

# Alimentation durable

Webinaire Alimentation Durable ARS Occitanie  
15 décembre 2025



Nathalie LEVIN

Experte Développement Durable

[perf\\_dd@anap.fr](mailto:perf_dd@anap.fr)

## QUIZ

Quel est le principal levier de décarbonation de l'alimentation du secteur de la santé en France ?

A

La végétalisation des protéines

B

La réduction du gaspillage alimentaire

C

La réduction des plastiques alimentaires

# Principaux leviers de décarbonation de l'alimentation du secteur de la santé en France



Les protéines animales représentent  
**60%** des émissions de GES d'un repas  
« viande/poisson »



**20%** d'un repas de la restauration du secteur  
de la santé serait gaspillé



La quantité d'emballage par repas (papier/carton et  
plastiques) représente **10%** des émissions de GES

# Introduction

L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

L'alimentation durable a plusieurs dimensions :

- lutte contre le gaspillage alimentaire
- valorisation des biodéchets
- origine et nature des ingrédients
- substitution des plastiques alimentaires
- diversification des protéines



Plusieurs lois encadrent les usages

- La loi **EGAlim** promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi **Climat et Résilience**, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective publique et privée.
- D'autres mesures sont contenues dans la loi « **AGEC** » de 2020, ciblant directement la restauration collective.



# PLATEFORME ALIMENTATION DURABLE DE L'ANAP

## ALIMENTATION DURABLE

### Comment nourrir votre stratégie

1,5 milliard de repas sont servis chaque année dans les établissements de santé. C'est dire le poids. Le passage à une alimentation durable est à la fois un enjeu écologique et économique majeur. Découvrez les outils proposés par l'Anap pour réduire, valoriser et financer vos actions en faveur d'une gestion plus responsable des repas : réduction du gaspillage alimentaire, substitution des plastiques alimentaires, diversification des protéines... L'efficacité est au menu !

Commencez par mesurer de manière concrète l'impact des repas sur l'environnement, la santé des patients et des résidents, et les finances.

Découvrir nos outils

#### 1 Je m'évalue

#### Je crée un plan d'actions pour...

Faites des économies en diversifiant les apports en protéines et en intégrant davantage de végétal dans les menus, en réduisant le gaspillage alimentaire ou en valorisant les déchets.

Découvrir nos outils

#### 2

Utilisez ces fiches permettant une compréhension rapide du cadre juridique de l'alimentation durable, avec une synthèse accessible des textes réglementaires actuels et les recommandations des sociétés savantes.

Découvrir nos outils

#### 3

#### Je fais des économies en...

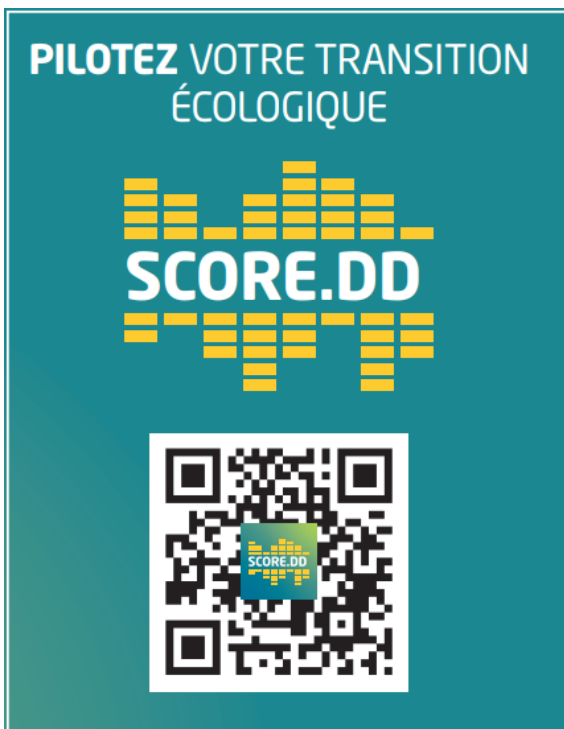
#### Je m'inspire des bonnes pratiques

#### 4

Profitez des webinaires et des bonnes pratiques recensées par l'Anap pour avancer vers un modèle d'alimentation plus durable.

Découvrir nos outils

## ETAPE 1 : Je m'évalue

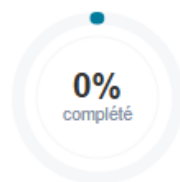


### Score.DD.Alimentation (V2025)

#### Finess générique juridique

Bonjour **Nathalie**, bienvenue sur votre outil d'auto-évaluation.  
Avant de commencer, vous pouvez retrouver notre aide juste en-dessous. Bonne évaluation !

COMMENT REMPLIR MON AUTODIAG ?



Finess : 000000000

16/10/2025 14:04

VALIDER

#### Accès thématiques / sous-thématiques

Préambule

Informations générales 0%

A. Indicateurs 0%

COMPLÉTER LE  
QUESTIONNAIRE

SYNTHÈSE ET PLAN  
D' ACTIONS

VALIDER MON  
RÉSULTAT

COMPARER MES  
RÉSULTATS

#### Préambule

Bienvenue dans Score.DD.Alimentation : Évaluez-vous sur la thématique Alimentation Durable !  
En 13 questions sur la réglementation, 29 questions et 21 indicateurs, déterminez la maturité de votre établissement, identifiez vos forces et priorisez des actions pour une performance économique et environnementale accrue.

Plus technique que Score.DD, cet outil s'adresse aux directeurs et responsable restauration, mais également aux responsables logistique, technique, RSE/DD ou qualité-gestion des risques, CTEES...

Si vous souhaitez une vue d'ensemble des questions avant de commencer la saisie, cliquez ici : [Questionnaire autodiag Score DD](#)

Confidentialité : Vos données sont traitées par l'ANAP, sans transmission nominative. Des questions ? Contactez-nous : [contact@anap.fr](mailto:contact@anap.fr)



## ETAPE 2 : Je crée un plan d'action pour...

1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

2

Valorisation des biodéchets et huiles alimentaires

3

Approvisionnement des repas - Origine et nature des ingrédients

4

Substitution des plastiques et réemploi

5

Offre végétarienne - Diversification des protéines





# ETAPE 2 : Je crée un plan d'action pour...



## RÉPONDRE A LA LOI EGalim en établissements sanitaires et médicaux



### Produits durables et de qualité

#### OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

La loi EGalim exige :

- D'atteindre, dans la composition des menus, un taux\* d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques. Ces seuils s'appliquent depuis le 1er janvier 2022, sont adaptés aux départements et régions d'outre-mer.
- D'atteindre, au 1er janvier 2024, au moins 60 % de produits durables pour les viandes et les poissons dans les restaurants collectifs. Ce taux est porté à 70 % pour la restauration de l'Etat, des établissements publics (dont les établissements sanitaires et médico-sociaux publics) et des entreprises publiques nationales.

\*Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxes de produits alimentaires par année civile, y compris les repas, boissons et collations. Les produits doivent répondre à au moins une des catégories suivantes : à la valeur d'achats hors taxes de l'Etat, des établissements publics (dont les établissements sanitaires et médico-sociaux publics) et des entreprises publiques nationales.

	2022-2025		2026-2029		à partir de 2030
	% EGalim	dont % bio	% EGalim	dont % bio	% EGalim
Guadeloupe					
Guyane					
Martinique	20%	5%	35%	10%	50%
La Réunion					
Saint-Martin					

	2022-2025		2026-2029		à partir de 2030
	% EGalim	dont % bio	% EGalim	dont % bio	% EGalim
Mayotte	5%	2%	15%	5%	30%

### SUBSTITUTION dans les établissements pour personnes âgées et femmes

### Plastique

#### CONTEXTE

- La pollution plastique est un enjeu mondial, avec 435 millions de tonnes produites chaque année, dont 80 % deviennent des déchets en moins d'un an et moins de 10 % sont recyclés.
- Au-delà des déchets, le plastique peut présenter des risques de migration de substances appelées perturbateurs endocriniens (PE), des substances chimiques qui interfèrent avec le système hormonal. Présents dans l'alimentation, les produits d'entretien, les cosmétiques et les textiles, les PE sont liés à des troubles graves tels que les cancers ou les dysfonctionnements métaboliques, neurodéveloppementaux, reproducteurs et immunitaires.

Matériau	Conformité	Coût		Aptitude à la cuisson	Aptitude à la réchauffe	Aptitude au lavage /séchage	Poids	Résistance aux chocs
		Durée de vie	Prix achat					
Inox	OUI	***	**	***	***	***	**	***
Verre trempé borosilicate	OUI	***	*	***	***	***	*	**
Verre trempé sodocalcique	OUI	***	*	** 130°C max	***	***	*	**
Verre sodocalcique recuit (classique)	OUI	**	*	* 80°C max	**	***	*	*
Porcelaine/céramique	OUI	**	*	***	***	***	*	*

comptabiliser comme des produits en plastique) → Ces termes indiquent seulement l'origine du matériau, pas son absence de plastique. Souvent des plastiques mélangés à des additifs naturels, mais non conformes aux réglementations en vigueur **du fait de leur instabilité dans le temps** (bambou, poudre de maïs).

#### ➤ Méfiez-vous des allégations trompeuses !

"Ecofriendly", "biodégradable", "compostable" → Ces mentions ne garantissent pas l'absence de plastique.

➤ En résumé : Un matériau peut être "naturel" et malgré tout contenir du plastique !

Recommandations  
Vaillant M-F, et al.  
thérapeutiques chez  
Métabolisme. 10.10

Ces recommandations  
et nutritionnelles sont  
consensus d'experts



# Approvisionnement des repas ou Origine des produits



# Approvisionnement des repas

## CE QUE DIT LA LOI

- Les repas servis en restauration collective doivent compter au moins 50 % de produits de qualité et durables (voir encadré), dont 20 % de produits biologiques minimum. 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 durables et de qualité (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/](http://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 durables et 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
- Arrêté du 14 septembre 2022 (modalités de transmission des données)

## 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 (obligatoire).

## QUELLES SANCTIONS ?

Aucune.

## COMMENT RECONNAÎTRE UN « PRODUIT DE QUALITÉ ET DURABLE » ?

Un produit de qualité et durable porte l'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.

Sont également concernés les produits portant la mention « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ». D'autres produits peuvent être comptabilisés en tenant compte de leur équivalence avec les produits ci-dessus et de leur impact environnemental.

Plus d'infos sur [ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/](http://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/)

## Bonne pratique

100% bio, 100%  
fait-maison,  
produits  
essentiellement  
locaux et toujours  
de saison au Foyer  
d'Accueil  
Médicalisé et le  
Foyer de Vie «Le  
Bercail» (Dordogne)  
/ APEI de Périgueux





# Substitution des plastiques et réemploi



# Substitution des plastiques et réemploi

## 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 accueillies 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, de protection maternelle et infantile (PMI) ainsi que les centres périnataux de proximité doivent supprimer les contenants alimentaires en plastique (vernissés, couches d'étanchéité, plastiques biodégradables, biosourcés, compostables compris) pour la cuisson, le réchauffage et le service (hors dérogations).
- Les restaurants pouvant accueillir au moins 20 personnes simultanément

doivent remplacer la vaisselle jetable par des alternatives réutilisables pour les repas consommés sur place.

## LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Article L541-15-10 du Code de l'environnement
- Articles D541-330 et -340 du Code de l'environnement
- Articles D541-338 et R541-339 du Code de l'environnement (liste des dérogations)
- Note d'information n° DGOS/CABINET/2025/17 du 17 février 2025

## 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.

## Bonne pratique

Moins de  
plastique, plus  
d'économies  
pour le CHU de  
Grenoble

**Investissement initial de 107 000€ pour  
achat platerie et équipement**

**Economies :  
28 000€ / an (contenants plastiques à  
UU) + 1 400 € / an (Traitement des  
déchets)**





ETAPE 3 : Je fais des économies...

## Lutte contre le gaspillage alimentaire



# Gaspillage alimentaire

## CE QUE DIT LA LOI

- Les restaurants collectifs doivent respecter la hiérarchie des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire (prévention, don ou transformation, valorisation en alimentation animale, compostage ou méthanisation).
- Ils sont tenus de réaliser un diagnostic afin de préparer la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Ils ne peuvent volontairement rendre impropres à la consommation leurs invendus encore consommables.
- Les établissements préparant plus de 3 000 repas par jour ont l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire agréée et de garantir la qualité des dons à travers des procédures adaptées.
- Chaque année, ils doivent rendre publics, par tout moyen, y compris via la plateforme « ma cantine », leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que leurs procédures de contrôle interne (volume des dons, etc.).

## LES RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- Articles L541-15-3 à L541-15-6 du Code de l'environnement
- Articles D541-310 à 312 du Code de l'environnement
- Arrêté du 7 janvier 2021 fixant les

catégories de denrées alimentaires exclues du don

- Instruction DGAL/SDSSA/2023-756 du 4 décembre 2023
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène relatif à la « distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs »

## POUR QUI ?

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

## POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

## COMMENT LE DÉCLARER ?

Possible sur le site « ma cantine » pour les données relatives au gaspillage et aux déchets alimentaires.

## QUELLES SANCTIONS ?

1500 € d'amende en cas de non-respect, 3 000 € en cas de récidive.

## LABEL ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le label national anti-gaspillage alimentaire, disponible au premier semestre 2025, valorisera les opérateurs de la restauration collective exemplaires.

Plus d'infos sur <https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>



La moyenne de coût complet du gaspillage alimentaire est de **0,70 €/repas pour les structures à plus de 200 repas par jour, 1,02€ pour les structures entre 50 et 200 repas par jour, 1,24€ pour les structures en dessous de 50 repas par jour.**

En conclusion, l'ADEME donne le chiffre de **0,83€/repas pour la moyenne de coût complet du gaspillage alimentaire.**

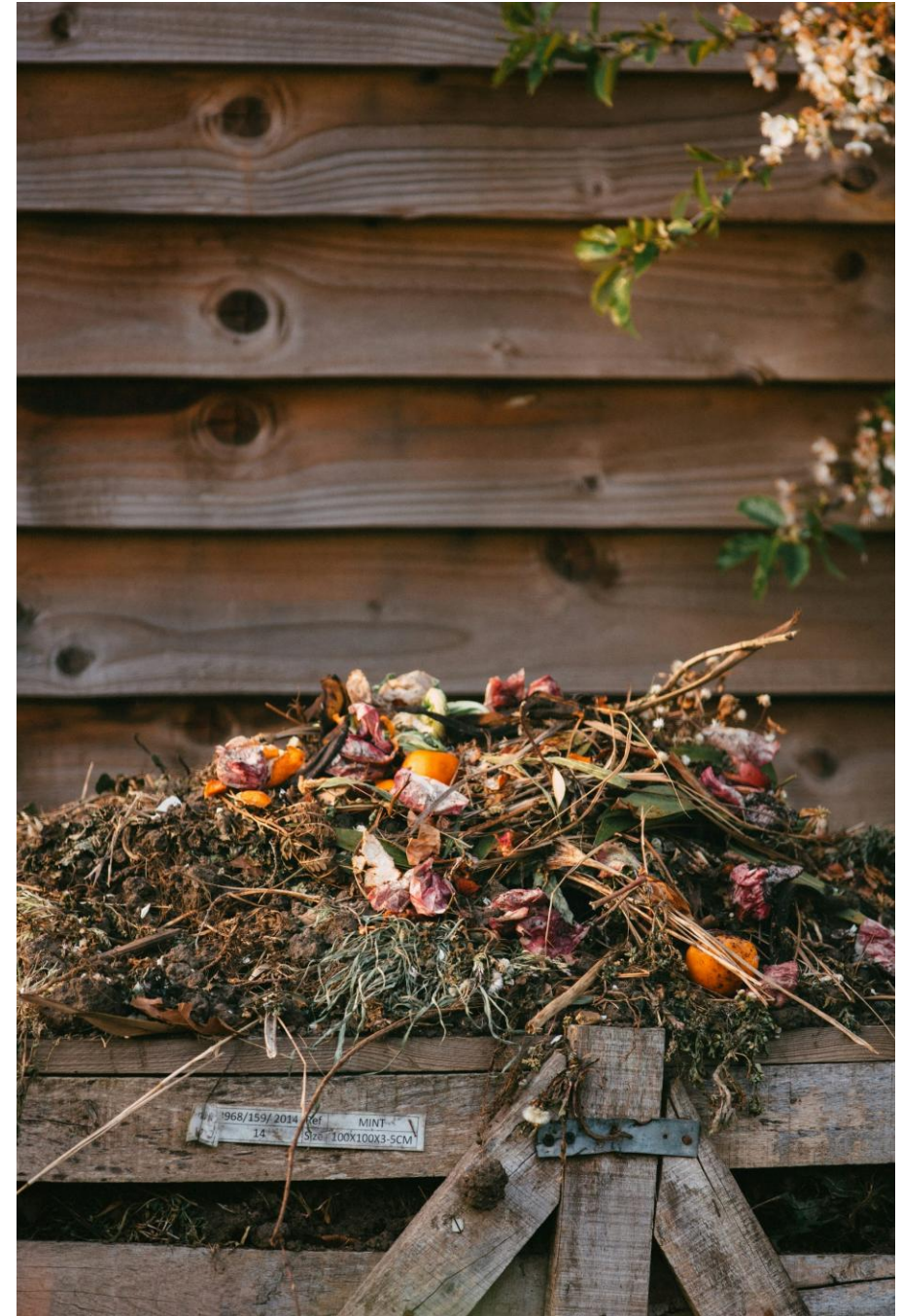
*Données ADEME – 2025 – Sur 54 établissements sanitaires et médico-sociaux*



ETAPE 3 : Je fais des économies...

# Valorisation des biodéchets et des huiles alimentaires

*Transformez vos déchets en trésors verts !*



# 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.
- Si le volume des biodéchets produits et 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 d'emprisonnement et 150 000 € en cas de mauvaise gestion des déchets (dépôts sauvages, gestion par un organisme non agréé, etc.).



# Alternatives

## REDUIRE SON GASPILLAGE ALIMENTAIRE en établissements de santé et médico-sociaux



### Dons aux associations d'aide alimentaire

Juin 2025

#### DÉFINITIONS

- « La lutte contre la précarité alimentaire vise à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle s'inscrit dans le respect du principe de dignité des personnes. Elle participe à la reconnaissance et au développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur environnement. L'aide alimentaire contribue à la lutte contre la précarité alimentaire. » (Article L-266-1 du Code d'action sociale et des familles - CASF).
- La lutte contre la précarité alimentaire comprend la poursuite des objectifs définis à l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime et par les programmes nationaux relatifs à l'alimentation, à la nutrition et à la santé.
- La lutte contre la précarité alimentaire mobilise l'État et ses établissements publics, les collectivités territoriales, les acteurs économiques, les associations, dans le cadre de leur objet ou projet associatif, ainsi que les centres communaux et intercommunaux d'action sociale, en y associant les personnes concernées.
- La précarité alimentaire peut entraîner des conséquences graves telles que la malnutrition, des carences nutritionnelles, des retards de croissance, un affaiblissement du système immunitaire, et même des problèmes d'obésité.

#### OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

- La loi Garot de 2016 impose aux commerces de détail alimentaire dont la surface de vente est supérieure à 400 m<sup>2</sup> de proposer la conclusion d'une convention de don à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire habilitées.

- Cette obligation a été étendue au secteur de la restauration collective par la loi EGAlim de 2018. Les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3000 repas par jour doivent proposer la conclusion d'une convention de don à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire habilitées.
- Même les cantines en dessous de ce seuil peuvent volontairement adhérer à une démarche de don.
- La réglementation est venue encadrer les pratiques de don avec l'obligation de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don.
- Selon l'article L541-2 du code de l'environnement : "Tout producteur ou détenteur d'un déchet est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à l'élimination ou la valorisation finale, même, lorsque le déchet est transféré à la fin de traitement à un tiers". De plus, "un déchet cesse d'être un déchet [...] après avoir été traité et avoir subi une opération de valorisation[...]".
- « La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. 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 » (Article L54161564 du code de l'environnement)

## REDUIRE SON GASPILLAGE ALIMENTAIRE en établissements de santé et médico-sociaux



### Dons aux zoos et refuges animaliers

Juin 2025

#### DÉFINITIONS

- Les déchets alimentaires incluent une fraction comestible (assimilable à du gaspillage alimentaire) et une fraction non comestible (os, épluchures, arêtes).



Déchets alimentaires - schéma de compréhension

- Don alimentaire : toute denrée alimentaire encore consommable donnée, par exemple à des associations d'aide alimentaire habilitées.
- La DDETSPP est la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations. Elle joue un rôle crucial dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en France. Par exemple, les dons de denrées alimentaires encore consommables peuvent être faits à des associations animales agréées par la DDETSPP.
- La DDETSPP est également impliquée dans la régulation et l'agrément des structures qui valorisent les biodéchets, comme les associations et refuges animaliers. Elle veille à ce que ces pratiques soient conformes aux réglementations sanitaires en vigueur.

#### OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

- Selon l'article L541-2 : "Tout producteur ou détenteur d'un déchet est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à l'élimination ou la valorisation finale, même, lorsque le déchet est transféré à la fin de traitement à un tiers". De plus, "un déchet cesse d'être un déchet [...] après avoir été traité et avoir subi une opération de valorisation[...]".

- « La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. 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 » (Article L54161564 du code de l'environnement)

#### COLLECTE, STOCKAGE ET TRAITEMENT

- Les déchets, surplus et invendus alimentaires peuvent être une source alimentaire pour les animaux. Dans le cadre de la valorisation alimentaire, le don à l'alimentation animale vient en deuxième option, après le don à l'alimentation humaine.
- Les biodéchets doivent être triés et valorisés pour garantir une bonne qualité de traitement et éviter leur élimination par incinération ou mise en décharge.
- Le don de denrées alimentaires aux animaux est une initiative personnelle. La logistique de transport est donc à la responsabilité des deux parties prenantes. Quant aux contenants lors du stockage et du transport, la réglementation oblige qu'il soit propre et facilement transportable.

## Bonne pratique

### Don de restes alimentaires à une association – CH de St Pons de Thomières

**Economie estimée à 12 000€ pour 20 tonnes de biodéchets**



# Méthodes de valorisation des biodéchets

## VALORISER SES BIODECHETS en établissements de santé et médico-sociaux



### Méthodes de valorisation des biodéchets

Juin 2025

#### DÉFINITIONS ET EXEMPLES

❶ Les **biodéchets** sont définis comme des déchets non dangereux et biodégradables provenant de diverses sources.

❷ En pratique, les biodéchets comprennent :

- **Déchets verts** : tontes de pelouse, feuilles mortes, tailles d'arbustes, haies, brindilles, et déchets ligneux issus de l'élagage et de l'abattage d'arbres.
- **Déchets alimentaires** : restes de repas et de préparations de repas, et produits périmés non consommés. Ils incluent une fraction comestible (assimilable à du gaspillage alimentaire) et une fraction non comestible (os, épluchures, arêtes).

❸ Le terme **biodégradable** désigne une certaine capacité à être dégradé biologiquement, c'est-à-dire par l'action d'organismes biologiques dans certaines conditions (température, humidité, type d'environnement...).

❹ **Cas des plastiques biodégradables** : les normes de biodégradations en vigueur n'exigent pas qu'un plastique soit 100% dégradé pour être considéré comme biodégradable. Un plastique biodégradable peut l'être en milieu terrestre mais pas en milieu marin par exemple. C'est pourquoi, en application de l'article 13 de la loi anti-gaspillage, l'apposition sur un produit ou un emballage des mentions " biodégradable " ou " respectueux de l'environnement " ou toute autre mention équivalente est désormais interdite. Aussi, les produits biodégradables en plastique, quelle que soit leur composition, ne doivent pas être abandonnés dans l'environnement mais collectés dans le système de gestion des déchets prévu à cet effet.

❺ Le terme **compostable** désigne un matériau susceptible de se dégrader en présence de déchets organiques et dans des conditions de compostage (température, oxygénation, humidité) favorables à une biodégradation des matériaux.

#### OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

❶ Selon l'article L541-2 : "Tout producteur ou détenteur d'un déchet est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à l'élimination ou la valorisation finale, même, lorsque le déchet est transféré à la fin de traitement à un tiers". De plus, "un déchet cesse d'être un déchet [...] après avoir été traité et avoir subi une opération de valorisation[...]".

❷ « La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. 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 » (Article L54161564 du code de l'environnement)

## Bonne pratique

Filière inclusive  
des biodéchets :  
de l'assiette au  
compost au CH  
Mont de Marsan

**Economie estimée à  
51 000€ pour 2 tonnes de  
biodéchets/semaine**

## Autres techniques

- ➔ Digesteurs, éco-composteurs, déshydrateurs... : réduction d'environ 80% du poids des biodéchets.
- ➔ Nécessite consommation d'électricité, eau et maintenance régulière.

**attention**

Le **produit** doit obligatoirement être envoyé sur une unité de valorisation (**compostage centralisé ou méthaniseur**) = transport ou **compostage de proximité**

**attention**

**Les poules, lapins, chevaux... ne doivent pas être nourris et ne doivent jamais manger les déchets de cuisine et de table (DCT)** car il y a un risque de contamination croisée. (Cf. fiche Anap sur les dons aux zoos et refuges animaliers) et <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32009R1069>

ETAPE 3 : Je fais des économies...

## Diversification des protéines





# 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 un plan pluriannuel 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

## POUR QUI ?

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

## POUR QUAND ?

Déjà en vigueur.

## COMMENT LE DÉCLARER ?

Déclaration possible sur le site « ma cantine ».

## QUELLES SANCTIONS ?

Aucune.



## Un constat général



**Economie moyenne 1 € / repas**, si fait maison  
*Expérimentation « Lundis verts » – Anap 2025*



## ETAPE 3 : Je fais des économies

- Plateforme de financements de l'Anap
- *ma cantine*

### FINANCER SA TRANSITION ÉCOLOGIQUE : INVESTISSEMENTS ÉCOLOGIQUES, ÉCONOMIES DURABLES

23 avril 2025

Adaptation Alimentation Biodiversité Déchets Démarche de DD Eau Energie et Bâtiment  
Numérique Soins éco-responsables Transports Développement Durable / RSE Sanitaire  
Médico-social

Pour **faciliter l'accès aux subventions écologiques**, l'Anap lance une **nouvelle plateforme interactive** dédiée aux établissements sanitaires et médico-sociaux, publics comme privés. Mobilité durable, gestion des déchets, énergie, ou encore restauration écoresponsable : cette plateforme centralise la description de toutes les aides disponibles. Elle propose une centaine de fiches régulièrement mises à jour pour orienter efficacement les professionnels dans leurs démarches de transition écologique.



Partager l'article



Une question ?  
Contactez-nous



## ETAPE 4 : Je m'inspire des bonnes pratiques

### LA PLATEFORME NATIONALE DES BONNES PRATIQUES ORGANISATIONNELLES

Partagez vos succès pour transformer notre système de santé !

Dans votre établissement vous avez mis en place des organisations performantes, inspirantes et reproductibles ? Découvrez la plateforme et partagez vos projets en quelques minutes !

Proposez votre projet

Recherchez un projet

**MERCI** pour  
votre **ÉCOUTE,**

**PLACE** aux  
**QUESTIONS**



Nathalie LEVIN  
perf\_dd@anap.fr