



Actualisée en  
**SEPTEMBRE 2022**

♦ **AUTEUR**  
**Rudy CHOUVEL**  
Chargé de mission  
Transition écologique  
en santé à la FHF

♦ **CONTACT**  
[r.chouvel@fhf.fr](mailto:r.chouvel@fhf.fr)

# TRANSITION ÉCOLOGIQUE : OBLIGATIONS DES HÔPITAUX ET ESMS PUBLICS CONCERNANT LA RESTAURATION

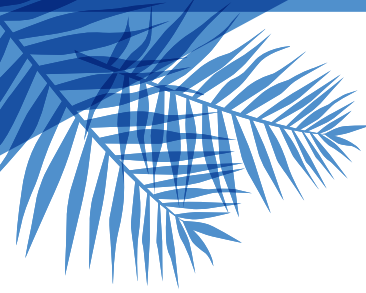
Cette note a pour objet de présenter de façon synthétique les principales obligations applicables aux établissements sanitaires et médico-sociaux publics en matière de transition écologique. Il ne s'agit ni d'une présentation détaillée du cadre réglementaire (la référence aux articles permet de consulter à la source les dispositions applicables) ni d'une réflexion sur ces obligations.

S'il ne peut prétendre à l'exhaustivité, le recensement se veut le plus complet possible et toute obligation que vous estimez importante et absente du texte peut être signalée à l'auteur.



## PRINCIPAUX POINTS D'ATTENTION

- **Suppression des bouteilles d'eau distribuées gratuitement** depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2021 sous peine de contravention de niveau 3.
- Obligation du **don des repas non consommés** par la signature d'une convention avec une association d'aide alimentaire au-delà de 3000 repas par jour.
- Obligation de **50% de produits de qualité et durables dont 20% bio** au 1<sup>er</sup> janvier 2022.
- Obligation du **tri des biodéchets** au 1<sup>er</sup> janvier 2023 pour les producteurs et détenteurs de plus de 5 tonnes puis pour tous au 31 décembre 2023 (réflexion à avoir en interne sur les filières de compostage voire de méthanisation ou encore les filières animales en lien avec les DDCSPP).
- **Suppression des contenants en plastique (barquettes)** pour les services accueillant des enfants au 1<sup>er</sup> janvier 2025 qui mérite sans doute d'engager une réflexion à l'échelle de l'établissement sur les barquettes à usage unique (retour à la vaisselle, choix de matériaux cohérents : recyclables, biosourcés et compatibles avec le maintien des dates limites de consommation).



# SOMMAIRE

<b>1 GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b> .....	3
1.1 DIAGNOSTIC ET DÉMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE .....	3
1.2 DON .....	3
1.3 VALORISATION DES BIODÉCHETS .....	4
1.4 L'EXPÉRIMENTATION DE SOLUTION DE RÉSERVATION DE REPAS .....	4
<b>2 INTERDICTION DE CERTAINS PRODUITS</b> .....	5
2.1 LES PRODUITS .....	5
2.2 LES SANCTIONS .....	5
<b>3 ALIMENTATION DURABLE</b> .....	6
3.1 LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE .....	6
3.2 LES PRODUITS DITS DE QUALITÉ, DURABLES OU BIO .....	6
3.3 LES MENUS VÉGÉTARIENS .....	7
3.4 L'INFORMATION DES USAGERS .....	7
<b>BIBLIOGRAPHIE ET OUTILS</b> .....	8



## 1 GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'article [L541-15-4 du Code de l'environnement \(CE\)](#) <sup>②</sup> prévoit que les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant : **prévention** du gaspillage, utilisation des invendus propres à la consommation humaine par le **don ou la transformation**, valorisation destinée à **l'alimentation animale**, utilisation à des fins de **compost** pour l'agriculture ou la **valorisation énergétique** (méthanisation). (Loi Garot 11/02/2016 modif. 2020)

### 1.1

#### DIAGNOSTIC ET DÉMARCHÉ DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE



L'article [L541-15-3 CE](#) <sup>②</sup> prévoit la **mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire**, à l'issue d'un **diagnostic préalable comprenant** : l'estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées, leur coût, ainsi que l'estimation des approvisionnements en produits bio ou de qualité que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> L'article [L541-15-6-1-1 CE](#) <sup>②</sup> institue « un label national "anti-gaspillage alimentaire" pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. » : les conditions d'octroi du label sont fixées par [le décret n°2020-1651 du 22 décembre 2020](#) <sup>②</sup>.

### 1.2

#### DON



L'article [L541-15-5 CE](#) <sup>②</sup> prévoit l'**impossibilité de rendre impropres à la consommation** les invendus alimentaires encore consommables.

L'article [L541-15-6 \(3° du II\) CE](#) <sup>②</sup> prévoit l'obligation pour « les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à 3000 repas par jour » de **conclure une convention de don de denrées alimentaires avec une ou plusieurs associations habilitées** (Loi AGECE 10/02/2020).

L'article [D541-310 CE](#) <sup>②</sup> (ex-D541-306) prévoit les **conditions et délais de prise en charge** des denrées soumises à une date limite de consommation (DLC).

L'article [D541-311 CE](#) <sup>②</sup> (ex-D541-207) donne des éléments sur **le contenu de la convention** (décret du 28/12/2020).

L'[arrêté du 7 janvier 2021](#) <sup>②</sup> fixe **les catégories alimentaires exclues du don** compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer (**origine animale**) **sauf** si ces denrées sont **prévues dans le plan de maîtrise sanitaire** comme pouvant être livrées en l'état à un acteur de l'aide alimentaire, sont **conditionnées ou emballées**, et portent **une étiquette mentionnant leur date limite de consommation, le numéro de lot et les éventuels allergènes à déclaration obligatoire**<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> L'[arrêté du 21 décembre 2009](#) <sup>②</sup> modifié donne dans son article 2 un glossaire de la restauration (denrée alimentaire périssable, très périssable, remise directe, restauration collective, excédent...).

## 1.3

## VALORISATION DES BIODÉCHETS



L'article [L541-21-1 CE](#) prévoit et détaille l'obligation d'une collecte séparée des biodéchets<sup>3</sup> pour en permettre la valorisation à partir du **1<sup>er</sup> janvier 2023** aux personnes **produisant ou détenant plus de 5 tonnes de biodéchets par an**, puis à tous, à partir du 31 décembre 2023 (« y compris (...) aux établissements privés et publics qui génèrent des biodéchets »). **Le brûlage des biodéchets est interdit** hors dérogation préfectorale (Loi Grenelle II 12/07/2010 et loi AGECC).

Les articles [R543-225](#) et [R543-226 CE](#) définissent les **biodéchets** et les **huiles alimentaires**, leurs **producteurs** et **détenteurs**, et l'**obligation de tri à la source (avec déconditionnement)** lorsqu'ils sont conditionnés dans des emballages non compostables, non méthanisables ou non biodégradables)<sup>4</sup>. L'article [R543-226 CE](#) prévoit, en cohérence avec le L541-21-1 qu'à compter du **31 décembre 2023**, **l'ensemble des producteurs et détenteurs de biodéchets en assure le tri en vue de leur recyclage** ; concernant les **huiles alimentaires**, le critère d'une quantité « importante » est maintenu<sup>5</sup>.

<sup>3</sup> L'article [L541-1-1 CE](#) donne une définition du biodéchet : les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires.

<sup>4</sup> Un [arrêté du 15 mars 2022](#) liste les emballages et déchets compostables, méthanisables et biodégradables pouvant faire l'objet d'une collecte conjointe avec des biodéchets ayant fait l'objet d'un tri à la source : sacs de collecte en papier, en carton voire en plastique et capsules/dosettes de café (selon exigences définies en annexe de l'arrêté), filtres à café en papier et leur contenu, sachets de thé et tisane en papier et leur contenu, essuie-tout, serviettes, mouchoirs en papier. Est précisée une tolérance jusqu'au 31 décembre 2024 pour les sacs de collecte en plastique répondant à la norme EN13432 ou équivalente pour les marchés antérieurs. Les autres sacs devront être déconditionnés avant valorisation.

## 1.4

## L'EXPÉRIMENTATION DE SOLUTION DE RÉSERVATION DE REPAS



L'article [256](#) de la Loi Climat et résilience prévoit une **expérimentation de 3 ans de « solution de réservation de repas** afin d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaires » qui sera évaluée sur l'évolution du gaspillage, l'évolution des taux de fréquentation et la satisfaction des usagers.

Le [décret du 4 avril 2022](#) relatif à cette expérimentation précise le contenu du dossier à adresser **avant le 1<sup>er</sup> juillet 2023** pour participer à l'expérimentation. Informations et inscription à réaliser sur la plateforme gouvernementale "Ma cantine".

<sup>5</sup> L'[arrêté du 12 juillet 2011](#) fixant les seuils définis à l'article R543-225 CE (permettant de qualifier les producteurs et détenteurs d'une quantité importante de biodéchets et d'huiles alimentaires) prévoit depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012 le mode de calcul (article 3) l'évolution des seuils applicables pour les biodéchets (article 1) et les huiles alimentaires (article 2) : respectivement 10 tonnes et 60 litres par an à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2016.



## 2 INTERDICTION DE CERTAINS PRODUITS

### 2.1

#### LES PRODUITS



L'article [L541-15-10 CE](#) prévoit l'arrêt d'un nombre important de produits en plastique à usage unique à diverses échéances :

**Au 1<sup>er</sup> janvier 2021** : pailles, confettis, piques à steak, couvercles à verre jetables, couverts, assiettes, gobelets<sup>6</sup>... ainsi que les **bouteilles d'eau distribuées gratuitement** (10<sup>ème</sup> alinéa du 2<sup>o</sup> du III ; hors « établissements non desservis par un réseau d'eau potable » ou si « impératif de santé publique »<sup>7</sup>).

**Au 1<sup>er</sup> janvier 2022** : les établissements recevant du public (ERP) sont tenus d'être équipés d'**au moins une fontaine d'eau potable accessible au public** (si installation dans des conditions raisonnables) **pour 300 personnes accueillies** ([article D541-340 CE](#)), hors personnel ([article R143-2 du Code la construction et de l'habitation](#)).

**Au 1<sup>er</sup> janvier 2023** : hors demande du client : **fin de l'impression et distribution des tickets de caisse, de carte bancaire** par le personnel ou les automates.

**Au 1<sup>er</sup> janvier 2025** : interdiction de l'utilisation de **contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique**, dans les services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité, les centres périnataux de proximité...

L'article [D541-330 CE](#) précise cette liste en définissant les produits.

### 2.2

#### LES SANCTIONS



**Contravention de 3<sup>ème</sup> classe** prévue si distribution gratuite de bouteilles : [R541-350 CE](#) qui sera codifié au futur article [R541-336 CE](#) au **1<sup>er</sup> janvier 2023**.

**Contravention de 5<sup>ème</sup> classe** si fontaines non mises à dispo : [R541-351 \(3<sup>o</sup>\) CE](#) qui sera codifié au futur [article R541-343 \(1<sup>o</sup> du II\) CE](#) au **1<sup>er</sup> janvier 2023**.

<sup>6</sup> S'il est décidé d'acheter des substituts jetables à ces produits, et bien qu'il ne s'agisse pas d'une obligation réglementaire, il conviendra de s'assurer de leur recyclabilité, de l'origine de la matière (origine du bois, par exemple) et de la mise en œuvre des filières de tri appropriées afin d'éviter des surcoûts inutiles et une démarche contre-productive.

<sup>7</sup> Aucune définition claire de l'impératif de santé publique : une prescription médicale dans le cadre d'un traitement doit pouvoir être prise en compte (interprétation du texte).

### 3 ALIMENTATION DURABLE

#### 3.1

#### LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE



La qualité nutritionnelle des repas en établissement de santé, sociaux et médico-sociaux est encadrée par **les articles D230-27** et **D230-29** du **Code rural et de la pêche maritime (CRPM)**.

**L'article L230-5-4 du CRPM** prévoit que « les gestionnaires des restaurants collectifs (...) servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent. » : équilibre entre céréales, légumineuses, produits laitiers, œufs...

#### 3.2

#### LES PRODUITS DITS DE QUALITÉ, DURABLES OU BIO<sup>8</sup>



**L'article L230-5-1 du CRPM** prévoit, au **1<sup>er</sup> janvier 2022**, l'obligation de servir des repas comprenant une part au moins égale en valeur à **50% de produits répondant à l'une des conditions suivantes** :


- Produits issus de l'agriculture biologique (**à hauteur de 20% au moins**) ;

- Produits bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 (**liste précisée par le R230-30-3 CRPM**) :
  - Label rouge ;
  - Appellation d'origine (AOP) ;
  - Indication géographie (IGP) ;
  - Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
  - Mention « fermier » ou « produit à la ferme » ou « produit de la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- Produits issus du commerce équitable défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises (**depuis la Loi Climat et résilience**) ;
- Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable ;
- Produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » ;
- Produits, jusqu'au 31 décembre 2026, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification « haute valeur environnementale » ;
- Produits satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/ CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification ;
- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique (**depuis la Loi Climat et résilience**) ;



<sup>8</sup> Certains de ces produits sont également dits « SIQO » (signes d'identification de la qualité et de l'origine) lorsqu'il s'agit des labels : « AOP », « AOC », « IGP », « STG » (qualité liée à l'origine ou la tradition), « Label rouge » (qualité supérieure), mention « Agriculture biologique » (qualité environnementale et respect du bien-être animal).



Ce même article modifié en août 2021 prévoit également qu'au plus tard le **1<sup>er</sup> janvier 2024**, les viandes bovines, ovines et de volailles et les produits de la pêche servis bénéficient des mêmes conditions énumérées ci-dessus à hauteur de 60% (EHPAD), ce taux étant fixé à 100% pour les restaurants collectifs gérés par l'État et ses établissements publics (hôpitaux)<sup>9</sup> (Loi EGalim 30/10/2018 modifiée par Loi Climat et résilience 25/08/2021).

**L'article R230-30-1 CRPM**  détaille le calcul des proportions de 50% et 20% : il s'agit de la **valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées rapportée à la valeur totale hors taxe des achats de produits** destinés à entrer dans la composition des repas servis.

**L'article R230-30-3 CRPM**  liste les **labels et mentions** concernés.


**L'article R230-30-4 CRPM**  prévoit la **communication annuelle du bilan** de la mise en œuvre des obligations prévues par l'article L250-5-1 CRPM. **L'arrêté du 14 septembre 2022**  détaille les données à déclarer en année N pour l'année précédente (N-1) sur la plateforme Ma Cantine, avant le 31 mars de chaque année.

<sup>9</sup> Le ministère de l'Agriculture a confirmé cette interprétation du texte et précisé que, la loi n'étant pas coercitive sur cette disposition, l'accompagnement et l'attention de ses services seront concentrés sur la mise en place de projets de restauration durable et le niveau de progression pour atteindre ces obligations.

### 3.3

## LES MENUS VÉGÉTARIENS





**L'article L230-5-6 CRPM**  prévoit qu'au **1<sup>er</sup> janvier 2023**, les services de restauration collective de l'État et de ses établissements publics (dont les hôpitaux font partie) sont tenus de **proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus**<sup>10</sup> (Article 256 Loi Climat et résilience).

### 3.4

## L'INFORMATION DES USAGERS



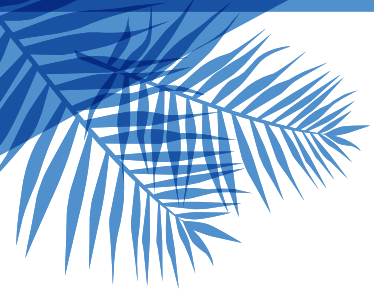
**L'article L230-5-3 CRPM**  prévoit l'information des usagers (lisible par tous) annuellement sur la part de produits SIQO.

**Le décret du 17 décembre 2002**  modifié par le décret du 26/01/2022 prévoit désormais que **l'origine ou la provenance des viandes soit portée à la connaissance du consommateur par affichage ou sur les cartes et menus**, de façon **lisible et visible** :

- « Origine : \*nom du pays\* » si la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal ont eu lieu dans le même pays ;
- « Né et élevé : \*nom du ou des pays\* » et « Abattu \*nom du pays\* » pour la viande bovine, lorsqu'il s'agit de différents pays.
- « Élevé : \*pays\* » et « Abattu \*pays\* » pour la viande porcine, ovine et volaille, dans les autres cas.

**Une contravention de 5<sup>ème</sup> classe** punit le fait de ne pas porter à la connaissance l'origine ou la provenance.

<sup>10</sup> Le ministère de l'Agriculture a confirmé cette interprétation du texte.



## BIBLIOGRAPHIE ET OUTILS

Nous recommandons aux lecteurs d'être vigilants sur les dates de parution des documents consultables, certains pouvant ne pas être à jour des dernières évolutions législatives et réglementaires.

- [Avis n°87](#) du Conseil national de l'alimentation, mars 2021 : substitution des contenants composés de plastique en restauration collective.
- [Accompagnement pour la mise en œuvre des mesures EGalim](#) : plaquette de [présentation](#) guides destinés aux acheteurs, guide de mise en œuvre du [menu végétarien et livret de recettes](#), [modèle de convention de dons](#) aux associations...
- [Plateforme Ma Cantine](#) : comprendre les mesures de la loi, accompagnement des utilisateurs, communication, collecte des données...
- [Cadre](#) pour le plan pluriannuel de diversification des sources de protéines et exemples d'actions.
- [Guide ADEME](#) : réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.
- [Simulateur de l'impact carbone des fruits et légumes de saison](#) pouvant être intégré à un site internet.





FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

---

1 bis rue Cabanis – 75993 Paris cedex 14

T. + 33 (0)1 44 06 84 44 – [fhf@fhf.fr](mailto:fhf@fhf.fr)

[www.fhf.fr](http://www.fhf.fr)

