

# 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
<b>50 % de produits durables et de qualité</b>	Au moins 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de bio, calculés sur la base du montant annuel HT des achats alimentaires	<b>Tous les établissements</b>	Art. L230-5-1 Art. R230-30-1 Art. R230-30-3
<b>60 % des viandes et produits de la pêche</b>	Au moins 60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons	<b>Tous les établissements</b>	Art. 257 de la Loi n° 2021-1104
<b>100 % des viandes et produits de la pêche</b>	Objectif renforcé à 100 % pour les hôpitaux publics et établissements publics de l'État	<b>Hôpitaux publics + établissements publics d'État</b>	
<b>Produits issus de projets alimentaires territoriaux</b>	Développer par ailleurs l'acquisition de produits issus de PAT		Art. L230-5-1
<b>« ma cantine »</b>	Déclaration annuelle obligatoire des données d'achats, pour l'année civile N-1 : télédéclarer avant le 31 mars de l'année N	<b>Tous les établissements</b>	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) ;
- + Commerce équitable
- + Mention fermière ;
- + Écolabel pêche durable
- + Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3) ;
- + 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
<b>Menu végétarien quotidien</b>	Obligation pour tous les établissements qui proposent plusieurs choix de menus quotidiens. Des approvisionnements de qualité et durables sont privilégiés	<b>RC d'État publique et privée, etbts publics</b>	Art. L230-5-6.
<b>Composition du menu végétarien</b>	Les œufs et produits laitiers peuvent être maintenus ; sources protéiques végétales recommandées	<b>Tous les établissements</b>	
<b>Plan pluriannuel de diversification des protéines</b>	Présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales	<b>Les gestionnaires des RC servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année</b>	Art. L230-5-4

## Gaspillage alimentaire

OBLIGATION	DESCRIPTION	QUI	TEXTES
<b>Mettre en place une démarche et réaliser un diagnostic</b>	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	<b>Tous les établissements</b>	Art. L541-15-3
<b>Respecter la hiérarchie des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire</b>	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	<b>Tous les établissements</b>	Art. L541-15-4

<b>Ne pas rendre impropres à la consommation</b>	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	<b>Tous les établissements</b>
<b>Rendre publiques les actions réalisées</b>	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)	<b>Tous les établissements</b>
<b>Don à une association habilitée</b>	<b>Les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à trois mille repas par jour</b>	Art. L541-15-4 Arrêté du 7 janvier 2021
<p>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.</p> <p>(...) 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</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>La convention de don doit contenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La conformité de tri des données alimentaires,</li> <li>- L'association peut refuser tout ou partie du don (transport, stockage, distribution, impropres)</li> <li>- Modalités d'enlèvement, transport, stockage et responsabilités respectives</li> <li>- Modalités de traçabilité</li> </ul>		

## Informer vos convives

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

## Substitution des plastiques et réemploi

OBLIGATION	QUI	TEXTES
<b>Substitution des plastiques et réemploi</b>	<b>Tous les établissements</b>	Art. L541-15-10
<p>Interdiction des gobelets, verres et assiettes jetables, ainsi que les bouteilles d'eau mais également des pailles, piques à steaks, couvercles à verres, batonnets pour boissons...Pour les repas et boissons consommés dans l'établissement l'ensemble des couverts, assiettes, verres sont réemployables.</p> <p>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).</p> <p>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.</p>		
<b>Substitution des plastiques et réemploi</b>	<b>Les services de pédiatrie, d'obstétrique, de maternité et les centres périnataux de proximité</b>	Art. L541-15-10
<p>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.</p>		

## Valorisation des biodéchets et huiles alimentaires usagées

OBLIGATION	QUI	TEXTES
<b>Tri à la source et valorisation des biodéchets</b>	<b>Tous les établissements</b>	Art. L541-15-10
<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-soit une valorisation sur place ;</li> <li>-soit une collecte séparée</li> </ul> <p>Les biodéchets qui ont fait l'objet d'un tri à la source ne sont pas mélangés avec d'autres déchets.</p> <p>Lorsqu'ils sont conditionnés dans un emballage non compostable, non méthanisable ou non biodégradable, ils sont, au préalable, <b>déconditionnés</b> pour permettre une valorisation (...)</p>		

<b>Huiles alimentaires</b>	<b>Tous les établissements</b>	Art. R543-226 Arrêté du 12 juillet 2011
<p>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.</p> <p>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.</p>		

<b>Compostage autonome en établissement</b>	<b>Tous les établissements</b>	Arrêté du 9 avril 2018 Art. 17 à 21
<p>Une personne physique ou morale est désignée comme responsable de la bonne gestion du site.</p> <p>L'installation de « compostage de proximité » dispose sur place des équipements adéquats pour cette activité.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>La quantité hebdomadaire maximale de déchets de cuisine et de table produite et traitée sur place ne dépasse pas 1 tonne.</b></p>		

## Portion et fréquence des repas

OBLIGATION	QUI	TEXTES
<b>Composition des repas servis</b>	<b>Tous les établissements</b>	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](mailto:anastasia.fragnaud@biobfc.org)

 [www.reset-bfc.fr](http://www.reset-bfc.fr)

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