

Un label anti-gaspi débarque dans nos restaurants

Saint-Denis, le 23 octobre 2025 – Les Français peuvent désormais repérer facilement les restaurants engagés contre le gaspillage alimentaire. Restaurants, salons de thé, cantines scolaires ou encore traiteurs peuvent afficher leur engagement pour une alimentation plus durable grâce au label national anti-gaspillage alimentaire, lancé par le ministère de la Transition écologique avec l'expertise d'AFNOR.



Chaque année en France, plus de 9 millions de tonnes de nourriture finissent à la poubelle, soit 129 kg par personne¹. En 2022, le secteur de la restauration représentait à lui seul 17 % du total. **Bonne nouvelle : les consommateurs peuvent désormais repérer en un coup d'œil les restaurant « anti-gaspi »**. Le label est aussi valable pour la restauration collective, c'est-à-dire les cantines scolaires et les traiteurs par exemple.

Ce label n'est pas qu'un logo : c'est un véritable guide pratique pour les restaurateurs. Les établissements candidats doivent répondre à **des critères précis et des indicateurs clairs (grammes par couvert gaspillés, bonnes pratiques engagées, politique d'achat, etc.)**. Le score obtenu détermine le niveau d'engagement : 1, 2 ou 3 étoiles. Gage de fiabilité, les évaluations sont réalisées par des organismes indépendants, pour un label valable trois ans avec des contrôles annuels.

Les référentiels du label (un pour les restaurants, un pour les unités de production) ne sortent pas de nulle part. Ils sont le fruit de travaux pilotés par AFNOR depuis 2023, menés en concertation avec les parties prenantes (ministères, restaurateurs, associations, etc.).

Ce volet restauration du label vient compléter le volet lancé en 2023 pour la grande distribution, qui compte déjà 147 établissements labellisés. En choisissant un restaurant labellisé, **chacun contribue à l'objectif fixé par la loi anti-gaspillage (loi AGEC)** de réduire par rapport à 2015 de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 dans la distribution et la restauration collective, puis de 50 % d'ici à 2030 dans la production, la transformation, la restauration commerciale et la consommation des ménages.

→ Consulter la [page dédiée](#) sur site du ministère de la transition écologique

Contact presse : Elisa Ohnheiser : +33 (0)6 80 28 66 72 / +33 (0)1 41 62 85 presse@afnor.org

À propos d'AFNOR Normalisation

AFNOR Normalisation (association loi 1901) pilote le système français de normalisation et fédère entreprises, associations, fédérations et pouvoirs publics pour élaborer des normes volontaires. Chaque année, près de 20 000 experts participent à ce travail collectif, qui favorise le progrès et l'innovation. AFNOR représente la France dans les instances européennes (CEN-CENELEC) et internationales (ISO, IEC). Plus d'informations : [afnor.org](https://www.afnor.org)

¹ <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>

² Une AFNOR Spec est un document normatif volontaire qui définit de manière précise et opérationnelle des bonnes pratiques, exigences ou recommandations. Elle sert de référence pratique pour guider les organisations dans la mise en œuvre de démarches efficaces et fiables.