



Restauration durable: une note de la FHF sur les obligations des hôpitaux et des établissements médico-sociaux



Crédit: Fotolia

PARIS, 13 juillet 2022 (TecHopital) - La Fédération hospitalière de France (FHF) a publié le 7 juillet une note juridique présentant les principales obligations applicables aux établissements de santé et médico-sociaux en matière de transition écologique pour la restauration.

"Il s'agissait de faire, à travers cette note, la synthèse la plus exhaustive possible de toutes les obligations qui pèsent sur les établissements sanitaires et médico-sociaux publics en matière de transition écologique", a fait remarquer Rudy Chauvel, référent développement

durable à la FHF et auteur de la note.

La première de ces notes juridiques, à paraître, porte sur la restauration. "C'est un sujet où il y a des échéances assez proches, certaines sont déjà passées. Et c'est un domaine où les obligations sont très nombreuses", a-t-il poursuivi.

En revanche, "il ne s'agit ni d'une présentation détaillée du cadre réglementaire ni d'une réflexion sur ces obligations", a-t-il tenu à préciser.

Cette note liste ainsi les articles législatifs et réglementaires (décrets) relatifs:

- au **gaspillage alimentaire**: diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage, les dons, la valorisation des biodéchets, l'expérimentation de solutions de réservation de repas
- à l'interdiction de certains **produits plastiques à usage unique** (au 1er janvier 2021) et les sanctions encourues
- à l'**alimentation durable**: qualité nutritionnelle, produits de qualité ou bio, les menus végétariens, l'information des usagers.

Le référent durable de la FHF a listé les obligations d'ores et déjà applicables dans la restauration hospitalière:

- Suppression des **bouteilles d'eau en plastique** distribuées gratuitement depuis le 1er janvier 2021, sous peine de contravention de troisième classe (amende pouvant aller jusqu'à 450 euros, NDLR). Les établissements sont tenus, depuis le 1er janvier 2022, d'être équipés d'au moins une fontaine d'eau potable accessible au public.
- Obligation du **don des repas** non consommés par la signature d'une convention avec une association d'aide alimentaire au-delà de 3.000 repas par jour.
- Obligation par la **loi Egalim** de servir 50% de produits de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022

Les échéances après 2022

Puis le juriste a listé les principales échéances post-2022:

- Obligation au 1er janvier 2023 du **tri des biodéchets** pour les producteurs et détenteurs de plus de 5 tonnes puis pour tous au 31 décembre 2023.
- Suppression au 1er janvier 2025 des contenants en plastique (**barquettes de cuisson**) pour les services accueillant des enfants. "La suppression des barquettes plastique sera un des grands sujets de la restauration pour au moins les cinq prochaines années", a souligné Rudy Chouvel. Il mérite sans doute d'engager une réflexion à l'échelle de l'établissement sur les barquettes à usage unique (retour à la vaisselle, choix de matériaux cohérents: recyclables, biosourcés et compatibles avec le maintien des dates limites de consommation).

Pour les obligations suivantes, la FHF a contacté la direction générale de l'offre de soins (DGOS) afin de l'interroger sur l'applicabilité aux établissements de santé et médico-sociaux. "Nous avons demandé confirmation, auprès du ministère de la santé, que nous sommes bien concernés", a précisé le juriste.

Au 1er janvier 2023, les services de restauration collective de l'Etat et des établissements publics sont en effet tenus de proposer quotidiennement le choix d'un **menu végétarien** dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus. "Si on prend le texte à la lettre, cela devrait s'appliquer aux établissements de santé", a-t-il confirmé.

Au 1er janvier 2024, les **viandes** bovines, ovines et volailles et les produits de la pêche devront bénéficier à 100% de labels, pour les restaurants collectifs gérés par l'Etat et ses établissements publics.

[FHF, note juridique "Obligation des hôpitaux et des établissements médico-sociaux concernant la restauration"](#)

gdl/nc

Geneviève De Lacour

© 2012-2022 APM International.