniques et des plans ou prévisionnels de production visant à limiter le GA</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Avoir des fiches recettes/techniques reconfigurées pour limiter le GA, par une adaptation aux contraintes de préparation et de cuisson</p>	<p>Fréquence : Evaluation et mise à jour annuelles des fiches recettes/techniques et des plans ou prévisionnels de production visant à limiter le GA, en vue de leur éventuelle révision si nécessaire</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Organiser des réunions annuelles afin de réviser les fiches recettes/techniques pour limiter le GA</p>	<p>Fréquence : Évaluation et mise à jour semestrielles des fiches recettes/techniques et des plans ou prévisionnels de production visant à limiter le GA</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Organiser des réunions semestrielles afin de réviser les fiches recettes/techniques pour limiter le GA</p>	<p>Où :</p> <p>- Restaurant / Donneur d'ordre / Siège</p> <p>Qui :</p> <p>- Cuisiniers</p> <p>Quoi :</p> <p>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Avoir une connaissance prévisionnelle de la production établie en fonction du nombre de couverts, non formalisée</li> <li>-- Utiliser cette connaissance afin d'établir un plan de production visant à réduire le GA</li> <li>-- Avoir une connaissance technique et mettre en œuvre des méthodes de cuisson adaptées aux denrées</li> <li>-- Avoir du matériel, une organisation, et des modes de cuisson et de découpe de manière à limiter le GA</li> <li>-- Mettre en œuvre les principes d'hygiène imposées par l'HACCP ainsi que le Plan de Maîtrise Sanitaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Avoir une connaissance prévisionnelle de la production établie en fonction du nombre de couverts, formalisée</li> <li>-- Utiliser cette connaissance afin d'organiser des réunions annuelles afin de réviser le plan de production pour réduire le GA</li> <li>-- Avoir une connaissance technique aboutie, et mettre en œuvre des méthodes de cuisson adaptées aux denrées</li> <li>-- Organiser des réunions annuelles afin d'identifier les points d'amélioration sur le matériel, l'organisation, et les modes de cuisson et de découpe de manière à limiter le GA</li> <li>-- Mettre en œuvre les principes d'hygiène imposées par l'HACCP ainsi que le Plan de Maîtrise Sanitaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- Organiser des réunions semestrielles afin de réviser le plan de production pour réduire le GA, par une adaptation aux contraintes de préparation et de cuisson</li> <li>-- Avoir une connaissance technique, et mettre en œuvre des méthodes de cuisson adaptées à chaque type de denrées</li> <li>-- Organiser des réunions semestrielles afin d'identifier les points d'amélioration sur le matériel, l'organisation, et les modes de cuisson et de découpe de manière à limiter le GA</li> <li>-- Mettre en œuvre les principes d'hygiène imposées par l'HACCP ainsi que le Plan de Maîtrise Sanitaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification documentaire : fiches techniques et fiches recettes</li> </ul>
<b>Critère 2.3</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>

<p><b>2.3 Veiller au goût et à la présentation des denrées</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Démarche ponctuelle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Prévoir et appliquer des consignes quant à la présentation des denrées</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à mettre en place des dispositifs de suivi et d'amélioration de la qualité/attractivité des denrées</p> <p>-- Identifier les recettes générant le plus de GA</p>	<p>Fréquence : Démarche régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Prévoir et appliquer des consignes quant à la présentation des denrées</p> <p>-- Mise en place de dispositifs généraux de suivi et d'amélioration de la qualité/attractivité des denrées</p> <p>-- Identifier les recettes générant le plus de GA et mettre en place des mesures pour les améliorer</p>	<p>Fréquence : Démarche systématique</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Veiller à la présentation des denrées sur tous plats</p> <p>-- Mise en place de dispositifs particuliers de suivi et d'amélioration de la qualité/attractivité des denrées</p> <p>-- Identifier les recettes générant le plus de GA, mettre en place des mesures pour les améliorer, et constater une réduction effective de ce GA</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant / Donneur d'ordre /Siège</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipe de cuisine / Chef</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</li> <li>- Vérification documentaire : fiches techniques et fiches recettes</li> <li>- Vérification visuelle et si possible organoleptique lors du service</li> </ul>
<p><b>Critère 2.4</b></p>	<p><b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b></p>	<p><b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b></p>	<p><b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b></p>	<p><b>Modalités d'audit</b></p>
<p><b>2.4 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspillage alimentaire liées à la transformation et préparation</b></p> <p><b>(en l'absence de personnel, le critère s'applique au(x) responsable(s)/gérant(s))</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Sensibilisation et/ou formation existantes mais ponctuelles</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ou former le personnel en charge de la transformation/préparation aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Pratique non formalisée au sein de la politique globale d'encadrement du personnel</p>	<p>Fréquence : Sensibilisation et formation de l'ensemble des nouveaux arrivants</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation du personnel en charge de la transformation/préparation aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Le personnel connaît les indicateurs du GA à suivre (cf. calcul du GA et indicateurs suivis dans le cadre du diagnostic) afin de gérer ses préparations de manière optimale</p>	<p>Fréquence : Sensibilisation et formation régulières adaptées aux postes avec une évaluation et une actualisation régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation du personnel adaptées aux différents postes en charge de la transformation/préparation aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Le personnel connaît les indicateurs du GA à suivre (cf. calcul du GA et indicateurs suivis dans le cadre du</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant / donneur d'ordre / Siège</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable et Directeur d'établissement ; responsable RH/formation ; personnel en cuisine</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel : vérification avec l'équipe sur place et les nouveaux arrivants du contenu des formations/actions de sensibilisation dans les cuisines ; Des prestataires et des collectivités territoriales organisent aussi des formations pour le personnel pour l'anti-gaspillage alimentaire</li> <li>- Vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation</li> </ul>

		<p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale d'encadrement du personnel</p>	<p>diagnostic) afin de gérer ses préparations de manière optimale</p> <p>-- Sensibiliser le personnel à la valorisation des excédents</p> <p>-- Le personnel connaît les spécificités de préparation liées aux catégories de denrées</p> <p>--Intégrer les pratiques de réduction du gaspillage dans les fiches de postes à tous les niveaux de l'établissement</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale d'encadrement du personnel</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### 6.3.4. Domaine d'action 3 : Service distribution et vente de repas

Critère 3.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>3.1 Adapter les denrées servies aux besoins et/ou attentes des convives/clients</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Démarche ponctuelle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place une démarche visant à adapter les portions aux besoins et/ou attentes des convives/clients</p> <p>-- Mettre en place une démarche visant à personnaliser les denrées préparées pour les convives/clients (préférences et régimes alimentaires)</p> <p>-- Pratique non formalisée</p>	<p>Fréquence : Démarche régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place une action/quelques actions visant à adapter les portions aux besoins et/ou attentes des convives/clients</p> <p>-- Mettre en place une action/quelques actions visant à personnaliser les denrées préparées pour les convives/clients (préférences et régimes alimentaires)</p>	<p>Fréquence : Démarche systématique</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place un ensemble d'actions visant à adapter les portions aux besoins et/ou attentes des convives/clients</p> <p>-- Mettre en place un ensemble d'actions visant à personnaliser les denrées préparées pour les convives/clients (préférences et régimes alimentaires)</p> <p>=&gt; actions qui s'inscrivent dans une politique globale d'adaptation des denrées servies</p> <p>-- Suivre et évaluer les actions mises en place</p> <p>--Procédure formalisée</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Cuisine sur place / Salle de restauration</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Equipe de cuisine et de service</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</li> <li>- Vérification documentaire : fiches techniques et fiches recettes</li> <li>- vérification visuelle lors du service</li> </ul>
Critère 3.2	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>3.2 Informer et sensibiliser les convives/clients au gaspillage alimentaire</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Démarche ponctuelle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à mettre en place des actions de sensibilisation des convives/clients au sein de son établissement</p>	<p>Fréquence : Démarche régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation sur le GA</p>	<p>Fréquence : Démarche systématique</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place, suivre et évaluer des actions de sensibilisation sur le GA</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Restaurant / Salle de restauration</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Chef de restaurant et Directeur d'établissement</li> </ul> <p>Quoi :</p>

	-- Plan de sensibilisation non formalisé	-- Plan de sensibilisation formalisé	-- Plan de sensibilisation formalisé, mis à jour et renouvelé sur la base des retours faits par les convives/clients et le personnel	- Echange avec le personnel : équipe de restauration sur le dialogue établi avec les convives/clients - Vérification documentaire : Supports de communication et sensibilisation utilisés
<b>Critère 3.3</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<b>3.3 Optimiser l'organisation et la configuration du service</b>  <b>Pondération : 2</b>	Fréquence : Démarche ponctuelle  Degré de maturité :  -- Adopter une démarche visant à adapter l'organisation et la configuration des services de manière à limiter le GA, en mettant en place au moins une action  -- Avoir une démarche spécifique pour le service du pain (moment de présentation, taille de portions, qualité)	Fréquence : Réunions annuelles, démarche régulière  Degré de maturité :  -- Organiser des réunions annuellement pour adapter l'organisation et la configuration des services de manière à limiter le GA, et mettre en place au moins deux actions  -- Adopter une démarche visant à optimiser l'environnement de prise de repas de manière à limiter le GA  -- Avoir une démarche spécifique pour le service du pain (moment de présentation, taille de portions, qualité)	Fréquence : Réunions semestrielles, démarche systématique  Degré de maturité :  -- Organiser des réunions semestrielles pour adapter l'organisation et la configuration des services de manière à limiter le GA, et mettre en place au moins trois actions  -- Mettre en place des actions afin d'optimiser l'environnement de prise de repas de manière à limiter le GA  --Avoir une démarche spécifique pour le service du pain (moment de présentation, taille de portions, qualité)	Où : - Salle de restauration  Qui : - Chef de restaurant et Directeur d'établissement  Quoi : - Echange avec le personnel : sur l'organisation du déjeuner / dîner (temps alloué, horaires de restauration) - Vérification documentaire : procédure restaurant / siège / donneur d'ordre - Visite du restaurant pour observer les flux (linéaire, self service, semi linéaire...) l'organisation du restaurant, sa conception (bruit, matériel ...)
<b>Critère 3.4</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<b>3.4 Optimiser la gestion du personnel et le matériel à sa disposition</b>  <b>Pondération : 2</b>	Fréquence : Démarche ponctuelle  Degré de maturité :  -- Adopter une démarche visant à adapter son matériel pour limiter le GA	Fréquence : Démarche dont évaluation annuelle  Degré de maturité :	Fréquence : Démarche dont évaluation semestrielle  Degré de maturité :	Où : - Cuisine sur place / Salle de restauration  Qui : - Equipe de cuisine et de service  Quoi :

	(choix des ustensiles, taille des contenants, équipement performant...)	<p>-- Mettre en place au moins une action visant à adapter son matériel pour limiter le GA (choix des ustensiles, taille des contenants, équipement performant...)</p> <p>-- Optimiser la gestion de ses ressources humaines en réfléchissant à la répartition des missions attribuées à chaque employé, de manière à limiter le GA</p>	<p>-- Mettre en place au moins deux actions visant à adapter son matériel pour limiter le GA (choix des ustensiles, taille des contenants, équipement performant...)</p> <p>-- Optimiser la gestion de ses ressources humaines en réfléchissant à la répartition des missions attribuées à chaque employé, de manière à limiter le GA</p>	<p>- Echange avec le personnel : sur leur charge relative au nombre de convives/clients</p> <p>- Vérification du matériel utilisé</p> <p>- Vérification documentaire : achats et procédures cuisine sur place ou restaurant / siège / donneur d'ordre</p>
<b>Critère 3.5</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<p><b>3.5 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspillage alimentaire liées au service</b></p> <p><b>(en l'absence de personnel, le critère s'applique au(x) responsable(s)/gérant(s))</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : (niveau réglementaire)</p> <p>Sensibilisation et/ou formation existantes mais ponctuelles</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ou former la majorité du personnel en charge du service aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Pratique non formalisée au sein de la politique globale d'encadrement du personnel</p>	<p>Fréquence :</p> <p>Sensibilisation et formation de l'ensemble des nouveaux arrivants</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en charge du service aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale d'encadrement du personnel</p>	<p>Fréquence :</p> <p>Sensibilisation et formation régulières adaptées au poste avec une évaluation et une actualisation régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en charge du service aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière</p> <p>-- Réaliser une formation adaptée aux différents postes</p> <p>-- Intégrer les pratiques de réduction du gaspillage dans les fiches de postes de l'ensemble des niveaux de l'établissement</p> <p>-- Pratique formalisée au sein de la politique globale d'encadrement du personnel</p>	<p>Où :</p> <p>- Restaurant / donneur d'ordre / Siège</p> <p>Qui :</p> <p>- Responsable et Directeur d'établissement ; responsable RH/formation ; personnel en cuisine</p> <p>Quoi :</p> <p>- Entretien avec le personnel : vérification avec l'équipe sur place et les nouveaux arrivants du contenu des formations/actions de sensibilisation dans les cuisines ; Des prestataires et des collectivités territoriales organisent aussi des formations pour le personnel pour l'anti-gaspillage alimentaire</p> <p>- Vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation</p>

### 6.3.5. Domaine d'action 4 : Gestion des denrées non consommées

Critère 4.1	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>4.1. Construire et définir sa politique de gestion des denrées non consommées</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Actualisation annuelle de la politique de gestion des denrées non consommées</p> <p>Degré de maturité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Etablissement d'une politique de gestion des denrées non consommées se basant sur des réflexions sur l'organisation interne, les acteurs intervenant dans la gestion des denrées non consommées et leur lien avec les parties prenantes</li> <li>-- Procédure formalisée</li> </ul>	<p>Fréquence : Actualisation annuelle de la politique de gestion des denrées non consommées</p> <p>Degré de maturité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Etablissement d'une politique de gestion des denrées non consommées se basant sur des réflexions sur l'organisation interne, les acteurs intervenant dans la gestion des denrées non consommées et leur lien avec les parties prenantes, et mise en place d'indicateurs de résultats</li> <li>-- Communication efficace de cette politique au personnel</li> <li>-- Procédure formalisée avec désignation d'un responsable de fin de service</li> </ul>	<p>Fréquence : Actualisation semestrielle de la politique de gestion des denrées non consommées</p> <p>Degré de maturité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- Etablissement d'une politique de gestion des denrées non consommées (organisation interne, acteurs intervenant dans la gestion des denrées non consommées et lien avec les parties prenantes) en identifiant des objectifs quantifiés, une analyse des indicateurs de résultats en vue d'améliorer les résultats évalués</li> <li>-- Communication efficace de cette politique au personnel et aux convives/clients</li> <li>-- Procédure formalisée avec désignation d'un responsable de fin de service</li> </ul>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Restaurant</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Equipe de cuisine + de service</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</li> <li>- Vérification documentaire : cahier des charges, convention de don, résultats du dernier contrôle sanitaire</li> </ul>

<b>Critère 4.2</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<p><b>4.2 Assurer une flexibilité en fin de service</b></p> <p><b>Pondération : 2</b></p>	<p>Fréquence : Démarche systématique</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mise en place d'au moins une action pour permettre une flexibilité en fin de service</p> <p>-- Pratique non formalisée</p>	<p>Fréquence : Démarche systématique</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mise en place d'au moins deux actions pour permettre une flexibilité en fin de service</p> <p>-- Pratique formalisée</p>	<p>Fréquence : Démarche systématique</p> <p>Degré de maturité</p> <p>-- Mise en place d'au moins trois actions pour permettre une flexibilité en fin de service</p> <p>-- Pratique formalisée et rigoureuse</p> <p>-- Actualisation de cette démarche en fonction des résultats observés</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Restaurant</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Equipe de cuisine + de service</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</li> <li>- Vérification documentaire : fiches techniques et fiches recettes</li> <li>- Observation de la fin de service</li> </ul>
<b>Critère 4.3</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<p><b>4.3 Gérer les denrées non présentées et non servies (préparation/transformation/remise en température)</b></p> <p><b>Pondération : 1</b></p>	<p>Fréquence : Gestion ponctuelle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Identification d'une démarche spécifique de valorisation des restes de production</p> <p>-- Procédure non formalisée</p>	<p>Fréquence : Gestion régulière</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mise en place de la démarche de valorisation des restes de production</p> <p>-- Evaluation quantitative et qualitative des restes de production</p> <p>-- Procédure formalisée</p>	<p>Fréquence : Gestion systématique</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Amélioration continue de la démarche de valorisation en fonction d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs renseignés</p> <p>-- Procédure très formalisée (liste pré-établie d'acteurs en capacité de récupérer les denrées)</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Restaurant</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Equipe de cuisine et de service</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien avec le personnel : sur la description du process mis en place, sur les relations avec les associations ou autres bénéficiaires du don, sur la destination des excédents</li> <li>- entretien avec la principale association d'aide alimentaire (quand elle existe) sur les relations entretenues</li> <li>- vérification documentaire : cahier des charges, convention de don</li> <li>- vérification de la cohérence de cette pratique avec les autres moyens d'écoulement ou de valorisation de denrées - à mettre en corrélation avec le taux de GA</li> <li>- Observation de la fin de service</li> </ul>
<p><b>BONUS sur le recours au don</b></p>	<p>--mettre en place des partenariats avec des associations d'aide alimentaire ou auprès d'autres bénéficiaires du don</p>			<p><b>* Vérification de l'existence du partenariat et de sa formalisation</b></p>

<b>(4 points)</b>	--pratique formalisée de niveau réglementaire pour les établissements qui y sont contraints : convention, intégration du don dans le PMS et traçabilité des dons			<b>* entretien avec le partenaire du don principal</b>
<b>Critère 4.4</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<p><b>4.4 Gérer les denrées présentées aux convives/clients et non servies</b></p> <p><i>(Dans le cas où l'établissement ne procède dans son fonctionnement régulier à aucune présentation de denrées non servies, les points du critère 4.3 doivent être reportés sur le critère 4.4)</i></p> <p><b>Pondération : 1</b></p>	<p>Fréquence : Gestion ponctuelle</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Identification d'une démarche spécifique de valorisation des denrées présentées aux convives/clients et non servies</p> <p>-- Procédure non formalisée</p>	<p>Fréquence : Gestion fréquente</p> <p>Degré de maturité</p> <p>-- Mise en place de la démarche de valorisation des denrées présentées aux convives/clients et non servies</p> <p>-- Evaluation quantitative et qualitative des denrées présentées aux convives/clients et non servies</p> <p>-- Procédure formalisée</p>	<p>Fréquence : Gestion systématique</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Amélioration continue de la démarche de valorisation des denrées présentées aux convives/clients et non servies en fonction d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs renseignés</p> <p>-- Procédure formalisée</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Cuisine sur place</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Equipe de cuisine + de service</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</li> <li>- Vérification documentaire : cahier des charges, convention de don</li> <li>- Observation de la fin de service</li> <li>- Vérification que la configuration du restaurant ne permet pas la présentation de denrées : vitrine, buffet etc...</li> </ul>
<b>Critère 4.5</b>	<b>Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)</b>	<b>Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)</b>	<b>Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)</b>	<b>Modalités d'audit</b>
<p><b>4.5 Gérer les restes repas</b></p> <p><b>Pondération : 1</b></p>	<p>Fréquence : Démarche ponctuelle de gestion des restes repas en réaction à des demandes ou questions de convives/clients</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Identification d'une démarche spécifique de valorisation des restes repas présentés</p> <p>-- Procédure non formalisée</p>	<p>Fréquence : Démarche régulière de gestion des restes repas en étant proactif auprès de certains convives/clients</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mise en place de la démarche de valorisation des restes repas</p> <p>-- Evaluation quantitative et qualitative des restes repas</p> <p>-- Procédure formalisée</p>	<p>Fréquence : Démarche systématique de gestion des restes repas en étant proactif auprès de l'ensemble des convives/clients</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Amélioration continue de la démarche de valorisation des restes repas en fonction d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs renseignés</p> <p>-- Procédure formalisée</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Restaurant, poubelle des convives/clients</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Equipe de cuisine et de service</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel sur les process mis en place</li> <li>- Vérification documentaire : cahier des charges, convention de don</li> <li>- Observation de la fin de service</li> </ul>

Critère 4.6	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>4.6 Sensibiliser les convives/clients sur le gaspillage alimentaire généré en fin de service et la gestion des denrées non consommées</b></p> <p><b>Pondération : 1</b></p>	<p>Fréquence :</p> <p>Démarche en réaction à des demandes ou questions de convives/clients</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à mettre en place des actions de sensibilisation au sein de son établissement</p> <p>-- Plan de communication non formalisé et non anticipé sur le GA en fin de service et la gestion des invendus alimentaires</p>	<p>Fréquence :</p> <p>Démarche régulière proactive auprès de certains convives/clients</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des campagnes de communication / sensibilisation sur le GA</p> <p>-- Plan de communication non formalisé mais anticipé sur le GA en fin de service et la gestion des invendus alimentaires</p>	<p>Fréquence :</p> <p>Démarche systématique proactive auprès de l'ensemble des convives/clients</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des campagnes de communication / sensibilisation sur le GA visant à interpeller les convives/clients</p> <p>-- Plan de communication formalisé, anticipé et renouvelé sur le GA en fin de service et la gestion des invendus alimentaires</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Restaurant / Salle de restauration</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration collective et Restauration commerciale : Chef de restaurant et Directeur d'établissement</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Echange avec le personnel : équipe de restauration sur le dialogue établi avec les convives/clients</li> <li>- Vérification documentaire : Supports de communication, menus, et sensibilisation utilisés</li> <li>- Vérification visuelle en salle</li> </ul>
Critère 4.7	Exigences Niveau 1 - Engagement (1 point)	Exigences Niveau 2 - Maîtrise (2 points)	Exigences Niveau 3 - Exemplarité (4 points)	Modalités d'audit
<p><b>4.7 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspillage alimentaire liées à la fin de service et la gestion des denrées non consommées</b></p> <p><b>(en l'absence de personnel, le critère s'applique au(x) responsable(s)/gérant(s))</b></p> <p><b>Pondération : 1</b></p>	<p>Fréquence : (niveau réglementaire)</p> <p>Sensibilisation et/ou formation existantes mais ponctuelles</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Faire preuve d'une démarche visant à sensibiliser et/ou former la majorité du personnel en charge de la fin de service aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>-- Pratique non formalisée</p>	<p>Fréquence :</p> <p>Sensibilisation et formation de l'ensemble des nouveaux arrivants</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en charge de la fin de service aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA</p> <p>--Pratique formalisée</p>	<p>Fréquence :</p> <p>Sensibilisation et formation régulières adaptées au poste avec une évaluation et une actualisation régulière, couplées aux points réguliers de rappels des bonnes pratiques</p> <p>Degré de maturité :</p> <p>-- Mettre en place des actions de sensibilisation et de formation de l'ensemble du personnel en charge de la fin de service aux bonnes pratiques permettant de réduire le GA et aux enjeux en la matière</p> <p>-- Réaliser une formation adaptée aux différents postes</p>	<p>Où :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restaurant / donneur d'ordre / Siège</li> </ul> <p>Qui :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsable et Directeur d'établissement ; responsable RH/formation ; personnel en cuisine</li> </ul> <p>Quoi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien avec le personnel : vérification avec l'équipe sur place et les nouveaux arrivants du contenu des formations/actions de sensibilisation dans les cuisines ; Des prestataires et des collectivités territoriales organisent aussi des formations pour le personnel pour l'anti-gaspillage alimentaire</li> <li>- Vérification documentaire : support de formation (si formation hygiène) et sensibilisation, plan de formation et suivi, liste de présence ou attestation de formation</li> </ul>

			<p>-- Intégrer les pratiques de réduction du gaspillage dans les fiches de postes de l'ensemble des niveaux de l'établissement</p> <p>-- Pratique formalisée</p> <p>Rendre la communication systématique sur les quantités gaspillées et leurs impacts environnementaux, mais aussi les quantités sauvées et données ou vendues à petit prix à des associations d'aide alimentaire ou directement à des personnes en situation de précarité</p>	
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

## 6.4. Notation du référentiel

La notation du référentiel « Anti-gaspillage alimentaire » dans la restauration est définie comme suit :

Domaines d'action	Points obtenus par critère en niveau 1	Points obtenus par critère en niveau 2	Points obtenus par critère en niveau 3	Total des points pouvant être obtenus
<b>DA transversal Critère 0.1</b>	5 points	10 points	21 points	21 points
<b>DA transversal Critère 0.2</b>	20 points	45 points	75 points	75 points
<b>DA transversal Critère 0.3</b>	4 points	8 points	12 points	12 points
<b>DA1 Critères 1.1 à 1.5</b>	1 point Pondération 2	2 points Pondération 2	4 points Pondération 2	44 points (dont 4 points pour le bonus)
<b>DA2 Critères 2.1 à 2.4</b>	1 point Pondération 2	2 points Pondération 2	4 points Pondération 2	32 points
<b>DA3 Critères 3.1 à 3.5</b>	1 point Pondération 2	2 points Pondération 2	4 points Pondération 2	40 points
<b>DA4 Critères 4.1 à 4.7</b>	1 point	2 points	4 points	40 points (dont 4 points pour le bonus et avec pondération 2 sur critère 4.1 et 4.2)

### Éléments de compréhension de la notation :

- Afin de respecter la hiérarchisation des actions selon la Loi Garot, la note des critères des domaines d'action 1, 2, 3 et des critères 4.1 et 4.2 du domaine d'action 4, constituant de la prévention du gaspillage alimentaire, est pondérée par deux ;
- 4 points bonus peuvent être attribués dans le domaine d'action 1, sur le dépassement des critères de la loi EGAlim. 4 points bonus peuvent aussi être attribués dans le domaine d'action 4, sur le recours au don en priorité par rapport aux autres solutions : chaque bonus ne peut être attribué de manière partielle, 4 points sont attribués ou ne le sont pas.

La notation est attribuée par l'auditeur sur chaque élément en fonction du degré de maturité avec lequel sont remplies les exigences du référentiel (24 critères) par le candidat.

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

Exemple : un restaurant ne disposant pas de bar à salades ne sera pas pénalisé par le simple fait de ne pas disposer de ce type de service.

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

Éléments composant la note globale	Seuil Niveau 1	Seuil Niveau 2	Seuil Niveau 3
<b>DA transversal</b>	[0 - 29 pts]	[30 - 63 pts]	[64 - 108 pts]
<b>DA1</b>	[0 - 10 pts]	[11 - 20 pts]	[21 - 40 pts]
<b>DA2</b>	[0 - 8 pts]	[9 - 16 pts]	[17 - 32 pts]
<b>DA3</b>	[0 - 10 pts]	[11 - 20 pts]	[21 - 40 pts]
<b>DA4</b>	[0 - 13 pts]	[14 - 18 pts]	[19 - 24 pts]
<b>Seuils des 3 niveaux de labellisation</b>	[44 et 118 points]	[119 et 192 points]	[193 et 256 points] Mention spéciale si > 212 pts

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

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

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

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

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

## 6.5. La révision du référentiel

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