

Mémo « Alimentation durable »

Les principales informations à connaître – Édition mars 2026

Les lois existantes

LOI TRANSITION ÉNERGÉTIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE (LTECV – 2015)

Cadre environnemental général : sobriété énergétique, déchets, économie circulaire

LOI GAROT (2016)

Hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

LOI EGALIM (2018)

Approvisionnements durables et de qualité, menus végétariens, lutte contre le gaspillage alimentaire, information des convives

LOI ANTI-GASPILLAGE ÉCONOMIE CIRCULAIRE (AGEC 2020)

Réduction du plastique, gestion des déchets, économie circulaire

LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE (2021)

Lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion obligatoire des biodéchets, réduction des emballages et plastiques, améliorer l'information aux usagers

Article L-230-5-6-1 : Les opérateurs de restauration collective (...) mettent en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour garantir la qualité et l'équilibre nutritionnel des repas et l'atteinte des objectifs prévus au présent chapitre, y compris par la formation de leur personnel. Ces formations concernent notamment la diversification des protéines dans les menus, la lutte contre le gaspillage alimentaire, les approvisionnements durables et de qualité et la substitution du plastique.

Approvisionnement durable et de qualité

OBLIGATION	DESCRIPTION	QUI	TEXTES
50 % de produits durables et de qualité	Au moins 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de bio, calculés sur la base du montant annuel HT des achats alimentaires	Tous les établissements	Art. L230-5-1 Art. R230-30-1 Art. R230-30-3
60 % des viandes et produits de la pêche	Au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons	Tous les établissements	Art. 257 de la Loi n° 2021-1104
100 % des viandes et produits de la pêche	Objectif renforcé à 100 % pour les hôpitaux publics et établissements publics de l'État	Hôpitaux publics + établissements publics d'État	
Produits issus de projets alimentaires territoriaux	Développer par ailleurs l'acquisition de produits issus de PAT	Hôpitaux publics + établissements publics d'État	Art. L230-5-1
« ma cantine »	Déclaration annuelle obligatoire des données d'achats, pour l'année civile N-1 : télédéclarer avant le 31 mars de l'année N	Tous les établissements	Art. 257 de la loi n°2021 1104 Arrêté du 14 septembre 2022

Zoom produits durables et de qualité, sont concernés les produits suivants :

- + Agriculture biologique ;
- + Label Rouge ;
- + Appellation d'Origine (AOC-AOP) / Indication Géographique Protégée (IGP) / Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ;
- + Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3) ;
- + Mention fermière ;
- + Écolabel pêche durable
- + Région ultra-périphérique : Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, La Réunion, Mayotte, Saint-Martin
- + Les produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications
- + Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie



Repas végétariens

OBLIGATION	DESCRIPTION	QUI	TEXTES
Menu végétarien quotidien	Obligation pour tous les établissements qui proposent plusieurs choix de menus quotidiens. Des approvisionnements de qualité et durables sont privilégiés	RC d'État publique et privée, etbts publics	Art. L230-5-6.
Composition du menu végétarien	Les œufs et produits laitiers peuvent être maintenus ; sources protéiques végétales recommandées	Tous les établissements	
Plan pluriannuel de diversification des protéines	Présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales	Les gestionnaires des RC servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année	Art. L230-5-4

Gaspillage alimentaire

OBLIGATION	DESCRIPTION	QUI	TEXTES
Mettre en place une démarche et réaliser un diagnostic	Les opérateurs de la restauration collective mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils engagent une telle démarche à l'issue de la réalisation d'un diagnostic préalable	Tous les établissements	Art. L541-15-3
Respecter la hiérarchie des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire	Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant : 1° La prévention du gaspillage alimentaire 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation	Tous les établissements	Art. L541-15-4

Ne pas rendre impropres à la consommation	Les opérateurs de la restauration collective ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation humaine ou à toute autre forme de valorisation	Tous les établissements
Rendre publiques les actions réalisées	Les opérateurs (...) rendent publics chaque année, par tout moyen de communication, leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre et les résultats obtenus, qui intègrent le volume des dons alimentaires réalisés. (ma cantine également)	Tous les établissements
Don à une association habilitée	Les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à trois mille repas par jour	Art. L541-15-4 Arrêté du 7 janvier 2021
Le don de denrées alimentaires (...) fait l'objet d'une convention, qui en précise les modalités. Ces personnes s'assurent de la qualité du don lors de la cession et mettent en place des procédures de suivi et de contrôle de la qualité du don. (...) peut donner les denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale définies dans son plan de maîtrise sanitaire comme pouvant être livrées en l'état à un acteur de l'aide alimentaire L'exploitant d'un établissement de restauration collective (...) peut donner des denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale préemballées (...) ainsi que des préparations culinaires élaborées à l'avance et des excédents. Une denrée doit, avant de pouvoir être donnée, porter une étiquette avec sa date limite de consommation si la denrée est microbiologiquement très périssable et être accompagnée d'une mention relative au numéro de lot et à la présence éventuelle d'allergènes à déclaration obligatoire La convention de don doit contenir : - La conformité de tri des données alimentaires, - L'association peut refuser tout ou partie du don (transport, stockage, distribution, impropres) - Modalités d'enlèvement, transport, stockage et responsabilités respectives - Modalités de traçabilité		

Informer vos convives

OBLIGATION	DESCRIPTION	QUI	TEXTES
Part des produits durables & qualité	Informar annuellement par affichage et email de la part de produits durables (y compris ceux issus de PAT) dans les achats	Tous les établissements	Art. L230-5-1, Art.R230-30-4
Origine des viandes servies	Affichage annuel continu obligatoire de l'origine des viandes bovine, ovine, caprine, porcine, volaille	Tous les établissements	Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 + n°2002-1465
Déclaration "ma cantine"	Transparence des données d'achats via plateforme ; communication interne recommandée	Tous les établissements	Décret 2021-1235 ; Art. R230-30-1

Substitution des plastiques et réemploi

OBLIGATION	QUI	TEXTES
Substitution des plastiques et réemploi	Tous les établissements	Art. L541-15-10
Interdiction des gobelets, verres et assiettes jetables, ainsi que les bouteilles d'eau mais également des pailles, piques à steaks, couvercles à verres, bâtonnets pour boissons...Pour les repas et boissons consommés dans l'établissement l'ensemble des couverts, assiettes, verres sont réemployables. Ces interdictions sont valables également pour l'organisation d'événements et de réunions. Au moins une fontaine à eau est accessible au public pour les ERP (le ratio est ensuite de 1 pour 300 hors personnel). Pour le service de portage à domicile un système de ramasse des contenants doit être mis en place. Pour le service à emporter (tous établissements) : les contenants sont réutilisables ou en matériaux recyclables.		
Substitution des plastiques et réemploi	Les services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité et les centres périnataux de proximité	Art. L541-15-10
Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service dans les services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité et les centres périnataux de proximité.		

Valorisation des biodéchets et huiles alimentaires usagées

OBLIGATION	QUI	TEXTES
Tri à la source et valorisation des biodéchets	Tous les établissements	Art. L541-15-10
Les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source de ces biodéchets : -soit une valorisation sur place ; -soit une collecte séparée Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets. Lorsqu'ils sont conditionnés dans un emballage non compostable, non méthanisable ou non biodégradable, ils sont, au préalable, déconditionnés pour permettre une valorisation (...)		

Huiles alimentaires	Tous les établissements	Art. R543-226 Arrêté du 12 juillet 2011
Les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets d'huiles alimentaires sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation matière ou énergétique. À partir du 1er janvier 2016 : le seuil est fixé à 60 litres par an par site. Stockage dans des cuves ou fûts identifiés et isolés en attendant leur collecte par un prestataire spécialisé. Elles doivent faire l'objet d'un bordereau d'enlèvement à conserver.		

Compostage autonome en établissement	Tous les établissements	Arrêté du 9 avril 2018 Art. 17 à 21
Une personne physique ou morale est désignée comme responsable de la bonne gestion du site. L'installation de « compostage de proximité » dispose sur place des équipements adéquats pour cette activité. L'exploitant ou une personne désignée par lui, est formé aux règles de bonnes pratiques du «compostage autonome en établissement », et veille à leur respect. Il veille également à prévenir tout risque de contamination des cuisines et des personnes d'où proviennent les déchets de cuisine et de table et sensibilise les apporteurs de déchets de cuisine et de table à cette prévention. Il porte une attention particulière à la bonne montée en température du tas en cours de compostage, notamment en relevant régulièrement sa température. La quantité hebdomadaire maximale de déchets de cuisine et de table produite et traitée sur place ne dépasse pas 1 tonne.		

Portion et fréquence des repas

OBLIGATION	QUI	TEXTES
Composition des repas servis	Tous les établissements	Art. L541-15-10

Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas (...):

- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner ;
- le respect d'exigences en matière de taille des portions et de fréquence des repas.
- l'adaptation des plats proposés aux goûts et habitudes alimentaires des résidents ;
- le respect d'exigences adaptées à l'âge ou au handicap des résidents ;
- la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ;
- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis.

En attendant un arrêté officiel et une mise à jour du GEMRCN, ce dernier reste une référence (même s'il ne s'agit que de recommandations !) ainsi que les recommandations de la SFNCM

Contact et renseignements



Anastasia FRAGNAUD
Alimentation Durable en Santé et Médico-social

BIO BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

 06 46 96 70 25

 anastasia.fragnaud@biobfc.org

 www.reset-bfc.fr

 **RESET - Réseau des Etablissements de Santé en Transition**