Actualisée en novembre 2026

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

◊ CONTACT
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 1er janvier 2021 sous peine de contravention de 3e classe.

- Les repas servis dans les restaurants des établissements publics **ne comprennent que des produits originaires de l'Union européenne, de l'Espace économique européen ou des pays et territoires d'outre-mer**, sauf absence d'offre suffisante pour un produit particulier et non substituable.

- **Télédéclaration annuelle sur la plateforme ma cantine**, avant le 31 mars (part de produits de qualité et durables, et de produits bio ; contenu élargi au suivi de l'origine des produits (UE/EEE, France)).

- Obligation de **50% de produits durables et de qualité**, dont au moins **30 % de produits** AOP/AOC, IGP, STG, Label rouge, HVE, bio, Fermiers et assimilés, dont au moins **20 % de produits biologiques. 100% des viandes et produits de la pêche de qualité et durables** dans les hôpitaux publics (60% pour le médicosocial public).

- Obligation du **tri des biodéchets** (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 **depuis le 1er 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). Dérogations précisées par décret.

SOMMAIRE

1- GASPILLAGE ALIMENTAIRE 03

1.1 Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage 03

1.2 Don 03

1.3 Valorisation des biodéchets 04

1.4 Don ou vente à prix modique aux salariés 05

2- INTERDICTION DE CERTAINS PRODUITS 06

2.1 Les produits 06

2.2 Les sanctions 07

3- ALIMENTATION DURABLE 08

3.1 La qualité nutritionnelle 08

3.2 Les produits dits de qualité, durables, bio et européens 08

3.3 Les menus végétariens 11

3.4 L'information des usagers 11

4- DÉCHETS D'EMBALLAGES DE RESTAURATION 12

BIBLIOGRAPHIE ET OUTILS 13

1 GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'article L541-15-4 du Code de l'environnement (CE) 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 DÉMARCHE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

L'article L541-15-3 CE 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[1].

1.2 DON

L'article L541-15-5 CE prévoit **l'impossibilité de rendre impropres à la consommation** les invendus alimentaires encore consommables.

L'article L541-47 CE punit d'une amende pouvant atteindre 0,1% du CA hors taxe le fait de rendre impropre à la consommation des denrées invendues encore consommables.

L'article L541-15-6 (3° du II) CE prévoit l'obligation pour « les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à 3000 repas par jour » de **proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée et de s'assurer de la qualité du don (procédures). Ils doivent annuellement et par tout moyen (Ma cantine, notamment), rendre publics leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire et les procédures de contrôle interne (volume des dons, etc.)**. En cas de non-respect, la sanction encourue est une contravention de 5ème classe.

L'article D541-310 CE prévoit les **conditions et délais de prise en charge** des denrées soumises à une date limite de consommation (DLC).

L'article D541-311 CE donne des éléments sur le **contenu de la convention** (décret du 28/12/2016).

[1] L'article L541-15-6-1-1 CE institue « un label national "anti-gaspillage alimentaire" pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. » : les articles D541-215 et suivants CE précisent son contour. Deux arrêtés du 8 septembre 2025 ont approuvé les **référentiels** applicables aux "Restaurants" (selfs) et aux "Unités de préparation" (cuisines centrales) applicables au **10 octobre 2025**. Les référentiels sont à consulter à cette adresse.

L'arrêté du 7 janvier 2021 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[2].

1.3 LA VALORISATION DES BIODÉCHETS

L'article L541-21-1 CE prévoit et détaille l'obligation d'une collecte séparée des biodéchets[3] pour en permettre la valorisation quel que soit le volume des biodéchets (« 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 AGEC).

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)[4]. L'article R543-226 CE prévoit que **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[5].

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

[3] 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.

[4] 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.

[5] 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 1er janvier 2012 le mode de calcul (article 3) et l'évolution des seuils applicables pour les huiles alimentaires (article 2) : 60 litres par an à compter du 1er janvier 2016.

1.4 DON OU VENTE À PRIX MODIQUE AUX SALARIÉS



L'URSSAF précise que si **la participation du salarié est inférieure à 50%** de l'évaluation forfaitaire fixée annuellement (5,50 € par repas en 2026, soit 2,75 €), la différence entre l'évaluation forfaitaire et la participation est soumise à cotisations. Par exemple, pour une participation de 1,50 €, l'avantage soumis à cotisations est de 4 € (5,50 € – 1,50 €) ; une participation de 3 € conduit à ne pas réintégrer l'avantage dans l'assiette des cotisations.

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 :

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

Depuis le 1er 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[8]),** hors personnel **(article R143-2 du Code de la construction et de l'habitation)**.

Depuis le 1er 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, et **interdiction de la vaisselle jetable** pour les repas consommés sur place dans les restaurants pouvant restaurer simultanément au moins 20 personnes **(article D541-342 CE)**.

Depuis le 1er 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…

Les articles D541-330 et D541-338 CE précisent cette liste en définissant les produits et **l'article R541-339 CE** prévoit **plusieurs dérogations à l'interdiction** des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique (alimentation stérile, DM, contenants et moyens de fermeture non réchauffés, tétines et bagues de serrage des biberons...).

La note d'information n°DGOS/CABINET/2025 /17 du 17 février 2025 (pp. 64-67) précise les modalités de l'interdiction et son périmètre, et indique par ailleurs **que les plastiques même biodégradables, biosourcés ou compostables, les vernis, les couches plastiques d'étanchéité** sur des barquettes en carton ou en cellulose sont concernés et compris comme du plastique ; les contenants en plastique pour le conditionnement et le transport ne sont pas concernés mais "il est fortement recommandé que ces opérations soient **effectuées lorsque les denrées sont froides si le contenant est en plastique**, et qu'il soit adapté aux denrées qu'il contiendra (corps gras, acidité, notamment)" afin de **limiter la migration de substances** contenues dans les matériaux.

[6] 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.

[7] 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).

[8] Ce même article précise la notion de "fontaine d'eau potable" : **tout dispositif de distribution d'eau potable, raccordé à un réseau d'eau potable, permettant le remplissage d'un récipient pour boisson.**

Depuis le 1er janvier 2025 : les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter proposent au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables.

2.2 LES SANCTIONS



Contravention de 3ème classe prévue si distribution gratuite de bouteilles : article **R541-336 CE**.

Contravention de 5ème classe si fontaines non mises à disposition : **article R541-343 (1° du II) CE.**

3 ALIMENTATION DURABLE

3.1 LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE

L'article L230-5 du CRPM prévoit que les établissements de santé et médico-sociaux respectent les règles relatives à la **qualité nutritionnelle** des repas qu'ils proposent et privilégient, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les **produits de saison**. La loi dite Bien vieillir du 8 avril 2024 précise que les règles relatives à la **quantité et à la qualité des repas seront fixées par un cahier des charges** établi par **arrêté** pour les EHPAD.

La **qualité nutritionnelle** des repas en établissements de santé, sociaux et médico-sociaux est encadrée par les articles D230-27 à D230-30 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM). Les établissements doivent **respecter les attendus de la réglementation** (choix, taille de portion, fréquence, adaptation, registre de suivi...) et les **recommandations nutritionnelles** officielles.

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, BIO ET EUROPÉENS[9]

3.2.1 TROIS SEUILS À RESPECTER

L'article L230-5-1 du CRPM prévoit l'obligation de servir des repas comprenant une part au moins égale en valeur hors taxe des produits :

- à **50 % de produits durables et de qualité** (voir 3.2.2) ;
- **dont au moins 30 % de produits AOP/AOC, IGP, STG, Label rouge, HVE, bio, Fermiers et assimilés** (depuis la loi d'urgence agricole du 18 août 2026) ;
- **dont au moins 20 % de produits bio**, y compris en conversion.

Les trois seuils sont emboîtés et non cumulatifs.

3.2.2 LES PRODUITS CONCERNÉS

L'article L230-5-1 du CRPM liste les produits autorisés :

1- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

1 bis - 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 ;

[9] 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).

2 - Produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits en conversion (entre dans 30% et 20%) ;

3 - Produits bénéficiant des signes : Label rouge, AOP/AOC, IGP, STG, mention « fermier », « produit à la ferme » ou « produit de la ferme », HVE (entre dans les 30%) ;

3 bis - Produits non transformés composés de produits du 3° ou denrées alimentaires issues de la première transformation d'un ou plusieurs produits agricoles et composées à 95 % au moins de produits remplissant cette condition (entre dans les 30%) ;

3 ter - Produits issus du commerce équitable ;

3 quater - Produits de montagne avec qualité environnementale certifiée ;

4 - Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable ;

4 bis - Produits satisfaisant à certaines exigences relatives aux externalités environnementales et aux caractéristiques nutritionnelles objectivées (certifié) ;

5 - Produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »

6 - Produits issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification environnementale de niveau 2 (supprimé puis réintégré)

7 bis - Produits issus de la pêche conformes aux exigences environnementales de l'UE et certifiés

7 ter - Produits aquacoles conformes aux exigences de la réglementation européenne et certifiés

8 - Produits équivalents

Ce même article prévoit également que **les viandes bovines, porcines, ovines et de volailles et les produits de la pêche servis bénéficient des mêmes conditions énumérées ci-dessus à hauteur de 60% (EHPAD), et de 100% pour les hôpitaux publics.**

50 % Ensemble des produits éligibles

1 - Externalités environnementales
1 bis - Performance environnementale et approvisionnements directs
2 - Bio
3 - Label rouge, AOP/AOC, IGP, STG, mentions fermières et HVE
NOUVEAU **3 bis - Produits SIQO (hors bio)/HVE/"Fermiers" assimilés**
3 ter - Commerce équitable
NOUVEAU **3 quater - Produits de montagne perf env. + certification**
4 - Ecolabel pêche durable
NOUVEAU **4 bis - Exigences nutritionnelles et env. + certification**
5 - RUP
NOUVEAU **6 - CE2**
NOUVEAU **7 bis/ ter - Certains produits de la pêche/aquaculture**
8 - Produits équivalents

NOUVEAU
30 %
HVE | LABEL ROUGE | AOP/AOC | STG | IGP | «FERMIER» ET ASSIMILÉS

20 %
Bio
(et en conversion)

Le décret n°2021-1235 du 25 septembre 2021 relatif à l'**adaptation à l'outre-mer des seuils** prévus à l'article L230-5-1 CRPM prévoit un calendrier spécifique selon les territoires.

Territoires	Période	Objectif global EGalim	Dont bio
Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Saint-Martin	2022 – 2025	20%	5%
	2026 – 2029	35%	10%
	dès le 01/01/2030	50%	20%
Mayotte	2022 – 2025	5%	2%
	2026 – 2029	15%	5%
	2030 – 2034	30%	10%
	dès le 01/01/2035	50%	20%
Saint-Pierre-et-Miquelon	2022 – 2029	30%	10%
	dès le 01/01/2030	50%	20%

L'article R230-30-1 CRPM détaille le calcul des pourcentages : 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.

3.2.3 LA DÉCLARATION ANNUELLE

L'article R230-30-4 CRPM prévoit la **communication annuelle du bilan** de la mise en œuvre des obligations prévues par l'article L230-5-1 CRPM.

L'arrêté du 16 octobre 2026 fixe les **modalités de transmission** par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires, notamment :

- La **part de produits de qualité et durables** ;
- La **part de produits issus de l'agriculture biologique** ;
- La **part de produits originaires de l'UE ou de l'EEE**, et parmi eux la part de produits **originaires de France**.

Les annexes de l'arrêté donnent le détail des données attendues.

3.2.4 LA PRÉFÉRENCE EUROPÉENNE

La loi du 18 août 2026 a ajouté un II bis à l'article L230-5-1 CRPM qui prévoit que, sauf en outre-mer ou en cas d'absence d'offre suffisante[10] pour un produit particulier et non substituable dans les quantités demandées, **les repas servis dans les restaurants collectifs d'établissements publics ne comprennent que des produits originaires de l'Union européenne, de l'Espace économique européen ou des pays et territoires d'outre-mer**.
Cette obligation porte sur l'ensemble des produits entrant dans la composition des repas.

Cette obligation s'applique aux contrats pour lesquels une consultation est engagée à compter du 18 août 2026 (**III de l'article 8 de la loi du 18 août 2026**).

3.3 LES MENUS VÉGÉTARIENS

L'article L230-5-6 CRPM prévoit que 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**[11] (Article 252 Loi Climat et résilience).

3.4 L'INFORMATION DES USAGERS

L'article L230-5-3 CRPM prévoit l'information des usagers (affichage + communication électronique annuelle) sur la part de produits SIQO et issus de projets alimentaires territoriaux.

Le décret du 17 décembre 2002 modifié par le décret du 26/01/2022 et le décret du 13 février 2025 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 : *nom du ou des pays* » et « Abattu *nom du ou des pays* » pour la viande porcine, ovine et volaille, lorsqu'il s'agit de différents pays.

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

Le décret du 4 mars 2024 précise la **définition des "préparations de viande" et "produits à base de viande"** et étend dans les mêmes termes l'obligation d'affichage développée précédemment aux viandes déjà préparées ou cuisinées. Il est toutefois possible de remplacer le nom du pays par "UE" ou "hors UE" lorsque la réglementation le prévoit.

Tout manquement peut entrainer une amende administrative de 1 500€ maximum pour une personne physique, 7 500€ maximum pour une personne morale.

[10] Considérations de disponibilités, de volumes, d'approvisionnement régulier ; par exemple : café, cacao, thé, riz...

[11] Le ministère de l'Agriculture a confirmé cette interprétation du texte.

4 DÉCHETS D'EMBALLAGES DE RESTAURATION

Le décret du 17 novembre 2025 remplace la filière des déchets d'emballages de restauration par la filière des déchets d'emballages professionnels qui entrera en vigueur le **1er janvier 2027**[12].

L'article R543-43 du CE définit les emballages.

L'arrêté du 20 juillet 2023 précise cette définition pour les emballages de restauration, en indiquant qu'**il ne s'agit que des emballages primaires** et en **fournissant une liste en annexe** détaillant le volume, la catégorie et la nature des produits emballés : si le poids dépasse le chiffre affiché, il s'agit d'un emballage de restauration, s'il est égal ou inférieur, il s'agit d'un emballage mixte alimentaire.

Citeo Pro, **Twiice** et **Leko** sont les trois éco-organismes.

[12] Pour information, lorsque c'est opportun, des critères de réemploi des emballages peuvent éventuellement être inscrits dans les marchés.

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.
- **Clausier juridique** pour un approvisionnement durable et de qualité (ministère de l'Agriculture).
- **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.
- **Guide d'accompagnement** à la substitution des plastiques et réemploi en restauration collective

FÉDÉRATION HOSPITALIÈRE DE FRANCE

1 BIS RUE CABANIS – 75993 PARIS CEDEX 14
T. + 33 (0)1 44 06 84 44 – FHF@FHF.FR
WWW.FHF.FR