

Alimentation durable

Webinaire Alimentation Durable ARS Occitanie
15 décembre 2025



Nathalie LEVIN

Experte Développement Durable

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



Rechercher une publication, un appui, un outil...

Se connecter

Accueil Ressources Autodiagnostic Événements Appuis Bonnes Pratiques Plateforme Data Observatoire IA L'Anap recrute

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...

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

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

3 Je fais des économies en...

Je m'inspire des bonnes pratiques

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



PILOTEZ VOTRE TRANSITION ÉCOLOGIQUE

The logo for Score.DD features the word "SCORE.DD" in a bold, white, sans-serif font. Above the text is a graphic of ten vertical bars of increasing height from left to right, rendered in a bright yellow color.



l'anap | agence nationale de
la performance sanitaire
et médico-sociale

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 ?](#)

0%
complété

Finess : 0000000000 [i](#)

16/10/2025 14:04 [d](#)

[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](#)

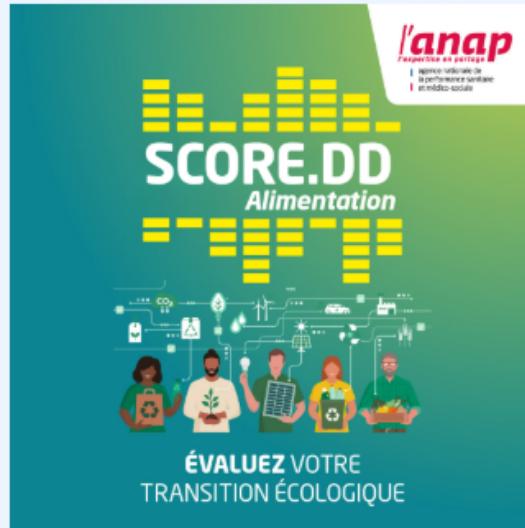
Préambule

Bienvenue dans Score.DD.Alimentation : Evaluatez-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



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...



Recommandations sur les aliments chez l'homme malade

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

Ces recommandations et nutritionnelle sont le résultat d'un consensus d'experts

RÉPONDRE A LA LOI EGALIM

en établissements sanitaires et médico-sociaux

Produits durables et de qualité

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

La loi EGALIM exige :

- D'atteindre, dans la composition des repas dans les restaurants collectifs rendus publics, un taux* d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques. Ces seuils, 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 pour la restauration de l'Etat, établissements publics (dont les établissements sanitaires et médico-sociaux), puis entreprises publiques nationales.

*Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, pour les repas, boissons et collations correspondant à au moins une des catégories à la valeur d'achats hors taxe de l'achats de produits alimentaires en composition des repas. La part des produits biologiques d'au moins 20 % est également prise en compte sur le total des achats hors taxe.

	2022-2025	2026-2029	à partir de 2030
	% EGALIM, dont % bio	% EGALIM, dont % bio	% EGALIM, dont % bio
Guadeloupe			
Guyane			
Martinique	20%	5%	35%
La Réunion			10%
Saint-Martin			50%
Mayotte	5%	2%	15%
	2022-2025	2026-2029	à partir de 2030
	% EGALIM, dont % bio	% EGALIM, dont % bio	% EGALIM, dont % bio

SUBSTITUER
dans les repas
et femme

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.

l'anap
l'expertise en portage
agence nationale de l'alimentation, du portage et médico-social

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 sodo-calcique	OUI	***	*	** 130°C max	***	***	*	**
Verre sodo-calcique 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** (bamboo, 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 !

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

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/
- 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/

Bonne pratique

100% bio, 100% fait-maison,
produits
essentiellement
locaux et toujours
de saison au Foyer
d'Accueil
Méicalisé 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 (vernis, 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

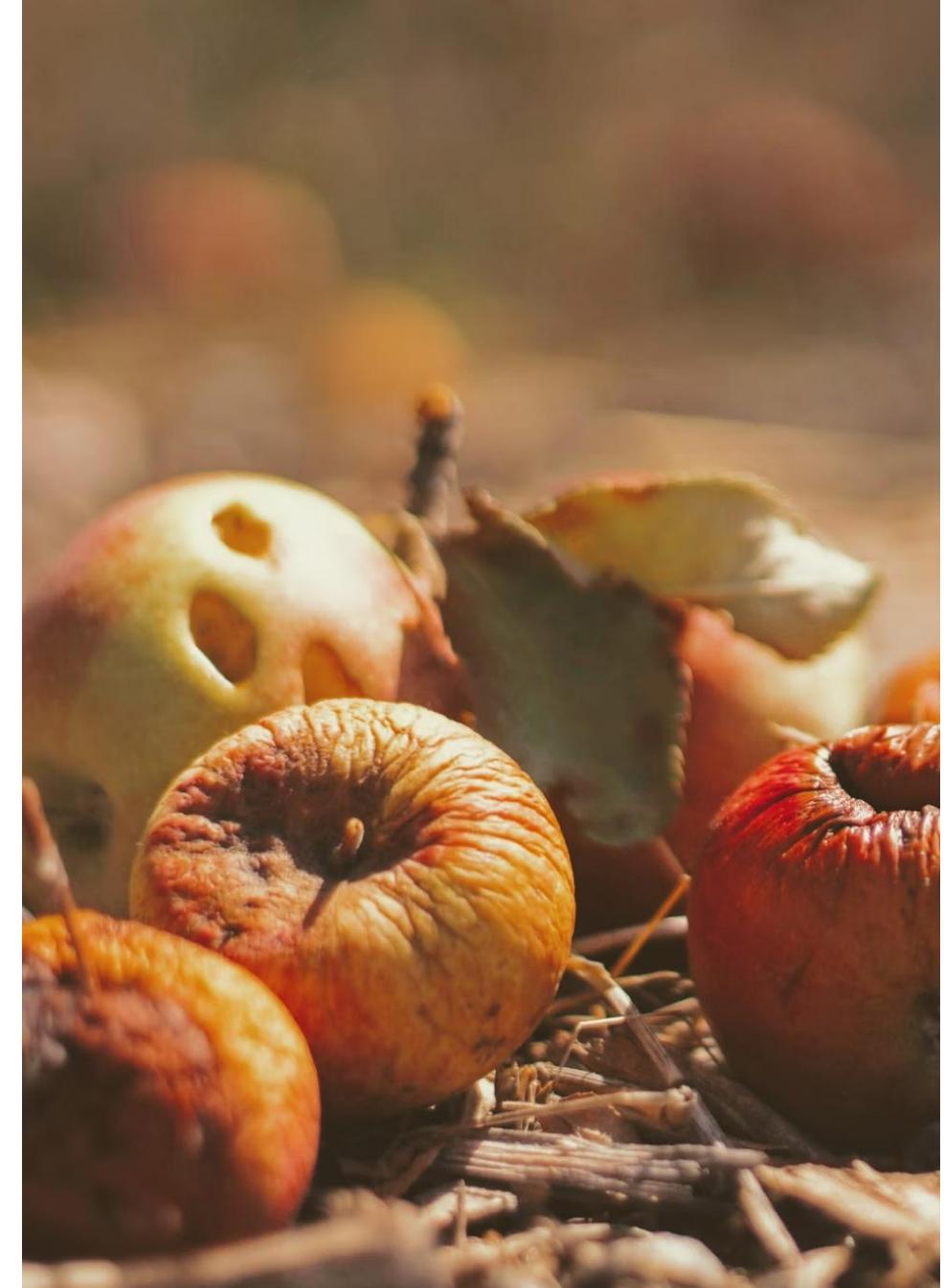
Investissement initial de 107 000€ pour achat platerie et équipement

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 improches 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.**

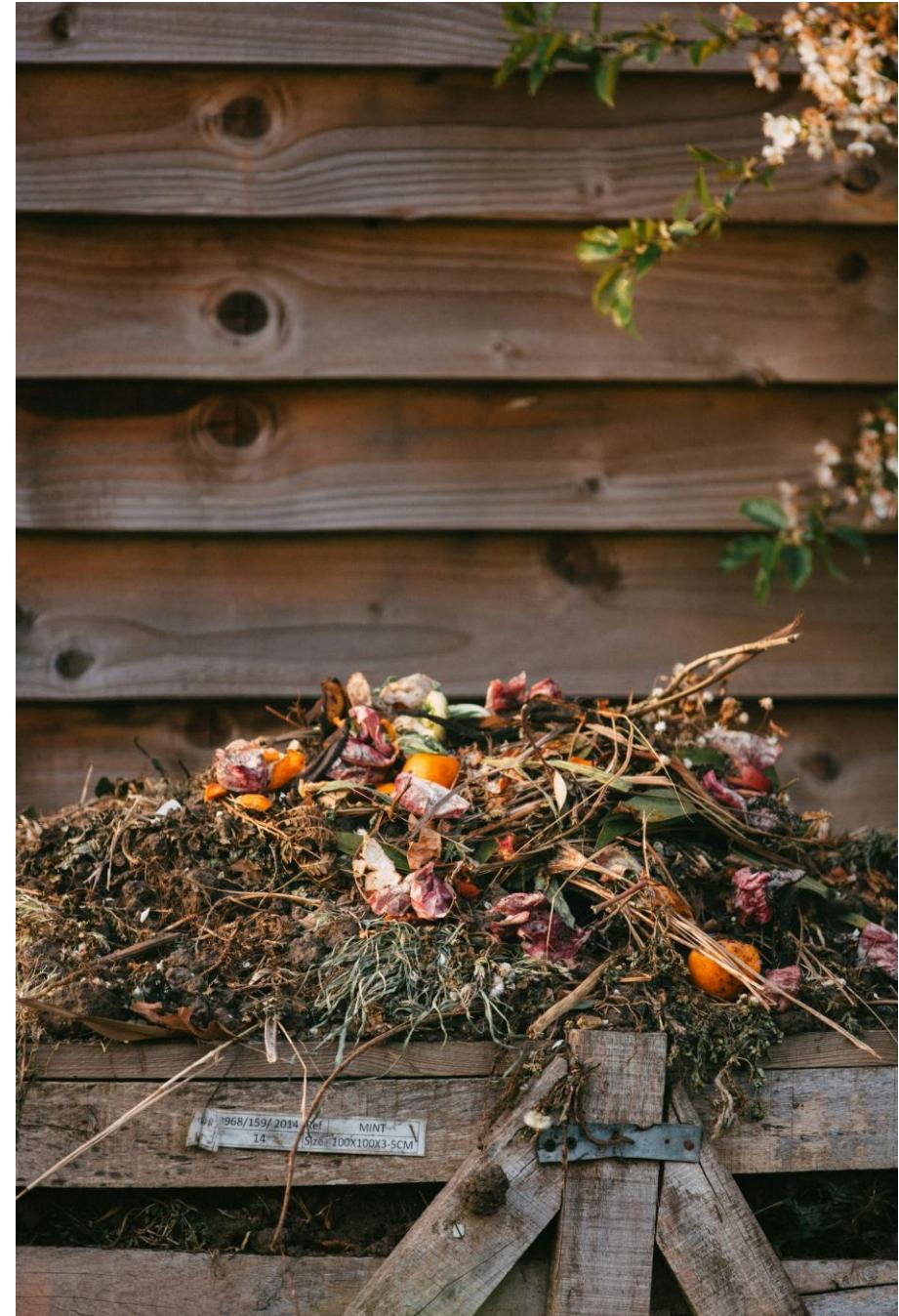
Données ADEME – 2025 – Sur 54 établissements sanitaires et médico-sociaux



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 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'Etat 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 m² de proposer la conclusion d'une convention de don à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire habilitées.



l'anap

Méthodes de valorisation des biodéchets

l'anap
l'agence nationale de l'aménagement et du plan
l'agence de l'aménagement et du plan
l'agence de l'aménagement et du plan

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, houes, 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% dégradable 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, oxygénéation, humidité) favorables à une biodégradation des matériaux.

OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

❻ 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[...]".

❼ « 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.

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.

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



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
Médo-social



Partager l'article



Une question ?
Contactez-nous



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 certaine de fiches régulièrement mises à jour pour orienter efficacement les professionnels dans leurs démarches de transition écologique.

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