



SYNDICAT NATIONAL
DES ENTREPRISES DU FROID,
DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES
PROFESSIONNELLES
& DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

LES INFOS DU SNEFCCA

Générale n°2024/52 - Novembre 2024

Loi AGECE : un guide publié

Le Commissariat général au développement durable vient de publier le guide "Obligation d'acquisition des biens issus du réemploi, de la réutilisation, ou contenant de la matière recyclée. Mise en œuvre de l'article 58 de la loi AGECE." Il apporte quelques éléments de réponse aux professionnels de la Cuisine professionnelle.

Comme indiqué dans notre info (Réglementation technique n°2024/15 - Juillet 2024) l'article 58 de la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE) a introduit l'obligation pour les acheteurs publics (État, collectivités territoriales et leurs groupements) d'acquérir des biens issus du réemploi ou de la réutilisation selon des proportions fixées par type de produits. Les modalités d'application de l'article 58 ont été révisées par le décret n° 2024-134 du 21 février 2024 pour y inclure les marchés publics de cuisine professionnelle.

A la suite de cette dernière évolution, les autorités ont publié un guide rappelant les principes de la loi AGECE illustré par des fiches pratiques dont nous vous avons extrait des morceaux choisis.

A retenir particulièrement :

1. La capacité d'allotir un marché en fonction du statut « neuf » ou « réemployé » des matériels. En effet, il est pertinent de séparer les lots sachant que les garanties ou maintenances associées aux matériels ne sont pas identiques.
2. La préconisation de souscrire un contrat de maintenance pour les matériels professionnels.

Retrouvez en intégralité le guide sur le site du CGDD [ici](#)

Fichiers en téléchargement :

Guide Loi AGECE : (https://www.snefcca.fr/Data/downloads/Article/6612857236_875_guide-loi-agec-fiche-cuisine-pro.pdf)