



Actualisée en
février 2025

♦ 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 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 1er janvier 2022.
- Obligation du **tri des biodéchets** au 1er 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 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 L'EXPÉRIMENTATION DE SOLUTION DE RÉSERVATION DE REPAS	05
1.5 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 OU BIO	08
3.3 LES MENUS VÉGÉTARIENS	10
3.4 L'INFORMATION DES USAGERS	10
4- DÉCHETS D'EMBALLAGES DE RESTAURATION	11
BIBLIOGRAPHIE ET OUTILS	12



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 DIAGNOSTIQUE 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 financer¹.

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 depuis décembre 2021 son contour, un arrêté approuvera prochainement son référentiel pour la restauration collective (groupe de travail en cours)

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.)** (Loi AGECE 10/02/2020). En cas de non-respect, la sanction encourue est une contravention de 5ème classe.

L'article D541-310 CE (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 (ex-D541-207) donne des éléments sur le **contenu de la convention** (décret du 28/12/2020).



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 obligatoire².

1.3

LA VALORISATION DES BIODÉCHETS



L'article L541-21-1 CE prévoit et détaille l'obligation d'une collecte séparée des biodéchets³ 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 AGECE).

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 maintenu⁵.

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. 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.

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) 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 1er janvier 2016.



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 1er juillet 2023** pour participer à l'expérimentation. Informations et inscription à réaliser sur la plateforme gouvernementale "Ma cantine".

1.5

DON OU VENTE À PRIX MODIQUE AUX SALARIÉS



L'URSSAF précise que si **la participation du salarié est inférieure de 50%** à l'évaluation forfaitaire fixée annuellement (5,35€ par repas en 2024), la différence entre la participation du salarié et l'évaluation forfaitaire est **soumise à cotisations**. Par exemple, une participation de 1,50€ = 5,35€ - 1,50€ = 3,85€ soumis à cotisations ; en revanche, une participation du salarié de 2,70€ conduirait à ne pas intégrer 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 :

Au 1er janvier 2021 : pailles, confettis, piques à steak, couvercles à verre jetables, couverts, assiettes, gobelets⁶... 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).

Au 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 la construction et de l'habitation](#)).

Au 1er janvier 2023⁹ : 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](#)).

Au 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, biosources 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.

⁹ Le décret n°2022-1565 du 14 décembre 2022 (modifié en mars 2023) repousse à août 2023 l'entrée en vigueur et précise dans les articles [D541-370 à 372](#) le champ d'application de cette interdiction.



Au 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 recyclable.

2.2

LES SANCTIONS



Contravention de 3ème classe prévue si distribution gratuite de bouteilles : **R541-350 CE** qui sera codifié au futur article **R541-336 CE** au **1er janvier 2023**.

Contravention de 5ème classe si fontaines non mises à dispo : **R541-351 (3°) CE** qui sera codifié au futur **article R541-343 (1° du II) CE** au **1er janvier 2023**.



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 de privilégier, 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 sont fixés par un cahier des charges** établi par **arrêté** pour les EHPAD.

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...

¹⁰ 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).

3.2

LES PRODUITS DITS DE QUALITÉ, DURABLES ET BIO¹⁰



L'article L230-5-1 du CRPM prévoit, au **1er 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 géographique (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 publique¹¹ (**depuis la Loi Climat et résilience**).

Ce même article modifié en août 2021 prévoit également que **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)**¹² (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 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.

¹¹ En écho au **a. du 2° de l'article R2152-7 du CCP.**

¹² 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 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**¹³ (Article 256 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) annuellement 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 entraîner une amende administrative de 1 500€ maximum pour une personne physique, 7 500€ maximum pour une personne morale (= contravention de 5ème classe).

¹³ Le ministère de l'Agriculture a confirmé cette interprétation du texte.



4 DÉCHETS D'EMBALLAGES DE RESTAURATION

La mise en place de cette filière REP a été repoussée au **1er janvier 2024**¹⁴.

L'article R543-43 du CE définit les emballages et notamment les emballages de restauration : **emballage primaire** (constitue un article destiné au consommateur ou l'utilisateur final), **emballage mixte alimentaire** (utilisés à la fois par les ménages et les professionnels), **emballage de la restauration** (professionnels)...

L'arrêté du 20 juillet 2023 précise cette définition en indiquant qu'il **ne s'agit que des emballages primaires** (pas secondaires ou tertiaires tels que les emballages de regroupement et de transport qui entreront dans une autre REP, en 2025) 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.

L'article R543-64 du CE précise que l'éco-organisme **récupère sans frais les déchets d'emballages de la restauration et d'emballages mixtes alimentaires** (R543-64 du CE) : après tri à la source selon le tri 7 flux si le volume hebdomadaire moyen des déchets d'emballage est supérieur à 1100 litres ou, s'il est égal ou inférieur, seulement séparé du verre.

Citeo Pro a candidaté pour être éco-organisme.

¹⁴ 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.
- [**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.
- [**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**

