

5 minutes
POUR
COMPRENDRE

LE CADRE
JURIDIQUE
DE LA
**RESTAURATION
DURABLE**

EN ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ
ET MÉDICO-SOCIAUX



#1
L'approvisionnement
p. 3

#2
L'offre végétarienne
p. 4

#3
L'information aux usagers
p. 5

#4
Le gaspillage alimentaire
p. 6

#5
La valorisation des biodéchets et des huiles alimentaires
p. 7

#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 poissons » doit être composé de produits de qualité et durables (100% pour les hôpitaux).
- 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 RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L 350-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime
- Décret n° 2021-1235 du 25 septembre 2021
- Article R230-30-3 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.
- Au 1^{er} janvier 2024 pour les produits de viande et de poisson.

COMMENT LE DÉCLARER ?

Sur le site [ma-cantine](http://ma-cantine.agriculture.gouv.fr) 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 (circuit court, par exemple).

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

L'offre végétarienne



CE QUE DIT LA LOI

- Les restaurants collectifs d'hôpitaux 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 afin d'augmenter la part 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

POUR QUI ?

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

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

COMMENT LE DÉCLARER ?

Pas de déclaration obligatoire.

QUELLES SANCTIONS ?

Aucune.

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 des viandes porcines, ovines et de volaille mentionnant le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'applique aux viandes achetées crues (qu'elles soient fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées), mais pas aux viandes déjà préparées ou cuisinées.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L 230-5 du Code Rural et de la Pêche Maritime
- Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022

POUR QUI ?

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

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

QUELLES SANCTIONS ?

1 500 € 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-quun-projet-alimentaire-territorial>

Le gaspillage alimentaire



CE QUE DIT LA LOI

- Le directeur d'établissement est responsable de la mise en place d'un diagnostic de gaspillage avant de lancer une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Les établissements ne doivent pas rendre impropres 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

- Article L541-15-3 du Code de l'environnement
- Article L541-15-5 du Code de l'environnement
- Article L 541-15-6 du Code de l'environnement

POUR QUI ?

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

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

QUELLES SANCTIONS ?

3 750 € d'amende en cas de destruction des invendus et 1 500 € si l'établissement ne conclut pas de convention pour le don.

La valorisation des biodéchets et des huiles alimentaires



CE QUE DIT LA LOI

- Les restaurants collectifs produisant plus de 5 tonnes de biodéchets doivent assurer leur tri à la source et les valoriser soit en les compostant sur site, soit en prévoyant une collecte par un prestataire externe. À partir du 1^{er} janvier 2024, tous les restaurants sont concernés quel que soit le volume de biodéchets produits.
- Les restaurants collectifs générant plus de 60 litres d'huiles alimentaires par an doivent collecter les huiles usagées en vue de leur valorisation énergétique.

LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L 541-21-1 du Code de l'environnement
- Article R543-225 du Code de l'environnement
- Article R543-226 du Code de l'environnement
- Article L541-3 du Code de l'environnement
- Articles L541-46 et 48 du Code de l'environnement

POUR QUI ?

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

POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

QUELLES SANCTIONS ?

Sanctions administratives pouvant aller jusqu'à une amende de 150 000 €. Deux ans d'emprisonnement et 75 000 € d'amende en cas de mauvaise gestion des déchets (dépôts sauvages, gestion par un organisme non agréé, etc.).

l'anap

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