

5 minutes
POUR
COMPRENDRE

LE CADRE
JURIDIQUE
DE LA
**RESTAURATION
DURABLE**
EN ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ
ET MÉDICO-SOCIAUX



#1
L'approvisionnement
p. 4

#2
L'offre végétarienne
p. 5

#3
L'information aux usagers
p. 6

#4
Le gaspillage alimentaire
p. 7

#5
La valorisation des biodéchets et des huiles alimentaires
p. 8

#6
Les déchets plastiques
p. 9

#7
Le grammage des repas
p. 10

#1

L'approvisionnement



CE QUE DIT LA LOI

- Les repas servis en restauration collective doivent compter 50% de produits de qualité et durables (voir encadré), dont au moins 20% de produits biologiques. Ces taux sont calculés à partir de la somme des achats annuels alimentaires (en € HT) de l'ensemble des repas, boissons et collations comprises.
- Au moins 60% du total des achats de la famille de denrées « viandes et produits de la pêche » doit être composé de produits de qualité et durables (100% pour les hôpitaux publics).
- Ces seuils sont adaptés pour les territoires d'outre-mer. Pour en savoir plus, consulter la page : ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/16/.
- Les usagers doivent être informés chaque année par affichage et par e-mail de la part de produits de qualité utilisés.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Articles L230-5 à L230-5-8 du Code rural et de la pêche maritime
- Décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021
- Articles R230-30-1 à -4 du Code rural et de la pêche maritime

POUR QUI ?

Tous les établissements publics et privés de santé et médico-sociaux.

POUR QUAND ?

- Déjà en vigueur pour la restauration collective publique et privée.

COMMENT LE DÉCLARER ?

Sur le site ma cantine avant le 31 mars de chaque année.

QUELLES SANCTIONS ?

Aucune.

COMMENT RECONNAÎTRE UN « PRODUIT DE QUALITÉ ET DURABLE » ?

Il doit bénéficier d'un des labels suivants : label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), spécialité traditionnelle garantie (STG), haute valeur environnementale (HVE), pêche durable, région ultrapériphérique (RUP), commerce équitable.

À cette liste s'ajoutent les produits portant la mention « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ainsi que les produits acquis en tenant compte des coûts environnementaux liés à leurs cycles de vie.

Plus d'infos sur ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/

#2

L'offre végétarienne



CE QUE DIT LA LOI

- Les restaurants collectifs des hôpitaux publics doivent proposer une option végétarienne quotidienne, dès lors qu'ils offrent habituellement un choix multiple de menus. Ce sont des menus sans viandes ni poissons, crustacés ou fruits de mer.

Il est possible de conserver les œufs et les produits laitiers.

- Les gestionnaires des restaurants collectifs publics et privés servant plus de 200 couverts par jour doivent élaborer des plans pluriannuels de diversification des sources de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L230-5-6 du Code rural et de la pêche maritime
- Article L230-5-4 du Code rural et de la pêche maritime

L'information aux usagers



CE QUE DIT LA LOI

- La direction de l'établissement informe les usagers à l'entrée du restaurant de la part des produits de qualité et durables ainsi que de la part des produits issus de « projets alimentaires territoriaux » (voir encadré) entrant dans la composition des repas. L'affichage doit être actualisé une fois par an et accompagné d'une communication électronique (sur intranet par exemple).
- La direction de l'établissement doit afficher à l'entrée du restaurant l'origine (pays d'élevage et d'abattage) des viandes bovines, porcines, ovines, de volaille, ainsi que des préparations et des produits à base de viande.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L230-5-3 du Code rural et de la pêche maritime
- Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 modifié
- Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024

POUR QUI ?

Tous les établissements publics et privés de santé et médico-sociaux.

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

QUELLES SANCTIONS ?

7 500 € d'amende pour le non-affichage de l'origine des viandes.

QU'EST-CE QU'UN PRODUIT ISSU D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL ?

Un projet alimentaire territorial est une initiative collective réunissant divers acteurs autour de problématiques alimentaires locales. Il a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant, par exemple, l'utilisation de produits locaux en restauration collective. La démarche doit être déposée et reconnue par le ministère de l'Agriculture.

Plus d'infos sur <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-qu-un-projet-alimentaire-territorial>

Le gaspillage alimentaire



CE QUE DIT LA LOI

- Les restaurants collectifs doivent mettre en place un diagnostic de gaspillage avant de lancer une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Les établissements ne doivent pas rendre impropre les produits alimentaires non consommés s'ils peuvent être consommés par les usagers ou valorisés (alimentation animale, compostage ou méthanisation).
- Les restaurants collectifs préparant plus de 3 000 repas par jour doivent conclure une convention de don des produits alimentaires avec une ou plusieurs associations.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Articles L541-15-3 à L541-15-6 du Code de l'environnement
- Articles D541-310 et 311 du Code de l'environnement
- Arrêté du 7 janvier 2021

La valorisation des biodéchets et des huiles alimentaires



CE QUE DIT LA LOI

- Tous les restaurants collectifs doivent assurer le tri à la source des biodéchets, quel que soit le volume produit, et les valoriser :
 - soit en les compostant sur site ;
 - ou en prévoyant une collecte par un prestataire externe ;
 - ou en organisant un don avec une association animale agréée par la direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP).
- Les restaurants collectifs générant plus de 60 litres d'huiles alimentaires par an doivent collecter les huiles usagées en vue de leur valorisation énergétique.
- Si le volume des biodéchets traités sur place est inférieur ou égale à 1 t par semaine, il est possible d'installer un compostage de proximité sous conditions.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L 541-21-1 du Code de l'environnement
- Articles L541-46 et 48 du Code de l'environnement
- Articles R543-225 et 226 du Code de l'environnement
- Arrêté du 9 avril 2018 fixant les dispositions techniques nationales relatives au compostage de proximité

POUR QUI ?

Tous les établissements publics et privés de santé et médico-sociaux.

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

QUELLES SANCTIONS ?

Quatre ans emprisonnement et 150 000 € en cas de mauvaise gestion des déchets (dépôts sauvages, gestion par un organisme non agréé, etc.).

Les déchets plastiques



CE QUE DIT LA LOI

- Les établissements doivent supprimer les ustensiles en plastique, comme les couverts, les assiettes, les gobelets, les couvercles à gobelet, etc., ainsi que les bouteilles d'eau distribuées gratuitement.
- Les établissements doivent prévoir au moins une fontaine à eau dans leurs locaux. Le nombre de fontaines dépend de la capacité d'accueil de la structure (1 fontaine pour 300 personnes hors personnel).
- Les restaurants collectifs doivent proposer un contenant réutilisable (verre, céramique, inox, etc.) ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter.
- Les services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité ainsi que les centres périnataux de proximité doivent supprimer les contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, le réchauffage et le service.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L541-15-10 du Code de l'environnement
- Articles D541-330 et -340 du Code de l'environnement

POUR QUI ?

Les établissements publics et privés de santé et médico-sociaux.

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

QUELLES SANCTIONS ?

450 € d'amende en cas de distribution gratuite de bouteilles en plastique et 1 500 € en cas d'absence de fontaines à eau.

Le grammage des repas



CE QUE DIT LA LOI

- Les établissements doivent garantir une prise en charge nutritionnelle adéquate des patients. Cela inclut l'obligation d'établir des repas conformes aux recommandations nutritionnelles officielles.
- Le référentiel GEMRCN, bien qu'il ne soit pas obligatoire, est recommandé pour l'élaboration des menus. Les grammages doivent être adaptés aux besoins spécifiques des services et des patients. Les établissements peuvent s'appuyer sur les recommandations de la Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNCM) et d'autres sociétés savantes pour ajuster ce guide.

POUR QUI ?

Tous les établissements publics et privés de santé et médico-sociaux.

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

QUELLES SANCTIONS ?

Contrôles par les autorités compétentes (agences régionales de santé, inspections sanitaires) pouvant entraîner des mises en demeure.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L230-5 du Code rural et de la pêche maritime
- Articles D230-27 et -29 du Code rural et de la pêche maritime



l'anap
l'expertise en partage

agence nationale de
la performance sanitaire
et médico-sociale

L'Agence nationale de la performance sanitaire et médico-sociale est une agence publique de conseil et d'expertise qui agit avec et pour les professionnels des établissements sanitaires et médico-sociaux. Depuis 2009, elle a pour mission de soutenir, d'outiller et d'accompagner les établissements dans l'amélioration de leur performance sous toutes ses dimensions. Pour la mener à bien, l'Anap propose une offre d'accompagnement globale : diffusion de contenus opérationnels, organisation et animation de la mise en réseau et intervention sur le terrain.

Pour plus d'information :
www.anap.fr

Anap
23, Avenue d'Italie
75013 Paris
Tél. : 01 57 27 12 00

Retrouvez-nous sur



anap.fr