
Le label national anti-gaspillage alimentaire s'élargit à la restauration

Dossier de la rédaction de H2o
October 2025

Après la distribution, le label national "anti-gaspillage alimentaire" s'élargit à la restauration. Deux nouveaux référentiels, l'un pour les restaurants, l'autre pour les unités de préparation, publiés le 10 octobre permettent désormais aux établissements de ce secteur de s'engager dans une démarche concrète et reconnue de lutte contre le gaspillage.

Ecologie.gouv