



MINISTÈRE
DE L'ACTION
ET DES COMPTES
PUBLICS

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Lutte contre le gaspillage alimentaire

FICHE-OUTIL
pour des achats éco-responsables

Juin 2026

Direction des achats de l'État

Rédaction : Bureau des achats responsables

Graphisme : Bureau de la communication

Date de publication : Juin 2026

communication.dae@finances.gouv.fr

Le document est placé sous le régime des licences creative commons.

Le document peut être librement utilisé, reproduit et diffusé, à la condition de faire référence à la DAE.

Sa modification est autorisée mais l'utilisation du guide à titre commercial est interdite.

SOMMAIRE

Avant-propos.....	4
1 - Les spécifications techniques	6
Lutte contre le gaspillage alimentaire lors de l’approvisionnement.....	6
Recette anti-gaspi	6
Réservation de repas	6
2 - Les conditions d’exécution.....	8
Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	8
Lutte contre le gaspillage alimentaire lors de l’approvisionnement.....	10
Diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire.....	10
Plan d’actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire	11
Formation du personnel aux pratiques anti-gaspi	11
Sensibilisation des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire	11
Suivi des engagements du titulaire.....	11
• Reporting.....	11
Lutte contre le gaspillage alimentaire.....	12
• Pénalités.....	12
Pénalités pour défaut de transmission de reporting.....	12
Pénalités pour non-respect des considérations environnementales.....	12
3 - Les critères d’attribution	13
Pertinence des actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire	13
Actions de sensibilisation des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire	14
Annexe 1 – Ressources utiles.....	16
Annexe 2 – Le label antigaspi.....	17

Avant-propos

Cette fiche-outil dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire présente des exemples de clauses et de critères en vue d'alimenter la réflexion des acheteurs mobilisant des considérations environnementales au sein de leurs projets d'achat.

Ces exemples de clauses et de critères ont majoritairement été rédigés en vue de marchés de restauration collective, mais sont tout à fait adaptables pour des marchés de prestations de traiteur.

L'article 35 de la loi 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi AGECE, définit le gaspillage alimentaire comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la France s'est dotée d'objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire (article 11 de la loi AGECE, transposé dans le code de l'environnement au 10° de l'article L.541-1) :

- pour la restauration collective et la distribution alimentaire : objectif de réduction de 50% d'ici 2025 (par rapport à 2015) ;
- pour la consommation, la production, la transformation et la restauration commerciale : objectif de réduction de 50% d'ici 2030 (par rapport à 2015).

Ces objectifs sont d'ailleurs repris dans la [stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat \(SNANC\)](#) et font l'objet de l'objectif 11 : Mobiliser l'ensemble de la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire.

La restauration collective est également soumise à des obligations qui lui sont propres. L'article L.541-15-3 du code de l'environnement rend obligatoire, pour la restauration collective, de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGalim, impose également aux opérateurs de la restauration collective la réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire. Elle interdit également de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables. Pour les opérateurs préparant plus de 3000 repas par jour, ces derniers doivent aussi proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée.

Par ailleurs, des objectifs européens, fixés par la directive 2008/98/CE modifiée, dite directive cadre déchets, obligent les États-membres à réduire leur niveau de déchets alimentaires dans chaque secteur de la chaîne alimentaire, à faire un suivi des niveaux de déchets alimentaires et à faire état des progrès réalisés. Une méthodologie harmonisée sur les mesures des niveaux de gaspillage alimentaires a été publiée par la Commission sous forme de [décision déléguée](#). Les données ainsi obtenues doivent permettre aux États-membres d'établir des stratégies efficaces de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans ce cadre, la Commission européenne a révisé la directive précitée pour introduire des objectifs juridiquement contraignants sur les niveaux de déchets alimentaires : - 10% dans les secteurs de l'industrie agroalimentaire et -30% dans les secteurs de la distribution, de la restauration hors domicile et des ménages, par rapport à la moyenne annuelle constatée des déchets alimentaires entre 2021 et 2023.

Dans ce contexte, l'État français a développé :

- un module anti-gaspi dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur le site de référence « [ma cantine](#) ». De nombreuses ressources sont ainsi mises à disposition et sont à retrouver sur [ce lien](#) ;
- un label anti-gaspi, volontaire et prévu par l'article 33 de la loi AGECE, permettant de valoriser et distinguer les acteurs de la chaîne alimentaire qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage. Plus d'informations sont disponibles en annexe 2 de la présente fiche, et sur [ce lien](#).



Pour les services de l'État et de ses établissements publics, l'action 10.3 de la [circulaire n° 6425-SG du 21 novembre 2023 relative à l'engagement pour la transformation écologique de l'État](#) vise le respect de l'obligation de la mise en œuvre d'un diagnostic et d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les données doivent ainsi être déclarées sur la plateforme « ma cantine ». La démarche de labélisation anti-gaspillage est aussi encouragée, avec l'objectif d'atteindre le niveau 3 en 2027.

À l'échelle des territoires, la lutte contre le gaspillage alimentaire doit également s'inscrire dans les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Dans plusieurs régions, il est également possible de s'appuyer sur les ressources et les animations des Réseaux de lutte contre le gaspillage alimentaire (RÉGAL). Une page internet dédiée est disponible sur [ce lien](#).

Les exemples de clauses et de critères présentés dans cette fiche-outil visent ainsi à contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers les marchés publics. Ces exemples sont à adapter selon le contexte achat et la maturité des fournisseurs constatée lors du sourcing.

Merci aux représentant(e)s du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté alimentaire, du ministère des Armées, du ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle, énergétique et numérique, du ministère de l'Intérieur, du ministère de la Justice, ainsi qu'à la direction générale de l'alimentation (DGAL), à la direction générale des finances publiques (DGFiP), à la direction générale de la prévention des risques (DGPR), à l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) et au Commissariat général au développement durable (CGDD), pour leur collaboration à la réalisation de cette fiche, pilotée par la direction des achats de l'État.

1

Les spécifications techniques

Les spécifications techniques sont des exigences qui définissent les caractéristiques d'un produit, d'un service ou d'un travail. Ces dernières peuvent inclure des spécifications de performance, des exigences fonctionnelles, des normes de qualité, des exigences de durabilité, entre autres.

Les spécifications techniques doivent être suffisamment précises pour permettre aux fournisseurs de comprendre les exigences du marché et proposer des solutions appropriées.

Ces clauses ont vocation à être insérées dans le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) du marché.

Rappel : la méconnaissance d'une spécification technique par un candidat conduit à l'élimination de son offre pour irrégularité. Il est donc important de s'assurer que les spécifications ne sont ni discriminatoires ni susceptibles de conduire à l'infructuosité de la procédure, faute de disponibilité sur le marché de produits satisfaisant à l'ensemble de ces spécifications techniques.

Exemples de rédaction



Lutte contre le gaspillage alimentaire lors de l'approvisionnement

« En prévention du gaspillage alimentaire en amont de la chaîne de valeur (lors de la production), le titulaire utilise, le cas échéant, des fruits et légumes hors calibre (c'est-à-dire des produits ne correspondant pas aux standards de taille ou de forme imposés par la réglementation, pour la vente) ou encore des produits transformés dits « anti-gaspi ».



Recette anti-gaspi

« Le titulaire propose a minima [X] fois par semaine, au moins une entrée, un plat, un accompagnement ou un dessert élaboré suivant une recette permettant de prévenir et réduire le gaspillage alimentaire. Cette recette peut être :

- une recette dite zéro déchet, c'est-à-dire générant le moins de déchets possible ;
- une recette dite anti gaspillage, confectionnée à partir des excédents alimentaires encore aptes à la consommation ;
- une recette adaptée au mieux aux besoins et habitudes de consommation des convives. »



À titre d'illustration, le titulaire peut prévoir des menus qui s'adaptent aux excédents de la veille. Par exemple, si le lundi, des pommes de terre à la vapeur sont servies, il est alors possible de proposer de la purée le mardi afin de réutiliser cet excédent et d'éviter le gaspillage alimentaire.



Réservation de repas

« Afin d'ajuster au plus juste les quantités et le nombre de repas à préparer, le titulaire propose un système de réservation des repas dont les conditions d'utilisation sont définies ci-après [A COMPLETER OU RENVoyer VERS L'OFFRE DU TITULAIRE]. »



À noter qu'il existe différents types de solutions de réservation de repas : à titre d'exemple, il est possible de mettre en place un système de réservation de place (le convive indique simplement si oui ou non il déjeune au restaurant), de type de menu (végétarien par exemple) ou encore de choix de menu (dans ce cas, le convive choisit précisément son entrée, son plat et son dessert). Par ailleurs, les modalités de réservation peuvent être différentes : application, logiciel, ticket papier, etc. Il est préconisé d'associer à la solution de réservation de repas un règlement et une communication permettant une adhésion des convives à la solution choisie, l'adhésion des convives conditionnera en effet son efficacité. La solution de réservation (et donc la présente clause) doit ainsi être adaptée aux spécificités de l'établissement (moyens budgétaires, organisation, caractère « captif » ou non des convives, caractéristiques de l'offre alimentaire, etc.).

2

Les conditions d'exécution

Les conditions d'exécution du marché sont des clauses contractuelles précisant les modalités d'exécution du contrat. Elles doivent être liées à l'objet du marché et peuvent prendre en compte des considérations relatives à l'économie, à l'innovation, à l'environnement, au domaine social, à l'emploi ou à la lutte contre les discriminations. Les conditions d'exécution du marché énoncent des exigences spécifiques liées à son exécution qui doivent obligatoirement être respectées par le titulaire sous peine de commettre une faute contractuelle engageant sa responsabilité et pouvant conduire à des sanctions contractuelles (application de pénalités, résiliation du marché).

Les conditions d'exécution peuvent être insérées :

- soit dans le cahier des clauses techniques particulières (CCTP), lorsqu'elles encadrent des modalités d'exécution techniques (par exemple les modalités d'emballage ou de transport des marchandises objet du marché) ;
- soit dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP), lorsqu'elles encadrent des modalités d'exécution administratives (par exemple l'obligation de communiquer un bilan des émissions de gaz à effet de serre) ;
- soit dans le cahier des clauses particulières (CCP) en cas de document unique.

Exemples de rédaction



**Lutte contre le
gaspillage alimentaire**

« Dans un souci de sobriété et de réduction des prélèvements de ressources, l'acheteur ambitionne de commander des prestations intégrant des actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Le titulaire conseille ainsi l'acheteur et le bénéficiaire dans le choix de prestations, en nature et en volume, les plus adaptées au public, et au format de l'évènement le cas échéant.

Le titulaire veille à respecter la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, conformément à la loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi Garot (codifiée à l'article L.541-15-4 du code de l'environnement). Ainsi, le titulaire met en place les actions suivantes, par ordre de priorité, pour s'assurer du bon emploi des denrées alimentaires :

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 conformément aux exigences sanitaires ;
4. l'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

Le titulaire développe également une politique de don des produits non consommés au bénéfice d'associations d'aide alimentaire habilitées. Les produits et denrées alimentaires concernés sont ceux non présentés aux convives et dont la salubrité a été assurée jusqu'au

constat de leur caractère excédentaire, notamment par un maintien au chaud (≥ 63 °C) ou au froid (entre 0 et + 3 °C). Les produits et denrées alimentaires qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante sont également concernés.

Pour les autres produits, ne pouvant faire l'objet de dons, le titulaire oriente en priorité ce gisement vers une filière d'alimentation animale dans le respect du règlement (CE) n°1069/2009. Si cela n'est pas possible, le titulaire valorise alors les excédents à travers des solutions de compostage ou encore à travers des solutions de valorisation énergétique.

Dans tous les cas, le titulaire met en place un reporting qu'il transmet à l'acheteur. »

L'acheteur public s'engage à promouvoir, tout au long de l'année et en continue, des prestations "zéro gaspillage alimentaire". Pour ce faire, il veille à prioriser différentes actions de prévention comme adapter les quantités de denrées servies et sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire. L'acheteur et le personnel prennent également en compte la gestion des denrées non consommées. Ils exigent ainsi du fournisseur une politique de gestion des denrées non consommées, conformément aux exigences imposées par la réglementation sanitaire, et proposent une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée. Un modèle de convention de don est à retrouver sur [ce lien](#).

Pour rappel, les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3000 repas par jour, ont l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée en application de la loi EGAlim.



Par ailleurs, le règlement européen n°1069/2009 encadre la valorisation des excédents alimentaires dans l'alimentation animale. Le titulaire est ainsi tenu de respecter les obligations et interdictions relatives à cette réglementation. À titre d'exemple, il est fait interdiction d'alimenter des animaux d'élevage autres que des animaux à fourrure au moyen de déchets de cuisine et de table. Il est également interdit de donner des sous-produits animaux de catégorie 3 (pain et végétaux inclus) à manger aux animaux élevés pour intégrer la chaîne alimentaire, y compris leurs produits (lait, œufs) : poules, lapins, porcs, moutons, etc., en raison du risque sanitaire. À noter, que l'arrêté du 28/02/2008 autorise le don de sous-produits animaux de catégorie 3 à des utilisateurs comme les chiens de meute, carnivores domestiques en refuge déclaré comme tel, animaux de zoo, etc. Pour en savoir plus sur le don à des associations d'aide alimentaire ou à des structures de valorisation en alimentation animale, il est possible de se référer à l'arrêté du 21 décembre 2009 et à l'arrêté du 08 octobre 2013.



Lutte contre le gaspillage alimentaire lors de l'approvisionnement

« Le titulaire s'engage à proposer des menus adaptés aux restaurants concernés par le marché. Il adapte ainsi l'approvisionnement de denrées aux demandes et aux stocks encore disponibles. Il optimise l'écoulement du stock de matières premières tout en veillant aux propriétés organoleptiques et à la présentation des denrées. »

À titre d'exemple, le titulaire peut proposer d'associer les convives à l'élaboration des menus afin de les impliquer directement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et ainsi réaliser ses approvisionnements selon les fruits et légumes de saison disponibles, les goûts et les besoins des convives.

Par ailleurs, l'acheteur veille à laisser de la souplesse au titulaire pour permettre une adaptation des grammages aux besoins des convives. Si des grammages sont inscrits dans les documents de marché, il convient alors de prévoir une clause pour adapter ces derniers en cours de marché, lors de la distribution des repas, selon l'activité physique, l'âge et l'appétit des convives. Le bon sens doit guider les quantités effectivement servies.

À noter que le code rural et de la pêche maritime ([articles D230-25 à D230-29](#)) définit des règles pour atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel pour les différentes populations en restauration collective (scolaire et universitaire, pénitenciers, établissements de santé, établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, établissements sociaux et médico-sociaux). Le groupe de travail Nutrition du Conseil National de la Restauration Collective (qui prend la suite du GEM-RCN pour l'élaboration des recommandations nutritionnelles en restauration collective) travaille ainsi à préciser ces règles pour les différentes populations en restauration collective.



A terme, les fréquences de services seront encadrées réglementairement pour les différentes populations. Un guide de recommandations accompagnera ces arrêtés, incluant notamment des propositions de grammages. Début 2026, seule la restauration scolaire dispose d'un encadrement réglementaire ([arrêté du 30 septembre 2011](#), actuellement en cours de révision). En attendant, les recommandations du [GEM-RCN](#) restent utilisées comme référence. Les grammages présentés ne constituent qu'un repère et peuvent ainsi être modulés.



Diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire

« Le titulaire réalise un diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire et évalue ainsi les déchets alimentaires qu'il génère conformément à la méthodologie de mesure exigée par la décision déléguée (UE) 2019/1597 du 3 mai 2019 complétant la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil. Cette méthodologie commune définit des exigences minimales de qualité permettant de mesurer de manière uniforme les niveaux de déchets alimentaires.

Le calendrier et les modalités sont définis lors de la réunion de lancement du présent marché. »



Les opérateurs de la restauration collective ont l'obligation de réaliser un diagnostic de gaspillage. Le protocole de référence pour la pesée de déchets alimentaires est disponible sur [ce lien](#). Les gestionnaires, responsables légaux d'un service de restauration, sont invités à saisir les résultats du diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la plateforme gouvernementale « [ma cantine](#) », rubrique anti-gaspillage afin d'assurer un suivi national.



Plan d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

« Le titulaire s'engage à élaborer un plan d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en lien avec les résultats du diagnostic précédemment établi. Ces actions portent notamment sur :

- la réduction du gaspillage alimentaire ;
- l'amélioration de la mesure du gaspillage alimentaire ;
- la sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Pour chacune des actions, il met en place des indicateurs de suivi. Le plan d'actions et ses indicateurs sont communiqués à l'acheteur annuellement. »



Cette clause s'apparente à un plan de progrès. Ainsi, l'acheteur veille à suivre annuellement cette clause pour s'assurer de la réalisation et de l'impact positif des actions proposées par le titulaire.



Formation du personnel aux pratiques anti-gaspi

« Le titulaire s'engage à former le personnel mobilisé pour l'exécution du marché aux bonnes pratiques anti-gaspi liées :

- à l'approvisionnement de denrées alimentaires ;
- à la préparation et transformation des denrées ;
- au service ;
- à la gestion des denrées non consommées. »



Sensibilisation des convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire

« Le titulaire s'engage à mettre en place des actions de sensibilisation des convives en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, à raison de deux fois par an a minima. Ces actions sont communiquées et validées auprès de l'acheteur avant d'être déployées. »

Suivi des engagements du titulaire

● Reporting

Les acheteurs doivent s'assurer que les actions en faveur de l'environnement sont exécutées conformément au marché. Ils procèdent, selon des méthodes objectives, à un contrôle effectif des obligations environnementales imposées.

Exemple de rédaction



Lutte contre le gaspillage alimentaire

« Tous les ans et à la date d'anniversaire de la notification du présent marché, le titulaire communique à l'acheteur :

- la liste des actions réalisées, les indicateurs de suivi définis dans le cadre du plan d'actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et leur analyse ;
- des propositions pour calibrer au plus juste du réel besoin ;
- les volumes (en tonnage) d'excédents donnés à des associations d'aide alimentaire habilitées (et raison sociale de ces associations).

Le titulaire fournit les documents justificatifs attestant des dons effectivement réalisés. Il communique également les documents attestant de la gestion des excédents non éligibles au don. »



Les acheteurs doivent stipuler que les fournisseurs rapportent leurs actions contre le gaspillage alimentaire, incluant l'ajustement des besoins de l'acheteur et le cas échéant le don d'excédents à des associations d'aide alimentaire habilitées, avec documentation à l'appui.

● Pénalités

Des pénalités peuvent être prévues en cas de manquement du titulaire aux obligations inscrites dans le contrat, ou à toute autre obligation fixée par les documents particuliers du marché, le montant des pénalités devant être fixé par l'acheteur dans ces documents. Les montants figurant dans les exemples ci-dessous sont à adapter au cas par cas, en fonction des enjeux et du contexte de chaque marché.

Exemples de rédaction



Pénalités pour défaut de transmission de reporting

« Si le titulaire n'a pas transmis les éléments de reporting prévus à l'article XX du présent CCAP dans les deux semaines suivant la date d'anniversaire de la notification du présent marché, une pénalité de 100 euros par jour de retard est appliquée. »



Pénalités pour non-respect des considérations environnementales

« En cas de manquement aux obligations prévues à l'article XX du présent CCTP et à l'article YY du présent CCAP, le titulaire du marché encourt une pénalité forfaitaire de X% du montant de la commande par "non-conformité" constatée. »



Cet exemple de clause déroge au CCAG et complète ainsi les dispositions prises en matière de pénalités.

3

Les critères d'attribution

Les acheteurs peuvent intégrer un critère d'attribution du marché basé sur la qualité de l'offre et sur la durabilité des produits. La loi climat et résilience du 22 août 2021 impose notamment que **dès le 21 août 2026, tous les marchés publics comprennent un critère d'analyse prenant en compte les caractéristiques environnementales de l'offre** (article R.2152-7 du Code de la commande publique).

Le critère est appliqué à chaque lot ciblé et choisi selon les caractéristiques du secteur économique concerné. Il est détaché de la valeur technique et pondéré de manière suffisamment discriminante. Une pondération **a minima de 10% de la note totale** est retenue par le schéma de promotion des achats publics socialement et écologiquement responsables (SPASER) de l'État.

Les critères de jugement des offres sont précisés au sein du règlement de consultation (RC).

Afin de faciliter l'analyse des critères environnementaux, il est recommandé d'utiliser un cadre de réponse.

Nature du critère

Exemples de rédaction



Pertinence des actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

« Le candidat décrit sa stratégie en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que les actions mises en place :

- dispositifs et actions mis en place pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire aussi bien en amont qu'en aval de la prestation, dans le respect de la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire de la loi Garot ;
- partenaires associés ;
- indicateurs de suivis (par exemple : quantité évitée de déchets alimentaires, nombre de repas redistribués, etc.). »

La méthode de notation du critère, qui n'a pas vocation à être publiée dans le règlement de la consultation, peut s'appuyer sur un barème de notation préétabli, comme suit :

- Très satisfaisant : 10 points

Le candidat décrit précisément des actions mises en place pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire aussi bien en aval qu'en amont de la prestation. Ces dernières sont toutes jugées pertinentes. Les partenaires (si existants), sont cités et les indicateurs de suivis sont clairement définis pour chaque action ;

- Satisfaisant : 7 points

Le candidat décrit précisément des actions mises en place pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire. Ces dernières sont toutes jugées pertinentes, bien qu'elles ne couvrent pas l'entièreté de la chaîne de valeur (amont et aval). Les partenaires (si existants), sont cités et les indicateurs de suivis sont clairement définis pour chaque action ;

- Moyennement satisfaisant : 5 points

Le candidat décrit des actions mises en place pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire. Ces dernières sont **toutes** jugées

pertinentes, bien qu'elles ne couvrent pas l'entièreté de la chaîne de valeur (amont et aval). Les partenaires (si existants), ne sont pas systématiquement cités et les indicateurs de suivis ne sont pas clairement définis ou ne sont pas disponibles pour chaque action présentée ;

- Peu satisfaisant : 2 points

Le candidat décrit des actions mises en place pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire. Ces dernières sont **partiellement** jugées pertinentes, elles couvrent ou non l'entièreté de la chaîne de valeur (amont et aval). Les partenaires (si existants), ne sont pas systématiquement cités et les indicateurs de suivis ne sont pas clairement définis ou ne sont pas disponibles pour chaque action présentée ;

- Très peu satisfaisant : 0 point

Le candidat décrit succinctement des actions mises en place pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire. Ces dernières sont partiellement jugées pertinentes, elles ne couvrent pas l'entièreté de la chaîne de valeur (amont et aval). Par ailleurs, aucun indicateur de suivi n'est défini.

« Le candidat est évalué selon la pertinence des actions de sensibilisation des convives envisagées dans le cadre du présent marché. Il décrit ainsi :

- le nombre d'actions de sensibilisation proposé par an ;
- le ou les dispositifs envisagés ainsi que les moyens mis en œuvre. »

La méthode de notation du critère, qui n'a pas vocation à être publiée dans le règlement de la consultation, peut s'appuyer sur un barème de notation préétabli, comme suit :

- Très satisfaisant : 10 points

Le candidat présente un plus grand nombre d'actions que le minima exigé, ces dernières sont toutes évaluées pertinentes au regard de la description des dispositifs et moyens mis en œuvre ;

- Satisfaisant : 7 points

Le candidat présente le nombre d'actions de sensibilisation exigé ou plus, ces dernières sont toutes évaluées pertinentes. Des imprécisions **mineures** sont toutefois constatées dans la description des dispositifs et moyens mis en œuvre ;

- Moyennement satisfaisant : 5 points

Le candidat présente le nombre d'actions de sensibilisation exigé ou plus, ces dernières sont toutes évaluées pertinentes. Des imprécisions **majeures** sont toutefois constatées dans la description des dispositifs et moyens mis en œuvre ;



**Actions de
sensibilisation des
convives à la lutte
contre le gaspillage
alimentaire**

- Peu satisfaisant : 2 points

Le candidat présente le nombre minimum d'actions de sensibilisation exigé ou plus, une partie de ces dernières sont jugées non pertinentes au regard de la description des dispositifs et moyens mis en œuvre ;

- Très peu satisfaisant : 0 point

Le candidat présente le nombre minimum d'actions de sensibilisation exigé, ces dernières sont toutes jugées non pertinentes au regard de la description des dispositifs et moyens mis en œuvre.

Dans le cadre de ce critère, le candidat s'engage à mettre en œuvre les actions de sensibilisation présentées dans son offre. L'acheteur veille ainsi à assurer le suivi des engagements du candidat retenu. Il prévoit un suivi annuel des actions mises en place ainsi que des pénalités dans le cas où le titulaire ne respecte pas ses propres engagements.



Par ailleurs, dans le cas où un nombre d'actions de sensibilisation est d'ores et déjà exigé dans les documents du marché, alors le candidat ne peut pas en proposer moins au risque de voir son offre déclarée irrégulière. Par contre, dans le cas où aucune exigence n'est inscrite au marché, alors il est possible d'évaluer le nombre d'actions proposées par le candidat, en adéquation avec leur pertinence.

Annexe 1 – Ressources utiles

- **Site Ma Cantine, page *Lutter contre le gaspillage alimentaire***
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/actions-anti-gaspi/?page=1>
- **Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective**
<https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/8575-realiser-un-diagnostic-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>
- **Label national anti-gaspillage alimentaire**
<https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>
- **Infographie Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective**
<https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/7619-le-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>
- **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective**
<https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/769-reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>
- **Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat 2025/2030 (SNANC)**
<https://agriculture.gouv.fr/SNANC-20252030>
- **Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC)**
<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire>
- **Circulaire du 21 novembre 2023 relative à l'engagement pour la transformation écologique de l'État**
<https://www.legifrance.gouv.fr/circulaire/id/45511?origin=list>
- **Guide « Mettre en place un plan de progrès dans un marché public »**
https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dae/media-document/Guide_mettre_en_place_un_plan_de_progres.pdf
- **Recommandations du guide par segment**
<https://www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/engagement-des-acteurs/article/acteurs-publics>

Annexe 2 – Le label antigaspi

Le label national anti-gaspillage alimentaire est une disposition prévue par l'article 33 de la loi AGECE. Porté par le ministère chargé de la Transition écologique, il a pour objectif de valoriser et distinguer les acteurs de la chaîne alimentaire qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage.

Il existe trois niveaux de labellisation :

- le niveau 1 étoile atteste d'un engagement dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- le niveau 2 étoiles atteste d'une maîtrise de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- le niveau 3 étoiles atteste de l'atteinte d'un niveau exemplaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Le premier référentiel déclinant le label, dédié au secteur de la distribution, est entré en vigueur en 2023. Il concerne aussi bien la grande distribution que les grossistes et les métiers de bouche. Depuis octobre 2025, il existe également deux référentiels distincts pour le secteur de la restauration collective :

- le référentiel « Restaurants », pour la restauration collective scolaire, de la santé/du médico-social, des entreprises et administrations notamment (cuisines sur place et cuisines satellites), et aux établissements de la restauration commerciale, en particulier les restaurants traditionnels/hôtels restaurants, bars/brasseries/salons de thé/restauration rapide, et événementiel/traiteurs ;
- le référentiel « Unités de préparation », pour les cuisines centrales (en restauration collective) et les laboratoires de préparation (en restauration commerciale).

Enfin, depuis janvier 2026, les travaux visant à élaborer le référentiel s'appliquant aux acteurs de la transformation agro-alimentaire sont en cours. Le référentiel entrera en vigueur d'ici la fin de l'année 2027.

À noter que les référentiels relatifs au secteur de la restauration sont seulement particulièrement récents. De fait, peu d'acteurs sont pour l'instant labellisés. À ce stade, il n'est donc pas recommandé d'exiger cette labellisation dans les documents de marché visant une prestation de restauration collective. Il est toutefois préconisé d'introduire des exigences en matière de gaspillage alimentaire, à l'instar des exemples présentés dans cette fiche-outil, et qui peuvent être extraites de ce label.



Dans le cas d'un marché visant l'acquisition de denrées via un intermédiaire, tel qu'un grossiste, il est alors possible d'introduire le label anti-gaspi si le sourcing a démontré que suffisamment d'acteurs en disposait.

Pour en savoir plus sur le label antigaspi et accéder à toutes les ressources utiles, une page internet dédiée est disponible sur [ce lien](#).