



# Création d'un label « anti-gaspillage alimentaire »

Actualité législative publié le 26/01/2021, vu 838 fois, Auteur : [Assistant-juridique.fr](http://Assistant-juridique.fr)

**La Loi Economie circulaire comporte une mesure relative à la création d'un label « anti-gaspillage alimentaire ».**

Comme prévu par la Loi Economie circulaire, le Gouvernement a créé un label « anti-gaspillage alimentaire », dont la durée de validité est fixée à 3 ans.

L'un des objectifs de ce label est de parvenir à une réduction du gaspillage :

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

Toute société ou association qui contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire peut l'obtenir.

Il garantit que ses titulaires respectent les mesures définies dans un référentiel relatif à la réduction du gaspillage alimentaire et aux modalités de contribution aux objectifs nationaux afférents.

Les dispositions de ce référentiel peuvent être adaptées selon les secteurs d'activité concernés et distinguer plusieurs niveaux d'avancement dans la démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

Pour l'obtenir, il faut s'adresser à un organisme certificateur inscrit sur une liste publiée sur le site Web du Ministère de l'environnement.

Notez que ce même site Web publiera la liste à jour des sociétés et associations labellisées.

Source : [weblex.fr](http://weblex.fr)

Pour plus d'infos :

- [Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?](#)

- [Comment ouvrir un food-truck en 8 étapes ?](#)

Voir aussi notre guide :

- [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide 2021-2022](#)

- [Réussir la création d'un food-truck 2021-2022](#)

## Articles sur le même sujet :

- [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide](#)
- [Réussir la création d'un food-truck](#)
- [Réussir la création de sa SARL](#)
- [Récupérer une facture impayée](#)
- [Éviter les impayés](#)
- [Démission d'un gérant de SARL : mode d'emploi](#)
- [Révoquer un gérant de SARL](#)
- [Dissoudre une SARL](#)
- [Guide pratique de la SARL](#)
  
- [Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?](#)
- [Comment ouvrir un food-truck en 7 étapes ?](#)
- [Comment ouvrir un kebab ?](#)
- [Comment ouvrir un fast-food ?](#)
- [Comment ouvrir une friterie ?](#)
- [Comment ouvrir une pizzeria ?](#)
- [Comment ouvrir une sandwicherie ?](#)
- [Comment ouvrir une crêperie ?](#)
- [Qu'est-ce qu'un business plan ? Exemples de business plan](#)
- [Comment réaliser facilement un business plan en 4 étapes](#)
- [Comment créer et gérer une entreprise individuelle ?](#)
- [Qu'est-ce qu'un auto-entrepreneur ?](#)
- [Comment créer une SARL en 7 étapes ?](#)
- [Ouvrir un restaurant : les règles de sécurité pour l'accueil au public](#)
- [Ouverture d'un ERP : la visite de la commission de sécurité](#)
- [Ouvrir un restaurant/un food truck : les règles d'hygiène à respecter](#)
- [Quelles formations obligatoires pour ouvrir un restaurant ou un food truck ?](#)
- [Ouvrir un restaurant : les droits et responsabilités du restaurateur](#)
- [La location-gérance : avantages et inconvénients](#)
- [Déspécialisation : peut-on changer l'activité ou la destination d'un bail commercial ?](#)