LABEL NATIONAL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET DE LA COHÉSION DES TERRITOIRES

22/11/2024

afnor CERTIFICATION

Présentation du Label National ANTI-GASPI

Elodie DE MIRANDA

CHEFFE DE PROJET AU POLE TRANSITION ECOLOGIQUE

AFNOR Certification

Le groupe

VOUS ACCOMPAGNER POUR GAGNER LA CONFIANCE PARTOUT DANS LE MONDE

afnor CERTIFICATION

CERTIFIER les compétences et savoir-faire de votre organisation

Pour être préféré, soyez déjà repéré !

afnor NORMALISATION

ÉLABORER les normes volontaires et influer sur votre marché

Qui fait la norme influence le marché !

afnor COMPÉTENCES

FORMER vos équipes pour accélérer leur montée en compétences

Faisons grandir vos talents !

afnor ÉDITIONS

S'INFORMER sur la règlementation et les normes essentielles à votre activité

Veillez et décryptez pour gagner du temps !

POURQUOI UN LABEL ANTI-GASPI ?

GENÈSE DU LABEL

22/11/2024

Gaspillage alimentaire : de quels enjeux parle-t-on ?

Des objectifs s'inscrivant dans une démarche mondiale

En 2016, le gaspillage alimentaire en France, représente **10 M de tonnes par an**
En 2021, le gaspillage alimentaire en France, représente **4,3 M de tonnes par an.**

(source : ADEME)

Objectifs fixés en termes de gaspillage alimentaire :

- **Nations Unies - ODD n°12 :** - 50% de réduction du gaspillage alimentaire à horizon 2030.

- **Europe :** La Commission Européenne poursuit ses discussions, avec le Parlement européen et le Conseil, afin de définir des cibles de réduction des déchets alimentaires horizon 2030.

- **France :**
  - La **Loi Anti-gaspillage et économie circulaire (AGEC)** fixe des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire dans les domaines de la consommation, la production, la transformation, la distribution et la restauration collective et commerciale.
  - Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au **label national « Anti-gaspillage alimentaire »** en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement

Gaspillage alimentaire : de quels enjeux parle-t-on ?

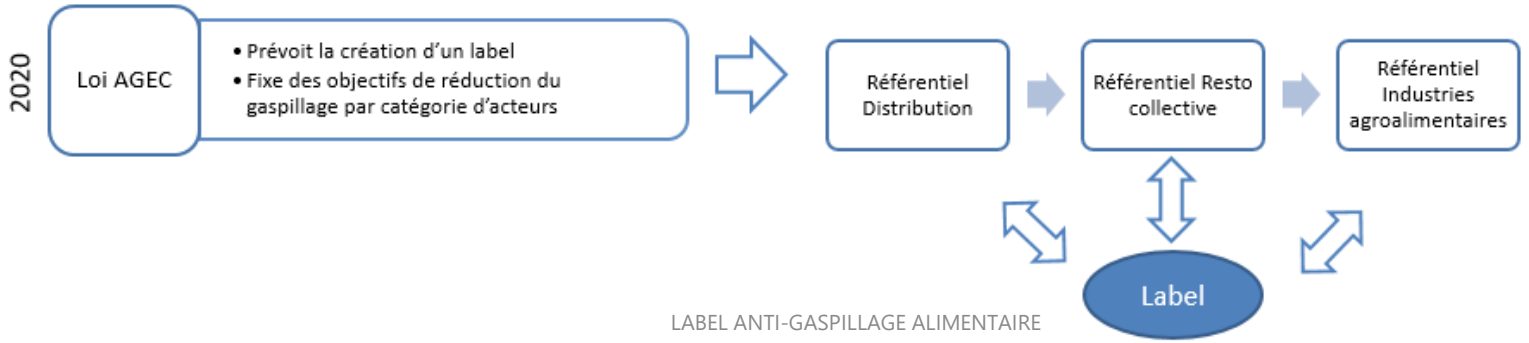
Une démarche de référentiel en plusieurs temps

La Loi AGEC à l'origine du label « Anti-gaspillage alimentaire » :

- Label national venant récompenser **l'exemplarité des pratiques des acteurs publics et privés en matière de lutte anti-gaspillage alimentaire**, en accélérant l'atteinte des objectifs nationaux
- Label basé sur un **référentiel décliné par secteur**, s'inscrivant dans le cadre de la définition légale du gaspillage alimentaire et respectant la **hiérarchisation de la Loi Garot**

Une démarche de référentiel en plusieurs temps :

- Une **démarche collaborative impulsée par le ministère de l'agriculture et de l'écologie, basée sur l'AFNOR SPEC d'AFNOR Normalisation,** pour disposer d'un premier référentiel ciblé sur la distribution à l'échelle nationale
- Des échanges avec les parties prenantes dans un esprit d'ouverture et le partage d'une vision commune
- **Le label anti-gaspillage alimentaire à destination des grandes et moyennes surfaces (GMS), des commerces de proximité, des grossistes et des métiers de bouche a été lancé en Mars 2023.**
- Le référentiel à destination de la **restauration collective et commerciale** à en cours d'édition actuellement, en **phase d'audit test** – sortie prévue sur le **1er semestre 2025**
- Le référentiel à destination des industries agroalimentaires fera l'objet d'un développement futur.



Label anti-gaspillage alimentaire

Les grands principes

- Un label accessible aux **GMS** et **commerces de proximité**, **grossistes** et **métiers de bouche**
- Une labellisation par **magasins** et non par groupe / enseigne
- Un référentiel **d'objectifs de moyens et de résultats**
- Un référentiel à **3 niveaux de maturité pour ne pas pénaliser les distributeurs déjà bien engagés** et ainsi récompenser leurs efforts

- Un référentiel qui doit **tenir compte des démarches existantes** pour éviter la multiplication des certifications et capitaliser sur l'existant
- Un référentiel qui ne doit pas fixer des critères sans **tenir compte des répercussions possibles sur les maillons amont ou aval**
- Un référentiel qui conduit à auditer des **actions vérifiables et mesurables** dans le temps

Système de management

Domaines d'action

Actions associées

Label sur 3 niveaux de maturité :
Engagement / Maîtrise / Exemplarité

Quantification du gaspillage alimentaire

FOCUS SUR **LE RÉFÉRENTIEL** DU LABEL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

22/11/2024

Une page internet dédiée au label national !

Le référentiel du Label national anti-gaspillage alimentaire a fait l'objet d'une publication officielle par décret le 2 mars 2023.

A date - 101 labellisés en France*, dont **43 par Afnor Certification**

Les Ministères de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires et de la Transition énergétique ont mis à disposition une page internet dédiée au label anti-gaspillage alimentaire : https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire#scroll-nav__2

Sur cette page, les documents suivants sont en téléchargement libre :

- Le référentiel
- Le plan de contrôle et de surveillance (qui contient, en annexes B, C et D, le **dossier de candidature**)
- L'annexe réglementaire (qui liste les textes réglementaires applicables à tous les établissements candidats au label)
- La grille d'audit (qui peut également servir de grille d'auto-évaluation et qui contient la **grille des durées d'audit** en vigueur)

** Chiffre de novembre 2024*

LE LABEL ANTI-GASPI

Un référentiel **d'objectifs de moyens et de résultats décliné sur 3 domaines d'actions**

Appro/Achats des denrées alimentaires	**Commercialisation des denrées alimentaires**	**Gestion des invendus et du don**
1.1 - Construire et adapter sa politique commerciale **1.2** - Améliorer la gestion des commandes et des stocks **1.3** - Intégrer le gaspillage alimentaire dans les relations avec les fournisseurs (producteurs, transporteurs et logisticiens) **1.4** - Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées aux appro/achat **1.5** - Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire	**2.1**. - Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées à la commercialisation **2.2** - Mettre en place des pratiques de rotation (notamment sur denrées /rayons sensibles) **2.3** - Ecouler les denrées à date courte (DLC/DDM) ou DDM dépassées ou avec défaut - DLC pour produits frais et ultra-frais - DDM pour produits peu périssables **2.4** - Sensibiliser les clients sur le gaspillage alimentaire au moment de la vente **2.5** - Veille et mise en place de nouvelles techniques de lutte contre le gaspillage alimentaire	**3.1** - Promouvoir une optimisation du don comme solution de gestion de ses invendus **3.2** - Veiller à la qualité des dons réalisés **3.3** - Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées aux invendus et au don **3.4** - Valoriser vers l'alimentation animale **3.5** - Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire

+ Un DA transversal : Plan d'action lié au diagnostic initial et seuil de gaspillage alimentaire

FOCUS SUR LE **DISPOSITIF DE LABELLISATION**

22/11/2024

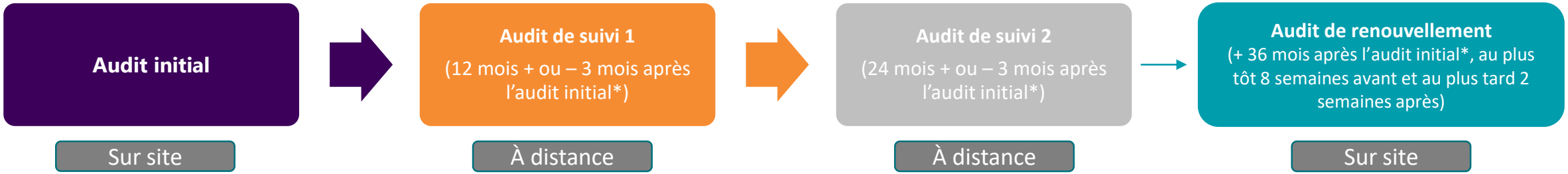
Focus sur le dispositif de labellisation

PROCESSUS GENERAL DE LABELLISATION

➢ Un référentiel à 3 niveaux de maturité pour ne pas pénaliser les distributeurs déjà bien engagés et ainsi récompenser leurs efforts :

Engagement / Maîtrise / Exemplarité

➢ Le label est valable 3 ans et est constitué d'un audit initial et de deux audits de suivi :



➢ Dans les cas où des non-conformités réglementaires ont été détectées lors de l'audit initial, ou lors d'audits de suivi, et doivent faire l'objet de corrections, des **audits complémentaires peuvent être programmés** par l'organisme certificateur (audit documentaire ou sur site selon le type de non-conformité et les modalités de clôture possibles).

* À compter de la délivrance de l'attestation de labellisation

Focus sur le dispositif de labellisation

CANDIDATURE A LA LABELLISATION

Le demandeur de la labellisation adresse à l'organisme certificateur **un dossier de candidature** comportant les informations nécessaires à l'établissement d'un devis et d'un contrat de labellisation. Ce dossier de candidature, disponible en annexes du plan de contrôle et de surveillance du Label anti-gaspi, contient les éléments suivants :

- **Annexe B :** Une **fiche de renseignements** sur le candidat au label précisant les conditions selon que la candidature est individuelle ou regroupe plusieurs établissements ;
- **Annexe C :** Le **diagnostic initial par établissement obligatoire datant de moins de 1 an** (hors période de crise sanitaire liée au Covid) réalisé sur une période de 12 mois comportant les informations minimum requises
- **Annexe D : L'attestation sur l'honneur** du respect de la réglementation en vigueur applicable aux distributeurs et de l'absence d'infraction ou de condamnation sur une période de 12 mois à minima.

Pour les sièges / enseignes souhaitant faire labelliser plusieurs de leurs établissements, les précisions suivantes sont apportées dans une annexe de la fiche de renseignements :

- La **liste des établissements à labelliser** en précisant le type de relation entre le siège et ses établissements (avec ou sans personnalité juridique propre vis-à-vis du siège de rattachement ; type de contrat ou type de système organisationnel c'est-à-dire franchisé, intégré ou autre).
- Les caractéristiques générales de chacun de ces établissements permettant de répondre aux critères d'éligibilité du référentiel du label « Anti-gaspillage alimentaire » ;
- Pour chacun des critères, préciser ce qui pourra être vérifié au niveau du siège.

Nota bene : le diagnostic initial et la candidature doivent permettre d'identifier la part des critères à auditer au niveau de l'enseigne de celle à auditer au niveau de l'établissement.

Sur la base de ce dossier de candidature, AFNOR Certification réalise l'éligibilité de la demande. Si l'éligibilité est favorable, AFNOR Certification contractualise avec le candidat. A réception du contrat signé, l'audit est planifié par le chargé de clientèle et le Ministère est averti de la contractualisation.

S'ENGAGER DANS LE LABEL ANTI-GASPI, ÇA APPORTE QUOI À MON MAGASIN ?

Basé sur un référentiel structurant, le **label anti-gaspillage alimentaire** offre au magasin une **méthodologie claire** pour **structurer et déployer une démarche anti-gaspi**, à 3 niveaux :
1 - Approvisionnement / achats de matières premières, **2** – Commercialisation des données alimentaires, **3** – Gestion des invendus et du dons
Cette démarche anti-gaspi offrira aux magasins la possibilité ...

D'éviter les pertes !

- AMÉLIORER LE STOCKAGE
- OPTIMISER LES COMMANDES
- IDENTIFIER LES DATES COURTES POUR ÉVITER LES PERTES

De récupérer du CA*

- VENTES À DATES COURTES
- CA GÉNÉRÉ PAR LES PANIERS ANTI-GASPI
- PRODUITS POUR ANIMAUX

* En vendant les produits proches de leurs dates limites

De bénéficier d'une réduction d'impôts*

- SUR LE MONTANT DES PRODUITS DONNÉS
- EXONÉRATION DE TVA SUR LES PRODUITS DONNÉS

* Un levier fort ! Lorsqu'un point de vente fait du don, il peut avoir une réduction d'impôt sur le montant de la vente des produits donnés (= prix d'achat du produit pour le magasin)

D'éviter les coûts liés à la gestion des déchets

- OPTIMISER LE TRI
- RÉDUIRE LES FRÉQUENCES DE PASSAGES
- RÉDUIRE LES COUTS DE TRAITEMENT DES DÉCHETS ET LE MONTANT DES FACTURES DE BIODÉCHETS

De manière générale, s'engager dans une démarche anti-gaspillage alimentaire permet au magasin de **gagner en visibilité en valorisant sa démarche anti-gaspi et ainsi accroître le nombre de clients !**
Données chiffrées source PHENIX : avec 1€ investis dans une démarche anti-gaspi, ce sont 6 à 10€ économisés pour le magasin.

Témoignage d’un de nos labellisé sur le Label National ANTI-GASPI

Sandrine Peletier

RESPONSABLE QUALITE
SOCAMAINE
E,Leclerc ARGENTAN

Présentation du Groupe

E. LECLERC

- Création en 1949 par Mr LECLERC Edouard
- 720 magasins en France
- 697 drives en France
- 533 Adhérents indépendants
- 133 000 collaborateurs

40 magasins
sur 9 départements

GALEC
Groupement d'Achat
des centres E.Leclerc

Présentation du magasin d'ARGENTAN

UN PRÉCURSEUR DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1972 — Création du Centre E.Leclerc d'Argentan

Par Mr et Mme NAULEAU

1980 — Transfère pour agrandissement à L'adresse actuelle

1988 — Agrandissement

1989 — Changement d'Adhérents Mr et Mme ANDREU

2010 — Création de l'espace Culturel

2012 — Création d'un DRIVE déporté

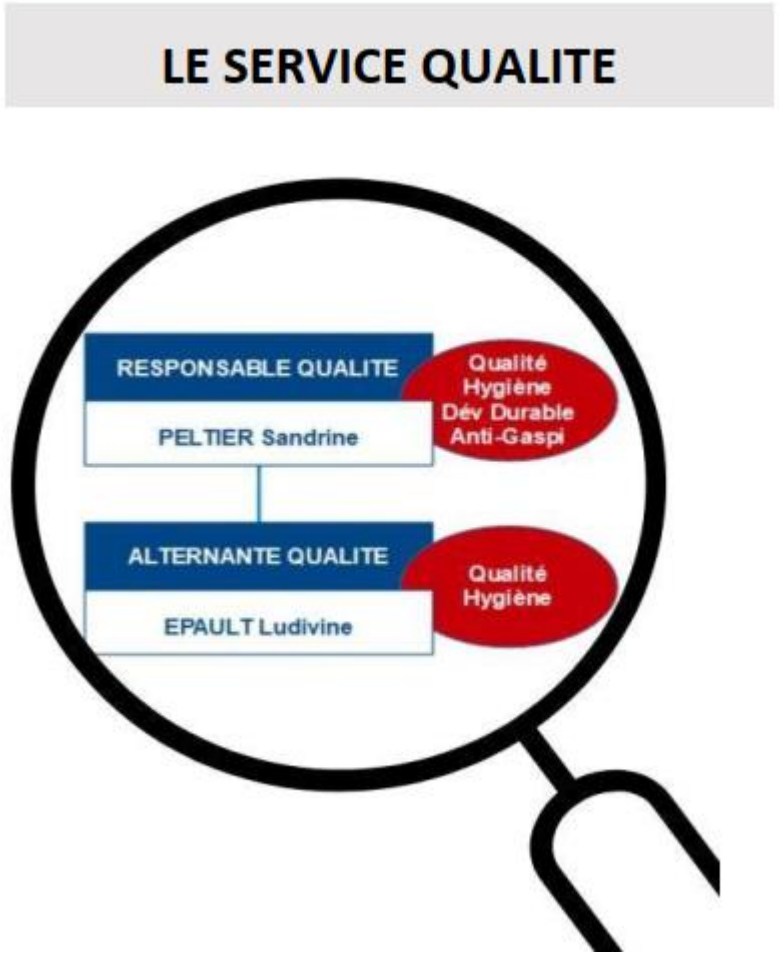
2013 — Changement d'Adhérents Mr et Mme ANDREU

2022 — Création d'un 2nd drive

Aujourd'hui

Leclerc d'Argentan emploie 190 personnes

Les engagements du magasin



E.Leclerc

ENGAGEMENT DE SERVICE

DISTRIBUTION DE PRODUITS ET DE SERVICES
REF. 123

AFNOR CERTIFICATION

www.afnor.org

Certification bio

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Certiphyto

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

L’obtention du label ANTI-GASPI

Dès la première année, le centre E.Leclerc d'Argentan décroche le label national Antigaspi Alimentaire de l'Afnor, niveaux 3 étoiles et exemplaire. Une démarche engagée bien avant.

droite : Charlène Brindejonc, Secours populaire), M. Cordeau (ancien louvetier), Sandrine Pellier (responsable qualité du magasin), Franck Andreu (président-directeur du magasin), Alain Quoaillault (directeur commercial du magasin), Christian Le Diouron (directeur régional d'Afnor), Frank Fargeton (Phénix), une bénévole des Restos du Cœur et son président, Jean-Luc Dubourg. ©Le Journal de l'Orne

Par Rédaction JO
Publié le 2 Avr 24 à 9:30 mis à jour le 2 Avr 24 à 9:32

Voir mon actu ★ Suivre Le Journal de l'Orne

Le centre E.Leclerc d'Argentan a reçu, vendredi 29 mars 2024, le label national Antigaspi Alimentaire de l'Afnor, **niveaux 3 étoiles** et « **exemplaire** » dès la première année (il a été lancé en janvier 2023), avec 174 points sur 172.

INTERVENANTE

Elodie DE MIRANDA

Cheffe de projet – Label anti-gaspi

Membre de la commission sur l'anti-gaspillage

mae.demiranda@afnor.org

www.afnor.org