

RESTAURATION COLLECTIVE

Donner aux associations d'aide alimentaire



Guide pratique et réglementaire



Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr





Remerciements

Ce guide a été élaboré par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de Rhône-Alpes, dans le cadre de la déclinaison régionale de la politique publique de l'alimentation (Programme National pour l'Alimentation - PNA). Lutter contre le gaspillage alimentaire et aussi améliorer, en quantité comme en qualité, l'alimentation des personnes les plus précaires font partie des objectifs du PNA.

Ce travail de synthèse a été possible grâce à la collaboration de nombreux acteurs de terrain ; nous tenons ici à remercier chaleureusement toutes ces personnes pour le temps qu'elles ont consacré aux entretiens, la contribution apportée et pour leur motivation à faire perdurer des partenariats entre des restaurants et des associations d'aide alimentaire, à les développer ; ce sont des personnels très impliqués dans des démarches globales de réduction du gaspillage dans leurs restaurants donateurs, des bénévoles ou salariés d'associations en charge de ramasse, de préparation de colis ou de repas, ou bien des élus soucieux d'une restauration collective publique exemplaire en termes environnementaux et sociaux : tous ont insisté sur le bilan très positif de ces partenariats de dons, témoigné des difficultés et des conditions de réussite des projets, et demandé un éclairage réglementaire précis, nécessaire pour l'essaimage de ces partenariats et la diminution du gaspillage d'excédents en restauration.

Ainsi, ce guide présente aussi l'ensemble des textes réglementaires sanitaires qui s'appliquent aux denrées alimentaires dans le secteur de la restauration collective et aux procédures de dons ; nos remerciements s'adressent également aux personnels de services départementaux de protection des populations des Bouches du Rhône, du Rhône et de Savoie, en charge des contrôles sanitaires de la restauration collective qui ont accompagné des projets de partenariats entre restaurants et associations d'aide alimentaire et qui nous en ont expliqué les contraintes. La Direction générale de l'Alimentation du ministère en charge de l'Alimentation a également apporté une contribution significative par la validation de tous les aspects réglementaires.

Un merci tout particulier s'adresse enfin aux relecteurs attentifs de ce guide, gérants de restaurants, membres d'association d'aide alimentaire et personnels de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) et du ministère en charge de l'Alimentation.

Nos remerciements s'adressent au final aux lecteurs attentifs qui, nous l'espérons, sauront trouver dans ce guide solutions et motivations pour mettre en place des partenariats de dons, et s'engager encore davantage dans une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'actions de solidarité.





Un guide : Pour qui ? Pour quoi ?

Pourquoi un guide des dons de la restauration collective ?

En effet, un restaurant ne produit pas pour donner... Et le présent guide ne saurait encourager des pratiques de dons qui légitimeraient d'une quelconque manière des excédents de production trop importants...

Toutefois, même dans le cadre d'une gestion fine de la production, des excédents sont inévitables en restauration collective et ils ne sont pas toujours réutilisés. Et ponctuellement, par exemple en cas de grève ou de sortie de classe non anticipée avec le service de restauration, des quantités non négligeables de préparations peuvent être perdues. Face à l'enjeu de limitation des biodéchets et aux besoins croissants de denrées des associations d'aide alimentaire, il apparaît indispensable de faciliter la mise en place de partenariats de dons réguliers entre restaurants et associations.

Nous entendons souvent la crainte que ces dons ne soient pas possibles dans le respect de la réglementation sanitaire. La première ambition de ce guide est d'apporter l'éclairage sur les règles de réutilisation des excédents et de répondre aussi à la question cruciale de la responsabilité sanitaire en cas d'intoxication.

Ces partenariats de dons s'inscrivent totalement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, enjeu sociétal majeur, rappelé par le pacte national. Ce pacte, lancé officiellement depuis le 14 juin 2013, a pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Il s'agit d'un engagement collectif de chaque partie prenante de la chaîne alimentaire à mettre en place un certain nombre d'actions de sensibilisation des consommateurs ou des professionnels et d'actions de prévention du gaspillage alimentaire afin de le réduire.

Le secteur de la restauration collective est particulièrement concerné par cette lutte, confronté régulièrement en moyenne à des pertes de 167 g/personne/repas en moyenne¹. Une bonne partie de ces pertes se transforme aujourd'hui en déchets alors qu'elles sont réutilisables².

La valorisation des denrées encore consommables consiste en un re-service ou des dons à des associations d'aide alimentaire ; cette pratique de don doit être prioritaire face à une élimination sélective des biodéchets ou à une valorisation directe de déchets par compostage, tout autant pour des raisons économiques et environnementales que sociales et éthiques. Ces dons valorisent également le travail réalisé par tout le personnel des restaurants.

Le présent guide s'adresse aux restaurants ainsi qu'aux associations d'aide alimentaire.

- ▶ Il présente les différents arguments en faveur de dons, en particulier dans le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire, de la loi « biodéchets » et des besoins croissants de denrées des associations, en particulier en produits frais.
- ▶ Il détaille la réglementation sanitaire spécifique au secteur de la restauration collective et aux denrées alimentaires et son application en cas de dons.
- ▶ Il met l'accent sur les conditions de réussite des partenariats mis en place, en insistant sur la question de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire liée à des denrées données.
- ▶ Enfin, la partie 4 présente des retours d'expérience de partenariats entre restaurants et des associations d'aide alimentaire.

Les témoignages traduisent l'engagement humain, politique, environnemental de la part d'équipes de restauration comme de bénévoles et salariés d'association d'aide alimentaire, mais les partenariats sont à ce jour encore peu nombreux, et parfois interdits dans certaines entreprises. Leur bilan économique est généralement jugé satisfaisant.

Nous souhaitons que ces éclairages réglementaires ainsi que les exemples de partenariats réussis permettent de développer significativement les dons dans le secteur de la restauration collective.

¹ Selon un rapport du ministère en charge de l'Alimentation, publié en 2011, sur les pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution)

<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-etude>

² Pour aller plus loin : l'annexe 4 présente des références documentaires sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective (prévention, tri et valorisation).



Sommaire

REMERCIEMENTS.....	1
UN GUIDE : POUR QUI ? POUR QUOI ?	2
FOIRE AUX QUESTIONS	4
DES RÉCAPITULATIFS	5

1. CONTEXTE ET ENJEUX : POURQUOI DES DONNS ?..... 15

1.1 Synthèse des arguments : pourquoi donner des excédents de restauration collective à des associations d'aide alimentaire ?	17
1.2 Restauration collective : gaspillage alimentaire et potentiel de dons	19
1.3 Loi « biodéchets » et redevance spéciale.....	21
1.4 Incitations au mécénat d'entreprise.....	24
1.5 Les besoins des associations d'aide alimentaire et leurs rôles clés	28

2. RÉGLEMENTATION SANITAIRE SPÉCIFIQUE AUX DENRÉES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE APPLICATION AUX DONNS

33

2.1 Pré-requis d'hygiène alimentaire à l'attention de non professionnels du secteur	36
2.2 Récapitulatif des textes réglementaires sanitaires en vigueur	37
2.3 Le cadre législatif européen régissant les règles en matière d'hygiène des denrées alimentaires	39
2.4 Réglementation et excédents : quelles denrées peuvent être resservies aux convives et/ou données ?	46
2.5 Règles applicables aux fruits et légumes non transformés.....	55
2.6 Déclaration d'activité des associations remettant des denrées alimentaires	56
2.7 Réglementation spécifique au stockage de denrées périssables	57
2.8 Réglementation spécifique au transport de denrées alimentaires périssables.....	62
2.9 Réglementation spécifique aux opérations de congélation et de décongélation	65

3. DES CONDITIONS DE RÉUSSITE À CHAQUE ÉTAPE DU DON OU DE LA RAMASSE

67

3.1 Du côté des élus	70
3.2 Du côté des restaurants	71
3.3 Du côté des associations	79

4. EXEMPLES PRATIQUES ET MISE EN ŒUVRE DE DONNS

85

4.1 L'association la Cantine savoyarde collecte des restaurants du bassin chambérien	88
4.2 Des restaurants du bassin chambérien donnent à l'association la Cantine savoyarde.....	94
4.3 Le service de restauration de la ville d'Angers donne à la Banque alimentaire du Maine et Loire	98
4.4 Témoignage de la Banque alimentaire du Maine et Loire	101
4.5 La cuisine centrale de Cenon Floirac redistribue des repas non livrés à la Banque alimentaire	105
4.6 Témoignage de la Banque alimentaire de Gironde	108

CONCLUSION

111

5. ANNEXES

112

5.1 Annexe 1 : article de l'ANSES : Hygiène domestique (Février 2013)	114
5.2 Annexe 2 - Obligations nutritionnelles en restauration scolaire, GEMRCN et portions à servir	121
5.3 Annexe 3 - Références documentaires : lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : prévention, tri, valorisation	123



Foire aux questions

Certaines questions ou représentations liées aux dons se sont exprimées fortement durant l'élaboration de ce guide... Et des éléments de réponse figurent aux pages indiquées pour chacune.

RESTAURANTS	VOIR	ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE	VOIR
Qui est responsable en cas d'intoxication ?	Paragraphes 2.3.1.1 et 3.2.4 page 39	Pourquoi tant de règles d'hygiène pour récupérer des aliments et les transporter ?	Paragraphe 2.1 page 36
Faut-il un agrément de cuisine centrale pour être autorisé à donner ?	Paragraphe 2.3.3.3 page 45	La ramasse impose-t-elle un agrément ?	Paragraphe 2.6 page 56
Les grammages indiqués dans le GEMRCN doivent-ils être respectés au pied de la lettre alors que l'on constate du gaspillage ?	Annexe 6.2 page 122	Les investissements nécessaires pour effectuer une ramasse de produits frais peuvent-ils être aidés financièrement ?	Paragraphe 3.3.7 page 82
Que nous impose la loi relative aux biodéchets et dans quels délais ?	Paragraphe 1.3 page 21	Mon association ne prépare pas de repas, je n'ai pas de denrées à récupérer en restauration collective	Paragraphe 3.3.1 page 79
Si je donne, c'est que je gère mal mon restaurant	Paragraphes 1.1 et 3.2.7 pages 17 et 78	Mon association doit-elle respecter les mêmes règles sanitaires qu'un restaurant lors de l'utilisation de denrées périssables ?	Partie 2 page 34
Je peux composter mes restes alimentaires et c'est plus facile que de donner	Paragraphe 1.3.3 page 23	Mon association doit-elle respecter des règles particulières lors du transport de denrées périssables ou non ?	Partie 2 page 34
Si je m'engage à donner avec une association, je risque de produire pour donner	Paragraphe 3.2.7 page 78		
Je ne peux donner que de petites quantités et cela n'intéresse pas les associations	Paragraphes 3.2.3.4 et 3.2.5 pages 75 et 77		
Les produits que je donne ne correspondent pas aux besoins des associations d'aide alimentaire	Paragraphes 3.2.3.4 et 3.2.5 pages 75 et 77		



Des récapitulatifs

Visualiser l'essentiel à retenir pour :

Les associations d'aide alimentaire	6 à 7
Les restaurants satellites	8 à 9
Les cuisines sur place	10 à 11
Les cuisines centrales	12 à 13
Les élus	14



LES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE L'essentiel à retenir

Les dons de produits issus de la restauration collective sont possibles : partie 2 page 34

Le don de repas provenant d'un restaurant collectif (cuisine centrale, satellite ou cuisine sur place) est possible à condition de respecter, notamment, la réglementation sanitaire en vigueur.

En effet, même s'il s'agit de dons, la réglementation applicable par le donateur en matière d'hygiène ou d'agrément est la même que celle qui encadre son activité principale. L'association qui reçoit les dons doit également respecter les règles d'hygiène qui s'appliquent à tout établissement de remise directe, et le cas échéant, les prescriptions complémentaires applicables aux établissements de restauration collective.

Quels produits peuvent être collectés et dans quelles conditions de réutilisation ? page 34 et tableau de synthèse présenté en face

Des règles de stockage, de transport et de congélation-décongélation
- pages 51-61

Un partenariat de dons s'intègre dans une démarche de réduction du gaspillage

De nombreux restaurants mettent en place ces démarches, dans le contexte de la loi « biodéchets » page 21

Des exemples de partenariats avec cuisine centrale, offices satellites et cuisines sur place

- ▶ En Gironde, le SIREC de CENON FLOIRAC et la Banque alimentaire - pages 105-110
- ▶ En Maine et Loire, l'EPARC d'ANGERS et la Banque alimentaire – Pages 98-104
- ▶ En Haute-Savoie, la Cantine savoyarde, le lycée Monge et le lycée de la Motte Servolex – pages 88-97

Pourquoi démarcher la restauration collective ?
Page 79

Le secteur de la restauration collective est en capacité de fournir des produits frais, de qualité, et en proximité (réseau de restaurants scolaires, d'entreprises, etc.). De plus, les dons peuvent concerner des préparations de plats à base de viande et de poisson.

Des conditions de réussite

- ▶ Se faire connaître et reconnaître par les restaurants collectifs qui ne connaissent pas toujours le professionnalisme des associations en matière alimentaire : les associations doivent ainsi mettre en avant les informations susceptibles à la fois de rassurer le donateur potentiel et permettant d'orienter la nature des dons et le type de partenariat. ; exemples en page 80-81
- ▶ Établir une convention de partenariat, pour clarifier les responsabilités respectives. Page 82
- ▶ Spécialisation des bénévoles en charge de la ramasse dans les restaurants. Page 83
- ▶ Adaptation aux contraintes du donateur pour la ramasse. Page 83

Qui est responsable en cas de TIAC ? (page 39)

En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, de réchauffage, de refroidissement, de DLC, conservation de plat témoin, conditions d'hygiène du don etc. Au même titre que pour la production qu'il sert à ses convives. Elle ne peut être engagée pour la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport, stockage et réutilisation).

Pour aller plus loin :

- ▶ Un gaspillage important en restauration collective : page 19
- ▶ Les dons de produits issus de la restauration collective sont possibles à condition de respecter des conditions sanitaires précises : voir à ce sujet les références réglementaires et gestion des excédents : partie 2 page 34 et ss
- ▶ Des bases sur l'hygiène alimentaire : page 114

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Cuisine centrale		
Déjà agréée	Préparations maintenues en températures entre 0°C et + 3°C – Étiquetage numéro de lot et DLC - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale.	
	Produits secs emballés - Pain - Fruits	
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		
Cuisine sur place		
A minima dérogation à l'agrément (paragraphe 2.3.3.3)	Produits secs emballés - Fruits intacts y compris récupérés sur les plateaux des convives	Restes de plats et produits frais, même filmés et non entamés sur les plateaux des convives – restes de pain non emballés.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en ilots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) -Réutilisation à J+1 ou DLC si indiquée.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d'entrées ou de desserts <u>non protégés</u> sur le self ou en ilots <u>Les plats froids maintenus à + 10°C</u>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon ; et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+3 ou DLC	
	Excédents de plats chauds servis par le personnel , refroidis rapidement (de + 63° à + 10°C en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins de une heure) - Consommation à J+1. <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude $\geq + 63^{\circ}\text{C}$ si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	Restes de plats chauds ou froids en libre-service pour le consommateur
Excédents de plats chauds en cuisine , , refroidis rapidement (de + 63 à + 10 en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins de une heure) - Consommation à J+3 ou DLC plus longue en cas de réalisation d'étude de durée de vie <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude $\geq + 63^{\circ}\text{C}$ si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>		
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		
Satellite		
Aucune dérogation si le restaurant ne fait aucune manipulation sur les denrées alimentaires reçues de la cuisine centrale hormis transport et stockage – Si manipulation ou transformation, alors dérogation à l'agrément	Produits secs emballés - Fruits intacts récupérés sur les plateaux	
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en ilots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d'entrées ou de desserts non protégés sur le self ou en ilots <u>Les plats froids maintenus à + 10°C</u>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	
	Excédents de préparations reçues de la cuisine centrale et maintenues entre 0°C et + 3°C SANS réchauffage préalable - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Consommation à DLC préétablie par la cuisine centrale. <i>N.B. : En cas de non traçabilité du suivi de température dans les frigos du satellite, don le jour J de réception des denrées de la cuisine centrale.</i>	Excédents de plats réchauffés
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur (s'il y a eu manipulation des denrées par le satellite, par exemple découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		

RESTAURANT SATELLITE L'essentiel à retenir

Un partenariat de dons s'intègre dans une démarche de réduction du gaspillage

1- Repère : adapter les portions. Page 122
Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place)
En conséquence, les services de restauration scolaire sont libres de proposer les tailles de portion qu'ils jugent appropriées aux besoins de leurs convives. Certaines collectivités imposent dans les cahiers des charges qui les relient aux sociétés de restauration collective « un grammage type GEMRCN, ou GEMRCN + 10 % » et cette clause juridique peut entraîner un gaspillage significatif

2- Des références documentaires sur la diminution du gaspillage alimentaire en restauration collective. Page 123

La loi biodéchets page 21

Un restaurant collectif concerné par les seuils de volumes de la loi « biodéchets » va donc devoir :

- ▶ Soit trier et valoriser ses biodéchets, par exemple par compostage.
- ▶ Soit trier ses déchets et recourir à une société privée pour éliminer sélectivement ses biodéchets afin qu'ils soient acheminés vers une filière de valorisation.
- ▶ Soit trier ses biodéchets et les placer dans des poubelles sélectives « biodéchets » mises en place par la collectivité qui a la compétence « collecte et traitement des déchets ménagers et assimilés ». Si ce n'est pas déjà le cas, la collectivité pourra mettre en place la redevance spéciale et faire payer l'élimination de ces déchets non ménagers, biodéchets et autres déchets et créer un surcoût par rapport à la situation existante.

Agrément. Page 45

Un restaurant satellite qui souhaite des surplus n'est pas soumis à déclaration de dérogation à l'agrément, n'étant pas soumis à agrément, à condition qu'il ne fasse que des opérations de stockage et de transport provenant d'un atelier agréé. Mais si ce satellite manipule ou transforme les denrées avant de les donner, il doit faire une déclaration de dérogation à l'agrément s'il souhaite donner.

Dans le cas où le restaurant donateur relève de la catégorie « déclaration d'activité soumise à dérogation d'agrément » :

- ▶ Il peut donner les produits suivants : les produits laitiers, les laits traités thermiquement, les viandes fraîches de boucherie et d'autres espèces (à l'exception des viandes hachées), les produits à base de viandes, les préparations de viande, les plats cuisinés, les produits de la pêche non transformés (réfrigérés, congelés, préparés ou entiers) ou transformés (salés, fumés, cuisinés), les escargots (entiers, préparés ou transformés), les repas ou fractions de repas composés de tout ou partie de ces produits.
- ▶ Par contre, il ne peut pas donner des viandes hachées crues, des viandes séparées mécaniquement crues, ni des ovoproduits.

Dans chaque restaurant, malgré une gestion fine de la production, il y a toujours un peu d'excédents, autant ne pas les jeter !

- ▶ Engager un partenariat de dons permet de dresser un bilan quantitatif et qualitatif des excédents et, au final, de **réduire les excédents** (exemples, en partie 4, pages 88-110)
- ▶ Les dons d'organismes privés peuvent bénéficier de déductions fiscales. Page 25

Des conditions de réussite
Anticiper un partenariat de dons !! Même si on n'envisage que du don ponctuel (congelés, grève, épidémie...) page 71
Associer et motiver son équipe. Page 71
Choisir son association partenaire. Page 75
Établir une convention de partenariat, pour clarifier les responsabilités respectives. Page 76

Qui est responsable en cas de TIAC ? (page 39)

En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.
En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, de réchauffage, de refroidissement, de DLC, conservation de plat témoin, conditions d'hygiène du don, etc., au même titre que pour la production qu'il sert à ses convives. Elle ne peut être engagée pour la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport, stockage et réutilisation).

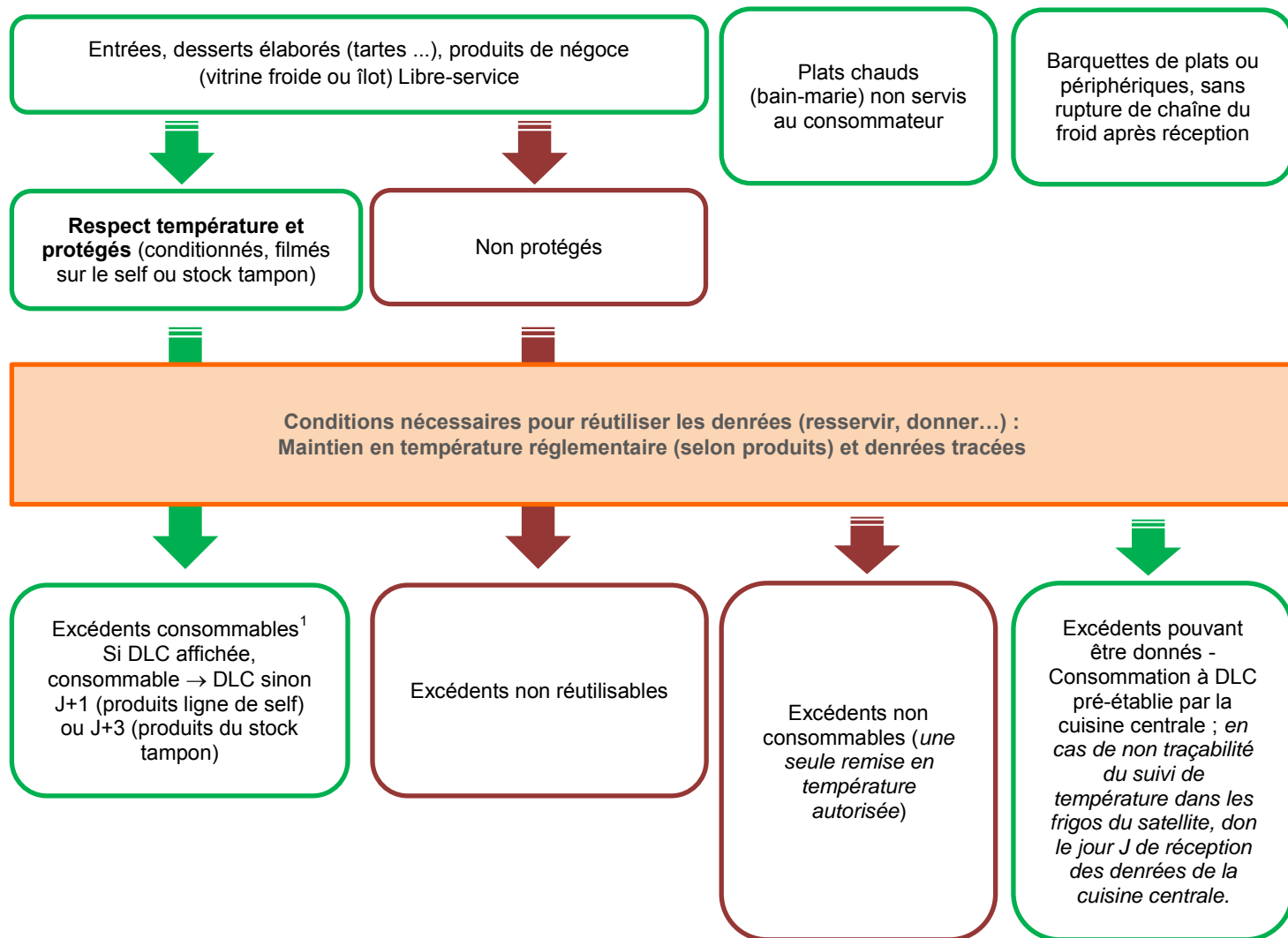
Des restaurants satellites témoignent.
L'EPARC d'ANGERS (49) pages 98-104

Comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ? (page 40)

- 1- Une convention de partenariat établie entre le restaurant donateur et l'association receveuse prévoit un article de transfert de propriété et de prise de responsabilité de l'association dès lors que des denrées sont récupérées : un bon sera signé par l'association à chaque enlèvement.
- 2- Lors de la collecte des produits, l'association réalise des contrôles : température à cœur du produit (le cas échéant), DLC apposée sur les préparations ou une fiche « suiveuse », aspect visuel... Et note la nature des denrées et données de contrôle sur un bon d'enlèvement. La signature du bordereau de prise en charge par l'association entraîne le transfert de propriété des denrées au profit de l'association ainsi que son entière responsabilité sanitaire à compter de cette signature.

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Satellite		
Aucune dérogation si le restaurant ne fait aucune manipulation sur les denrées alimentaires reçues de la cuisine centrale hormis transport et stockage – Si manipulation ou transformation, alors dérogation à l'agrément	Produits secs emballés - Fruits intacts récupérés sur les plateaux	
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en îlots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d'entrées ou de desserts non protégés sur le self ou en îlots <u>Les plats froids maintenus à + 10°C</u>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	
	Excédents de préparations reçues de la cuisine centrale et maintenues entre 0°C et + 3°C SANS réchauffage préalable - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Consommation à DLC préétablie par la cuisine centrale. <i>N.B. : En cas de non traçabilité du suivi de température dans les frigos du satellite, don le jour J de réception des denrées de la cuisine centrale.</i>	Excédents de plats réchauffés
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur (s'il y a eu manipulation des denrées par le satellite, par exemple découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		

SATELLITE



📖 Pour aller plus loin :

- ▶ Références réglementaires et gestion des excédents : partie 2 page 34 et ss
- ▶ L'aide alimentaire en France : l'ampleur des besoins. Page 28

CUISINE SUR PLACE L'essentiel à retenir

Un partenariat de dons s'intègre dans une démarche de réduction du gaspillage

1- Repère : adapter les portions. Page 122
Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place

En conséquence, les services de restauration scolaire sont libres de proposer les tailles de portion qu'ils jugent appropriées aux besoins de leurs convives. Certaines collectivités imposent dans les cahiers des charges qui les relient aux sociétés de restauration collective « un grammage type GEMRCN, ou GEMRCN + 10 % » et cette clause juridique peut entraîner un gaspillage significatif

2- Des références documentaires sur la diminution du gaspillage alimentaire en restauration collective. Page 123

La loi biodéchets page 21

Un restaurant collectif concerné par les seuils de volumes de la loi « biodéchets » va donc devoir :

- ▶ Soit trier et valoriser ses biodéchets, par exemple par compostage.
- ▶ Soit trier ses déchets et recourir à une société privée pour éliminer sélectivement ses biodéchets afin qu'ils soient acheminés vers une filière de valorisation.
- ▶ Soit trier ses biodéchets et les placer dans des poubelles sélectives « biodéchet » mises en place par la collectivité qui a la compétence « collecte et traitement des déchets ménagers et assimilés ». Si ce n'est pas déjà le cas, la collectivité pourra mettre en place la redevance spéciale et faire payer l'élimination de ces déchets non ménagers, biodéchets et autres déchets et créer un surcoût par rapport à la situation existante.

Agrément. Page 45

Un restaurant en remise directe qui souhaite donner ses excédents est réglementairement soumis à minima à dérogation et doit adresser une déclaration de dérogation d'agrément à la DD(CS)PP du lieu d'implantation .

Dans le cas où le restaurant donateur relève de la catégorie « déclaration d'activité soumise à dérogation d'agrément » :

- ▶ **il peut donner les produits suivants :** les produits laitiers, les laits traités thermiquement, les viandes fraîches de boucherie et d'autres espèces (à l'exception des viandes hachées), les produits à base de viandes, les préparations de viande, les plats cuisinés, les produits de la pêche non transformés (réfrigérés, congelés, préparés ou entiers) ou transformés (salés, fumés, cuisinés), les escargots (entiers, préparés ou transformés), **les repas ou fractions de repas composés de tout ou partie de ces produits.**
- ▶ **par contre, il ne peut pas donner des viandes hachées crues, des viandes séparées mécaniquement crues, ni des ovoproduits.**

Dans chaque restaurant, malgré une gestion fine de la production, il y a toujours un peu d'excédents, autant ne pas les jeter !

- ▶ Engager un partenariat de dons permet de dresser un bilan quantitatif et qualitatif des excédents et, au final, de **réduire les excédents** (exemples, en partie 4, pages 88-110)
- ▶ Les dons d'organismes privés peuvent bénéficier de déductions fiscales. Page 25

Des conditions de réussite

Anticiper un partenariat de dons !! Même si on n'envisage que du don ponctuel (congelés, grève, épidémie...) Page 71
Associer et motiver son équipe. Page 71
Choisir son association partenaire. Page 75
Établir une convention de partenariat, pour clarifier les responsabilités respectives. Page 76

Qui est responsable en cas de TIAC ? (page 39)

En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, de réchauffage, de refroidissement, de DLC, conservation de plat témoin, conditions d'hygiène du don, etc., au même titre que pour la production qu'il sert à ses convives. Elle ne peut être engagée pour la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport, stockage et réutilisation).

Des cuisines sur place témoignent.

- ▶ Le lycée Monge de Chambéry (73) page 94
- ▶ Le lycée agricole de la Motte Servolex (73) page 96

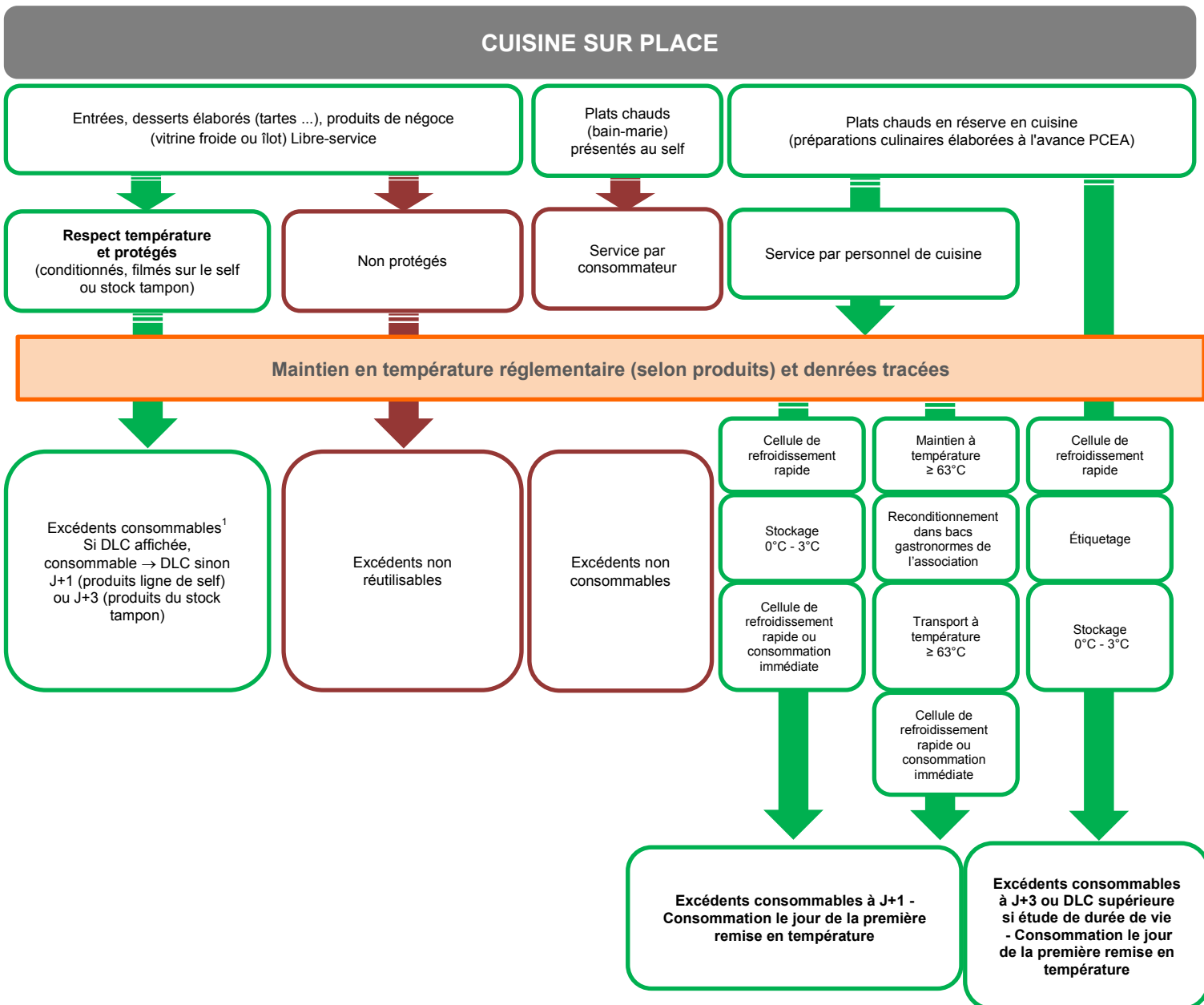
Comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ? (page 40)

- 1- Une convention de partenariat établie entre le restaurant donateur et l'association receveuse prévoit un article de transfert de propriété et de prise de responsabilité de l'association dès lors que des denrées sont récupérées : un bon sera signé par l'association à chaque enlèvement.
- 2- Lors de la collecte des produits, l'association réalise des contrôles : température à cœur du produit (le cas échéant), DLC apposée sur les préparations ou une fiche « suiveuse », aspect visuel... Et note la nature des denrées et données de contrôle sur un bon d'enlèvement. La signature du bordereau de prise en charge par l'association entraîne le transfert de propriété des denrées au profit de l'association ainsi que son entière responsabilité sanitaire à compter de cette signature.

Pour aller plus loin :

- ▶ Références réglementaires et gestion des excédents : partie 2 page 34 et ss
- ▶ L'aide alimentaire en France : l'ampleur des besoins. Page 28

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Cuisine sur place		
<i>A minima</i> dégrogation à l'agrément (paragraphe 2.3.3.3)	Produits secs emballés - Fruits intacts y compris récupérés sur les plateaux des convives	Restes de plats et produits frais, même filmés et non entamés sur les plateaux des convives – restes de pain non emballés.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en ilots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+1 ou DLC si indiquée.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d'entrées ou de desserts non protégés sur le self ou en ilots Les plats froids maintenus à +10°C, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon ; et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+3 ou DLC	
	Excédents de plats chauds servis par le personnel , refroidis rapidement (de + 63° à + 10°C en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins d'une heure) - Consommation à J+1. <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude ≥ + 63°C si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	Restes de plats chauds ou froids en libre-service pour le consommateur
	Excédents de plats chauds en cuisine , , refroidis rapidement (de + 63 à + 10 en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins d'une heure) - Consommation à J+3 ou DLC plus longue en cas de réalisation d'étude de durée de vie <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude ≥ + 63°C si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	
<i>N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.</i>		



Un partenariat de dons s'intègre dans une démarche de réduction du gaspillage

1- Repère : adapter les portions. Page 122
Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place)
En conséquence, les services de restauration scolaire sont libres de proposer les tailles de portion qu'ils jugent appropriées aux besoins de leurs convives. Certaines collectivités imposent dans les cahiers des charges qui les relient aux sociétés de restauration collective "un grammage type GEMRCN, ou GEMRCN +10% et cette clause juridique peut entraîner un gaspillage significatif
2- Des références documentaires sur la diminution du gaspillage alimentaire en restauration collective. Page 123

Dans chaque restaurant, malgré une gestion fine de la production, il y a toujours un peu d'excédents, autant ne pas les jeter !

- ▶ Engager un partenariat de dons permet de dresser un bilan quantitatif et qualitatif des excédents et, au final, de **réduire les excédents** (exemples, en partie 4, pages 88-110)
- ▶ Les dons d'organismes privés peuvent bénéficier de déductions fiscales. Page 25

La loi biodéchets page 21

Un restaurant collectif concerné par les seuils de volumes de la loi « biodéchets » va donc devoir :

- ▶ Soit trier et valoriser ses biodéchets, par exemple par compostage.
- ▶ Soit trier ses déchets et recourir à une société privée pour éliminer sélectivement ses biodéchets afin qu'ils soient acheminés vers une filière de valorisation.
- ▶ Soit trier ses biodéchets et les placer dans des poubelles sélectives « biodéchet » mises en place par la collectivité qui a la compétence « collecte et traitement des déchets ménagers et assimilés ». Si ce n'est pas déjà le cas, la collectivité pourra mettre en place la redevance spéciale et faire payer l'élimination de ces déchets non ménagers, biodéchets et autres déchets et créer un surcoût par rapport à

Des cuisines centrales témoignent.

- ▶ Le SIREC de CENON FLOIRAC (33) page 105
- ▶ L'EPARC d'ANGERS (49) page 98

CUISINE CENTRALE L'essentiel à retenir

Des conditions de réussite

Anticiper un partenariat de dons !! Même si on n'envisage que du don ponctuel (congelés, grève, épidémie...) Page 71
Associer et motiver son équipe. Page 71
Choisir son association partenaire. Page 75
Établir une convention de partenariat, pour clarifier les responsabilités respectives. Page 76

Qui est responsable en cas de TIAC ? Page 39

En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, de réchauffage, de refroidissement, de DLC, conservation de plat témoin, conditions d'hygiène du don, etc., au même titre que pour la production qu'il sert à ses convives. Elle ne peut être engagée pour la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport, stockage et réutilisation).

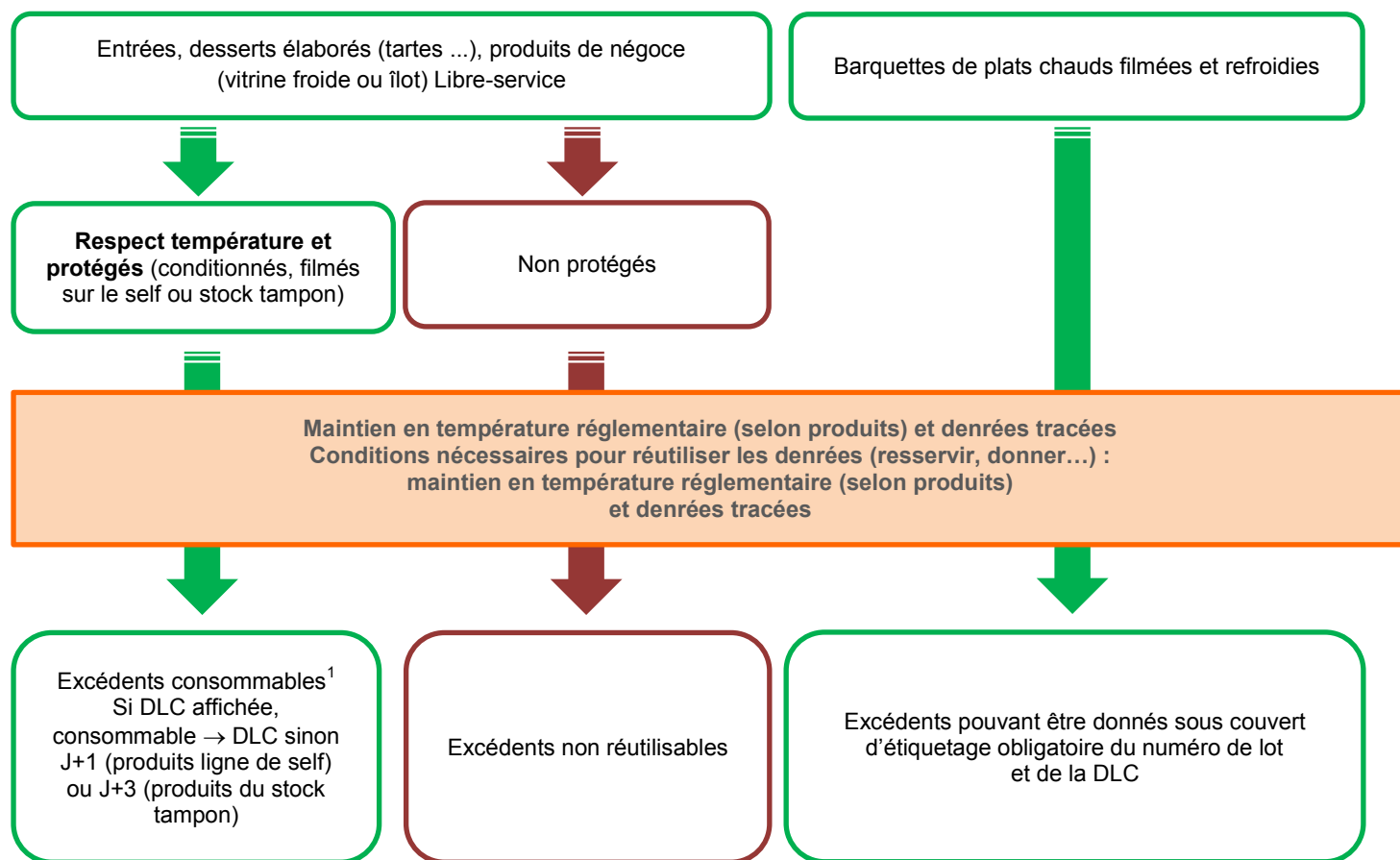
Comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ? Page 40

1- Une convention de partenariat établie entre le restaurant donateur et l'association receveuse prévoit un article de transfert de propriété et de prise de responsabilité de l'association dès lors que des denrées sont récupérées : un bon sera signé par l'association à chaque enlèvement.

2- Lors de la collecte des produits, l'association réalise des contrôles : température à cœur du produit (le cas échéant), DLC apposée sur les préparations ou une fiche « suiveuse », aspect visuel... Et note la nature des denrées et données de contrôle sur un bon d'enlèvement. La signature du bordereau de prise en charge par l'association entraîne le transfert de propriété des denrées au profit de l'association ainsi que son entière responsabilité sanitaire à compter de cette signature.

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Cuisine centrale		
Déjà agréée	Préparations maintenues en températures entre 0°C et + 3°C – Étiquetage numéro de lot et DLC - Transport au froid (0°C à + 3°C) -Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale.	
	Produits secs emballés - Pain - Fruits	
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		

CUISINE CENTRALE



📖 Pour aller plus loin :

- ▶ Références réglementaires et gestion des excédents : partie 2 page 34 et ss
- ▶ L'aide alimentaire en France : l'ampleur des besoins. Page 28

ÉLUS L'essentiel à retenir

La loi biodéchets – Page 21

De nombreux restaurants collectifs, dont des restaurants rattachés à des collectivités, vont être soumis rapidement aux seuils imposés par la loi biodéchets.

Un restaurant collectif concerné par les seuils de volumes de la loi « biodéchets » va donc devoir :

- ▶ Soit trier et valoriser ses biodéchets, par exemple par compostage ;
- ▶ Soit trier ses déchets et recourir à une société privée pour éliminer sélectivement ses biodéchets afin qu'ils soient acheminés vers une filière de valorisation.

De nombreuses démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire se mettent en place dans ce contexte.

Un partenariat de dons s'intègre dans une démarche de réduction du gaspillage

1- Repère : adapter les portions. Page 122
Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place). En conséquence, les services de restauration scolaire sont libres de proposer les tailles de portion qu'ils jugent appropriées aux besoins de leurs convives. Certaines collectivités imposent dans les cahiers des charges qui les relient aux sociétés de restauration collective « un grammage type GEMRCN, ou GEMRCN + 10 % et cette clause juridique peut entraîner un gaspillage significatif.

2- Des références documentaires sur la diminution du gaspillage alimentaire en restauration collective. Page 123

Des actions d'élus décisives en faveur des dons de restauration collective (des exemples en partie 4) pages 88-110

- ▶ Impulsion politique de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants ;
 - ▶ Impulsion politique de partenariats de dons.
- Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire inscrites dans des cahiers des charges de délégation du service de restauration, dont du partenariat de dons :
- ▶ Des aides à l'investissement spécifique à la ramasse pour des associations d'aide alimentaire ; conteneurs isothermes, véhicules réfrigérés, etc. ;
 - ▶ Équipements de restaurants satellites en sondes de températures tracer le respect de la chaîne du froid et permettre les dons de ces offices.

Dans chaque restaurant, malgré une gestion fine de la production, il y a toujours un peu d'excédents, autant ne pas les jeter !

- ▶ Engager un partenariat de dons permet de dresser un bilan quantitatif et qualitatif des excédents et, au final, de réduire les excédents (exemples, en partie 4)

Redevance spéciale – Page 22

Les collectivités qui mettent en place la redevance spéciale sensibilisent les entreprises à la limitation des déchets en amont, et à la possibilité de dons. Exemple de la Communauté d'agglomération Grenoble Alpes Métropole.

Sensibilisation des scolaires

Des collectivités s'engagent pour sensibiliser les élèves à la limitation du gaspillage alimentaire et à des actions de solidarité : partie 4, exemples. Pages 88-110

Des exemples de partenariats impulsés et/ou soutenus par des élus :

- ▶ En Gironde, le SIREC de CENON FLOIRAC - Page 105
- ▶ En Maine et Loire, l'EPARC d'ANGERS - Page 98
- ▶ En Haute-Savoie, la Cantine savoyarde - Page 88

Qui est responsable en cas de TIAC ? Page 39

En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, de réchauffage, de refroidissement, de DLC, conservation de plat témoin, conditions d'hygiène du don, etc., au même titre que pour la production qu'il sert à ses convives. Elle ne peut être engagée pour la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport, stockage et réutilisation).

Des conditions de réussite

Anticiper un partenariat de dons !! Même si on n'envisage que du don ponctuel (congé, grève, épidémie, etc.) Page 71

Même si la collectivité n'a pas un projet immédiat de partenariat de dons, il est toujours pertinent de l'avoir anticipé ; en effet, en cas de grève de personnel, d'épidémie dans des écoles, d'intempéries, d'erreur dans la gestion des effectifs, il importe de ne pas être obligé de jeter simplement parce que l'on n'a pas anticipé la situation. **Le gaspillage de repas jetés ainsi que la médiatisation associée sont des moteurs pour déterminer à l'avance une procédure de dons même ponctuelle.**

Pour aller plus loin :

- ▶ Un gaspillage important en restauration collective : page 19 et ss
- ▶ Les dons de produits issus de la restauration collective sont possibles à condition de respecter des conditions sanitaires précises : voir à ce sujet les références réglementaires et gestion des excédents : partie 2 page 34 et ss
- ▶ L'aide alimentaire en France : l'ampleur des besoins. Page 28



1

Contexte et enjeux :
pourquoi des dons ?

- 1.1 Synthèse des arguments : pourquoi donner des excédents de restauration collective à des associations d'aide alimentaire ? 16**
- 1.2 Restauration collective : gaspillage alimentaire et potentiel de dons..... 19**
 - 1.2.1 Définitions : pertes, déchets, gaspillage, excédents19
 - 1.2.2 Ordres de grandeur du gaspillage alimentaire en restauration collective20
- 1.3 Loi « biodéchets » et redevance spéciale 21**
 - 1.3.1 Loi biodéchets21
 - 1.3.2 Redevance spéciale22
 - 1.3.3 Composter ses biodéchets ?23
- 1.4 Incitations au mécénat d'entreprise..... 24**
 - 1.4.1 Définitions24
 - 1.4.2 Pourquoi faire du mécénat vers des associations d'aide alimentaire ?25
 - 1.4.3 Présentation des avantages fiscaux liés aux dons25
- 1.5 Les besoins des associations d'aide alimentaire et leurs rôles clés 28**
 - 1.5.1 Le dispositif d'aide alimentaire en Europe et en France28
 - 1.5.1.1 Repères historiques.....29
 - 1.5.1.2 Le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis29
 - 1.5.1.3 Le Programme national d'aide alimentaire30
 - 1.5.1.4 Le Programme Alimentation et Insertion.....31
 - 1.5.1.5 Interventions des collectivités territoriales.....31
 - 1.5.1.6 Élargissement des rôles des structures d'aide alimentaire.....31
 - 1.5.2 Besoins des personnes précaires, quantitatifs et qualitatifs.....32



DES ARGUMENTS EN FAVEUR DU DON DANS LA GESTION DES RESTAURANTS

- ▶ Le secteur de la restauration collective est confronté à la problématique du gaspillage alimentaire et le don de denrées alimentaires peut s'avérer un choix parmi les stratégies de lutte contre le gaspillage.
- ▶ Dans chaque restaurant, il y a toujours un peu d'excédents, même avec une gestion très fine, autant ne pas les jeter.
- ▶ Mettre en place une procédure de dons engage l'équipe entière à revoir son organisation pour produire au plus juste et moins gaspiller (depuis la prévision des effectifs jusqu'à la sensibilisation des parents et convives), et cela engendre souvent moins d'excédents, et moins de gaspillage.
- ▶ La loi relative aux biodéchets impose progressivement à tous les « gros » restaurants un tri et une valorisation de leurs biodéchets, ce qui représente un coût supplémentaire non négligeable ; ce contexte réglementaire incite largement à diminuer la production de biodéchets mais également à donner des excédents éventuels, de manière à les valoriser autrement qu'en payant une collecte sélective.
- ▶ Certaines collectivités mettent en place le paiement de la redevance spéciale ce qui crée un coût supplémentaire pour les entreprises qui ne payaient pas pour ce service sélectif.
- ▶ Les dons en nature ou en compétence technique constituent du mécénat d'entreprise, et cela peut faire partie intégrante d'une politique de RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) ; dans le cadre du mécénat, la valeur des dons en numéraire, en nature ou en compétences peut être défiscalisée à 60 % pour les restaurants collectifs soumis à l'impôt, dans la limite de 5 pour 1 000 de leur chiffre d'affaires. Outre le don de denrées, le secteur de la restauration collective peut faire don de tables et chaises de salle de restauration, de véhicule de transport réfrigéré, de matériel de cuisine, de compétence de diététicien, etc.
- ▶ Donner des excédents représente un travail d'organisation préalable et de mise en œuvre pratique mais s'avère moins difficile et coûteux en temps que mettre en place une démarche de valorisation des déchets de restauration, comme par exemple le compostage en établissement.

DES ARGUMENTS EN FAVEUR DU DON AU REGARD DES BESOINS ET DE LA PLACE SOCIÉTALE DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE

- ▶ L'aide européenne représente de 30 à 50 % des approvisionnements des associations caritatives. Les incertitudes sur l'après 2013 (disparition du PEAD - Programme Européen d'Aide aux plus Démunis - font craindre une diminution de budget disponible pour les structures d'aide alimentaire.
- ▶ Les dons des entreprises tendent à diminuer au regard des difficultés économiques.
- ▶ Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire augmente en France, avec un élargissement des profils ; plus globalement, le nombre de personnes en situation d'insécurité alimentaire est très important : 8,6 millions de personnes en France en 2010, soit 14,1 % de la population. Or les liens entre alimentation et santé sont réels. Les problèmes de santé liés à des manques qualitatifs alimentaires sont plus que proportionnels dans les populations les plus défavorisées : obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.
- ▶ Les dons ne résolvent pas tous les problèmes d'approvisionnement quantitatifs et qualitatifs des associations mais représentent une grande partie de leurs sources d'approvisionnements.
- ▶ Les produits donnés par la restauration collective sont très intéressants pour les associations au regard de leur qualité : produits frais industriels à DLC ou DLUO longue, fruits, légumes, préparations culinaires (entrées ou plats) à faible DLC mais conditionnés pour être facilement mis à disposition des bénéficiaires (barquettes), ne nécessitant pas de travail par l'association ; plats complets carnés, avec un apport protéique.
- ▶ Tous les dons de restauration collective ne devront pas obligatoirement être récupérés par des associations qui préparent et proposent des repas : la plupart des produits récupérés en restauration collective peuvent être donnés à des bénéficiaires en dehors d'une proposition de repas : barquettes de préparations chaudes ou froides, fruits, pain, produits laitiers, produits emballés, etc.

DES ARGUMENTS EN FAVEUR DU DON DANS LA GESTION DES RESTAURANTS

- ▶ Jeter peut s'avérer démotivant pour les personnels par rapport au sens de leur travail et à la valeur des denrées produites
- ▶ La bonne gestion sanitaire de la procédure de don et de son utilisation peut être validée par les services de la Direction Départementale (de cohésion sociale et) de Protection des Populations (DD(CS)PP).
- ▶ Les associations d'aide alimentaire sont soumises à la même réglementation que toutes les entreprises qui mettent en œuvre des denrées alimentaires périssables et sont, à ce titre, contrôlées par les services de la Direction Départementale (de cohésion sociale et) de Protection des Populations (DD(CS)PP).
- ▶ Les associations d'aide alimentaire ont rédigé et publié un guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », élaboré par « la Croix-Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français ». Ce guide a été validé par les pouvoirs publics et a été publié au JORF du 12 Août 2011. C'est une référence pour la mise en œuvre de toute ramasse, stockage et distribution de produits alimentaires, y compris de denrées périssables. N.B. : Le champ de ce guide ne couvre pas celui de la distribution de repas.
- ▶ Les associations d'aide alimentaire bénéficient de formations spécifiques à l'hygiène alimentaire dans les différents réseaux (banques alimentaires, groupement des épiceries sociales, etc.).

DES ARGUMENTS EN FAVEUR DU DON AU REGARD DES BESOINS ET DE LA PLACE SOCIÉTALE DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE

- ▶ Différents types de distribution d'aide alimentaire existent, correspondant aux besoins de profils divers.
- ▶ Le besoin de fourniture de repas est nécessaire pour certaines personnes précaires qui ne peuvent pas cuisiner (SDF, etc.), ou des personnes que les services sociaux souhaitent orienter vers des structures où elles rencontrent du monde (personnes sous curatelle, tutelle, etc.) , pour répondre à ces besoins, certaines associations préparent et distribuent des repas chauds dans des locaux ou lors de maraudes.
- ▶ Les lieux de prise de repas dans ces associations représentent un lieu de soutien beaucoup plus large que celui de la simple alimentation : accueil, reconnaissance, accompagnement possible pour une meilleure insertion ; ces lieux permettent souvent aussi faire travailler des personnels en insertion ; les bénéficiaires peuvent être invités à participer aux tâches quotidiennes (balayer, nettoyer les tables, etc.) et retrouver ainsi une place sociale.

Le tableau ci-dessus récapitule un certain nombre d'arguments en faveur du don de denrées du secteur de la restauration collective à des associations d'aide alimentaire.

Dans le contexte actuel, plusieurs arguments présentés méritent une description approfondie et font l'objet d'un focus individuel dans les paragraphes suivants. D'autres arguments, plus pratiques, seront approfondis dans la partie 3 « Conditions de réussite ».

1.2.1 Définitions : pertes, déchets, gaspillage, excédents

Il n'existe à l'heure actuelle aucune définition officielle du gaspillage alimentaire en France ou au niveau européen et des confusions sont parfois faites avec les déchets générés.

On reprendra ici la définition suivante du gaspillage alimentaire, sur laquelle les acteurs du pacte national anti gaspillage alimentaire se sont mis d'accord : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée (parties non comestibles exclues : peaux, feuilles, graines, queues, trognons) ».

En restauration collective, le gaspillage alimentaire comprend les pertes et les déchets produits au niveau des quatre postes suivants :

- ▶ **Gaspillage dans la gestion de l'approvisionnement** : il s'agit des aliments commandés qui ne sont jamais préparés ou servis (estimation erronée du nombre de repas, dégradations, gestion des DLC, etc.) ;
- ▶ **Pertes à la préparation** : il s'agit des aliments ou fractions d'aliments écartés alors qu'ils auraient pu être consommés (taille, aspect, calibrage, etc.) ; les parties obligatoirement jetées lors de la préparation de produits (parties non comestibles de viandes, légumes, fruits, etc.) ne sont pas à prendre en compte dans les postes du gaspillage alimentaire ;
- ▶ **Pertes en distribution** : il s'agit de toutes les composantes (entrées, plats, accompagnements, etc.) de repas mises en rayon, non distribuées et qui n'ont pas été réutilisées alors que c'était possible d'un point de vue sanitaire et pratique ;
- ▶ **Restes à l'assiette et/ou au plateau** : il s'agit des aliments servis aux convives ou pris par ces derniers et qui sont finalement jetés sans être consommés (partiellement ou totalement).

Le présent guide est centré sur les seuls excédents avec pour objectif de favoriser leur réutilisation ou bien leur don, et leur non-passage en déchets.

Dans la pratique, les professionnels de la restauration collective utilisent le terme d'excédents uniquement pour les denrées et préparations qui peuvent être réglementairement représentées aux convives (réutilisées) car leur parcours dans la (les) cuisine(s) ainsi que leurs caractéristiques répondent aux exigences réglementaires sanitaires en vigueur (Exigences décrites en partie 2).

Les denrées et préparations ne répondant pas à ces exigences réglementaires doivent être jetées et constituent des biodéchets (en plus des épiluchures et parures), dont le tri en vue de la valorisation organique devient obligatoire pour tous les gros producteurs (voir paragraphe 1-3).

Chaque restaurant recherche systématiquement la réduction de ses excédents, en amont de toute réutilisation ou de don ; ce principe a été posé dès l'introduction de ce guide.

Toutefois, la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective ne fait pas partie du champ de ce guide. Une bibliographie à ce sujet est proposée en annexe 3.



1.2.2 Ordres de grandeur du gaspillage alimentaire en restauration collective

De nombreux chiffres sont cités pour illustrer le gaspillage alimentaire en restauration collective, généralement exprimés en grammes par assiette ou par convive. Toutefois, peu de données quantitatives fiables et représentatives sont disponibles. Celles-ci varient en effet en fonction des études réalisées et de la définition du gaspillage sur laquelle se base l'étude.

Ces incertitudes sont liées au manque de définition officielle du gaspillage alimentaire.

En France, la restauration collective sert entre 4 milliards (source : ministère en charge de l'Alimentation) et 4,99 milliards de repas par an (source : Chambre de Commerce et d'Industrie de Caen).

Selon un rapport du ministère en charge de l'alimentation, publié en 2011, sur les pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution)³,

le gaspillage alimentaire représente en moyenne 167 g/personne/repas pour la restauration collective (147 g/personne/repas pour la restauration scolaire).



Une estimation de la masse moyenne du gaspillage par repas servi en restauration scolaire a été réalisée suite à l'analyse des missions des cabinets conseils Biens Communs, Factea Durable et Chef'Eco : il serait compris entre 100 et 250 g pour les restaurants de collèges et lycées, dont 130 à 150 g de « retours plateaux » ou « restes à l'assiette » et 50 à 100 g de pertes en cuisine. De fortes disparités existent en fonction du type d'établissement. En effet, les cantines des collèges et des lycées enregistrent les plus gros volumes de pertes et de gaspillages alimentaires (179 g/personne/repas au collège et 200 g/personne/repas au lycée) alors que les écoles primaires enregistrent les volumes les plus faibles, en moyenne de 120 g/personne/repas. À l'université, les pertes et gaspillages s'élèveraient à 135 g/personne/repas.

Les aliments les plus gaspillés sont : les légumes (jusqu'à 65 % de gaspillage constaté pour les jardinières de légumes), le pain, les fruits, la viande, les laitages.



À ce jour, de gros volumes d'excédents existent dans la restauration collective. Et malgré tous les efforts de prévention déjà explorés ou à faire, il existera toujours des excédents, même minimes.

La lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que l'enjeu de diminution des quantités de biodéchets passe par la réutilisation de ces excédents, ou par les dons à des associations d'aide alimentaire.



³ <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-etude>

À la suite du Grenelle de l'Environnement, des objectifs nationaux chiffrés ont été fixés :

- ▶ Réduire la production d'ordures ménagères et assimilées de 7 % par habitant entre 2009 et 2014 ;
- ▶ Diminuer de 15 % les quantités de déchets partant en stockage ou en incinération ;
- ▶ Recycler à 75 % les déchets non dangereux d'activités économiques hors bâtiment et travaux publics, agriculture et industries agroalimentaires ;
- ▶ Développer le recyclage matière et organique afin d'orienter vers ces filières un taux de 35 % en 2012 et 45 % en 2015 de déchets ménagers et assimilés.

1.3.1 Loi biodéchets

BIODÉCHETS

Un biodéchet est un déchet non dangereux, biodégradable, issu de jardin ou de parc, ou un déchet non dangereux alimentaire issu de la production alimentaire, de la cuisine des ménages, des restaurants, des traiteurs ou encore des ateliers et surfaces des magasins de vente au détail.

En restauration collective, cela comprend les déchets fermentescibles, les produits carnés crus ou cuits issus de la production ainsi que les restes des assiettes.

Aujourd'hui, les biodéchets des entreprises se retrouvent fréquemment et majoritairement dans les poubelles d'ordures ménagères collectées par les collectivités.

Pour répondre aux objectifs du Grenelle, la loi 2010-788 du 12/07/10 (art. 204) prescrit qu'à compter du 01/01/12,

« les producteurs ou détenteurs de quantités importantes de biodéchets (déchet alimentaires et d'espaces verts) autres que les déchets d'huiles alimentaires sont tenus de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation » (art. L541-21-1). Le tri des déchets alimentaires ainsi que leur valorisation deviennent obligatoire dans un délai de 1 à 5 ans en fonction des quantités produites ou détenues (seuils dans tableau ci-dessous).

La mise en application de « la loi biodéchets » représente un surcoût pour les restaurants concernés, fonction de la solution choisie, dans toutes les activités de production, de distribution ou d'utilisation de denrées alimentaires

Seuils d'exonération pour les gros producteurs de biodéchets (Source : JORF 2011)

	2012	2013	2014	2015	2016
Seuil d'exonération (T/an)	120	80	40	20	10

À partir de 2016, les établissements proposant 1 700 à 2 600 repas par semaine soit 340 à 520 repas/jour, suivant le mode de réalisation des repas, devront trier et valoriser leurs biodéchets.

Source : Diagnostic CG33 Collèges par Inddigo, 2011 cité dans « Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective, CG Gironde » - Mai 2012.

Le seuil se calcule par établissement :

Par exemple, si une cuisine centrale produit 7 500 repas/jour, elle est soumise à l'obligation de tri pour valorisation ; pour chacun de ses restaurants satellites, le seuil est calculé indépendamment par site.

1.3.2 Redevance spéciale

- ▶ Dans le contexte de mise en place de la loi « biodéchets », certaines collectivités mettent en œuvre la redevance spéciale.
- ▶ La loi du 13/07/92 donne obligation aux collectivités qui assurent la collecte et le traitement des déchets des professionnels et des administrations de financer le service par une redevance spéciale (RS).
- ▶ L'institution de la redevance spéciale est donc obligatoire depuis le 1^{er} janvier 1993, mais elle est très peu appliquée par les collectivités. Pour les producteurs de déchets (entreprises ou administrations), la redevance spéciale correspond à une rémunération du service public rendu par la collectivité (collecte et traitement). La redevance spéciale est destinée à couvrir les charges supportées par la collectivité pour l'élimination des DAE⁴ non dangereux et permet d'appliquer le principe « pollueur - payeur ».
- ▶ Quand elle existe, la redevance spéciale ne se met pas en place de la même façon, certaines collectivités font payer les ordures ménagères mais pas la collecte sélective, certaines facturent dès le premier litre et d'autres au-delà d'un certain seuil. La collecte des déchets des activités économiques est un service rendu par la collectivité ; il n'est pas obligatoire.
- ▶ Les déchets concernés par cette redevance spéciale sont les déchets des activités assimilés aux déchets ménagers ainsi que les déchets recyclables (biodéchets, papiers, cartons).

Les activités économiques regroupent l'ensemble des secteurs de production (agriculture-pêche, construction, secteur tertiaire, industrie).

Une partie des déchets des « activités économiques » sont des déchets assimilés et qui ne sont ni dangereux ni inertes. Dans les DAE, on trouve :

	Exemples
Des emballages usagés	Palettes, caisses, housse, bidon, etc.
Des déchets de production	Chutes, rebuts, purges, découpes, résidus, sciures, etc.
Des produits usagés	Papiers, invendus, consommables usagés, etc.
Des matériaux	Verre, métaux, plastique, textile, cuir, papier, carton, bois, matière organique d'origine végétale ou animale, etc.

L'ADEME estime que le prix de la collecte et du traitement des biodéchets en France est de l'ordre de 200 €/t. en moyenne, avec des variations d'un territoire à l'autre.

- ▶ Exemple : la Communauté d'agglomération Grenoble Alpes Métropole met en place la redevance spéciale ; elle développe en parallèle une politique de sensibilisation vis-à-vis des entreprises pour limiter la production de biodéchets en amont, et notamment par les dons.

⁴ Les déchets d'activités économiques (DAE) regroupent « tout déchet, dangereux ou non dangereux, dont le producteur initial n'est pas un ménage. » (Article R 541-8 du code de l'environnement)



Un restaurant collectif concerné par les seuils de volumes de la loi « biodéchets » va donc devoir :

- ▶ soit trier et valoriser ses biodéchets, par exemple par compostage ou en les dirigeant vers des installations détenant des animaux non destinés à la production d'aliments et dûment autorisées pour la collecte des déchets de table et de cuisine (zoos, chenils, etc.) ;
- ▶ soit trier ses déchets et recourir à une société privée pour éliminer sélectivement ses biodéchets afin qu'ils soient acheminés vers une filière de valorisation (estimation de coût sur Lyon par exemple de l'ordre de 5 000 €/an pour 40 tonnes de biodéchets, 1,6 tonne d'huile alimentaire usagée et 7,8 tonnes de cartons-Restaurant avec une moyenne de 1 300 repas/jour) ;
- ▶ soit trier ses biodéchets et les placer dans des poubelles sélectives « biodéchet » mises en place par la collectivité qui a la compétence « collecte et traitement des déchets ménagers et assimilés ». Si ce n'est pas déjà le cas, la collectivité pourra mettre en place la redevance spéciale et faire payer l'élimination de ces déchets non ménagers, biodéchets et autres déchets et créer un surcoût par rapport à la situation existante.

Cette obligation de tri et valorisation liée au tonnage des biodéchets incite donc les restaurants à réduire leurs quantités globales de biodéchets, en commençant par la lutte contre le gaspillage

1.3.3 Composter ses biodéchets ?

L'ADEME a publié un « Guide méthodologique du compostage autonome en établissement ». <http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=85839&p1=00&p2=05&ref=17597>

La pratique est possible et mise en place dans des restaurants collectifs.

Toutefois, composter des déchets carnés ou des plats en sauce est techniquement difficile.

Ainsi, dans la plupart des restaurants, le traitement *in situ* par la technique du compostage est plus adapté pour traiter les déchets de préparation (épluchures en particulier) que les plats préparés non servis et que les reliefs de repas (pour des raisons sanitaires comme de réussite technique du compost).



D'autres références documentaires relatives au compostage en établissement sont présentées en annexe 5.3.

Si ce guide a pour objet de favoriser les dons en nature de denrées et préparations issues de restaurants collectifs, il importe toutefois de souligner que d'autres champs peuvent faire l'objet de mécénat dans ce secteur :

- ▶ Du matériel : don de tables et chaises de salle de restauration, de véhicule de transport réfrigéré, de matériel de cuisine, etc.
- ▶ Des compétences : appui de diététicien, formations en hygiène, mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire, etc.

1.4.1 Définitions

Il n'existe pas de définition légale du mécénat.

Cependant, sur proposition de la commission de terminologie du ministère de l'Économie, des Finances et du Budget, le terme mécénat a été approuvé par arrêté⁵ pour être utilisé notamment dans les textes officiels dans la définition suivante :

MÉCÉNAT

« Soutien matériel apporté sans contrepartie directe de la part du bénéficiaire, à une œuvre ou à une personne pour l'exercice d'activités présentant un intérêt général ».

Il existe trois types de mécénat :

- ▶ Le mécénat financier est un don en numéraire ;
- ▶ Le mécénat de compétences est la mise à disposition de personnel à titre gracieux, pendant leur temps de travail ;
- ▶ Le mécénat en nature est le don de biens (denrées alimentaires, matériels, équipements...).

Le mécénat est une forme de partenariat qui se distingue du parrainage (terme également défini par le même arrêté) par le fait qu'il n'y a pas de contreparties contractuelles publicitaires au soutien du mécène. Ce dernier ne peut donc en retirer un bénéfice direct, à part une tolérance pour la citation de son nom par le bénéficiaire, porteur du projet.

Si le mécène apparaît donc de manière relativement discrète autour de l'action soutenue, il peut, de son côté, clairement afficher son soutien sur ses propres supports de communication.

Le mécénat est un acte libre qui permet la création de partenariats souvent originaux reposant uniquement sur la volonté commune et l'engagement des deux parties.

⁵ Arrêté du 6 janvier 1989 relatif à la terminologie économique et financière

1.4.2 Pourquoi faire du mécénat vers des associations d'aide alimentaire ?

- ▶ Le mécénat participe à la personnalité de l'entreprise et apporte un supplément de sens au travail quotidien dans l'entreprise.
- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire, en amont par une meilleure adaptation de la production et en aval par des dons limitant au minimum les déchets, permet ainsi à un restaurant collectif de s'engager dans des enjeux environnementaux et sociaux, tout autant que dans la limitation de coûts inutiles.
- ▶ Des restaurants engagés soulignent également le retour très positif du personnel, sensible à ce que les denrées ne soient pas gaspillées, au regard de leur travail et de la valeur que cela représente. Cet argument peut être décisif pour l'adhésion et la motivation des équipes souvent peu rémunérées.
- ▶ L'intérêt économique de limitation de la production de déchets est renforcé par la défiscalisation possible des dons (paragraphe 1.4.3). Toutefois, cette défiscalisation ne concerne des établissements publics de restauration collective ne se situant pas dans le champ concurrentiel, et n'étant par conséquent pas soumis à l'impôt.
- ▶ De plus, le mécénat crée des liens avec des partenaires « inhabituels » qui renforcent l'ancrage de l'entreprise ou du service de restauration dans son environnement ou son territoire, ce qui peut aussi susciter des prises de conscience. Ainsi, les dons d'un restaurant scolaire à une association d'aide alimentaire et la possibilité d'échanges, peuvent changer le regard d'élèves sur la précarité et donner du sens à « moins gaspiller » dans son assiette.
- ▶ Le mécénat vers les associations d'aide alimentaire permet également à des restaurants de donner du matériel (par exemple du mobilier de salle de restauration ou des équipements de cuisine), mais aussi de valoriser du temps qualifié de personnel par du mécénat de compétence : aider à rédiger un plan de maîtrise sanitaire, à rédiger des fiches de conseil diététique, etc.
- ▶ Ce mécénat peut faire l'objet d'une communication très valorisante pour le restaurant, tout autant sur les aspects prévention de la production de déchets que pour l'ancrage au territoire et l'aide sociale apportée à un certain nombre de bénéficiaires.

1.4.3 Présentation des avantages fiscaux liés aux dons

LE DISPOSITIF FISCAL

Le principe : les versements effectués au titre du mécénat entraînent une réduction d'impôts égale à 60 % de la somme versée dans la limite de 5 pour mille (soit 0,5 %) du chiffre d'affaire hors taxe (art. 238 *bis* du CGI).

Le montant des dons en nature est égal :

- ▶ pour les biens inscrits dans un compte d'immobilisation, à la valeur vénale du bien au jour du don ;
- ▶ à la valeur en stock pour les biens au jour du don ;
- ▶ au prix de revient de la prestation offerte pour les prestations de service.

Les versements non pris en compte une année, du fait de la limite de cinq pour mille, peuvent être reportés sur les cinq exercices suivants.





Le restaurant donateur a la responsabilité de l'estimation de la valeur monétaire des dons effectués en nature.

Les dons en nature sont estimés :

- ▶ à leur valeur en stock pour les biens qui figurent dans un compte de stock ;
- ▶ à la valeur vénale du bien au jour du don pour les biens inscrits dans un compte d'immobilisation ;
- ▶ au prix de revient de la prestation offerte pour les prestations de service.

Les denrées alimentaires sont donc estimées à leur valeur en stock. La valeur d'inscription en stock s'entend de la valeur nette comptable, c'est-à-dire après prise en compte des provisions fiscalement déductibles.



Lorsque la valeur nette comptable est nulle, du fait par exemple de la proximité de la date de péremption, aucune réduction d'impôts ne peut être pratiquée.

CHEZ LE MÉCÈNE

Pour bénéficier de son avantage fiscal, l'entreprise doit remplir le formulaire « mécénat » n° 2069-M-SDI. Cet imprimé constitue la seule obligation du mécène.

L'entreprise doit réintégrer le montant du don au résultat compatible, sur le tableau 2058-A, puis déduire 60 % de ce don, éventuellement plafonné, de l'impôt sur le relevé de solde de l'impôt sur les sociétés n° 2572 ou sur la déclaration 2044-C pour les personnes physiques.

Source : <http://www.associations.gouv.fr/871-le-mecenat-un-partenariat-souple.html>, le guide du mécénat « Le mécénat, entreprises et associations, un dispositif simple et attractif pour réussir vos partenariats » du ministère de la Santé, de la Jeunesse, des Sports et de la Vie associative.

MODALITÉS PRATIQUES

La réduction d'impôt s'impute sur :

- ▶ **l'impôt sur le revenu dû par des entrepreneurs individuels titulaires de bénéfices d'activités professionnelles et imposés selon un régime réel ou par les associés de sociétés de personnes fiscalement transparentes ;**
- ▶ **ou sur l'impôt sur les sociétés dû par les entreprises soumises à cet impôt.**

Lorsque le montant de la réduction d'impôt excède le montant de l'impôt, le solde non imputé pourra être utilisé pour le paiement de l'impôt dû au titre des cinq années (ou exercices suivants).

Les exploitants individuels peuvent faire un don dans le cadre de leur activité professionnelle ou à titre privé. Ils ont intérêt à choisir ce régime des particuliers car la réduction d'impôt est de 66 %, voire de 75 % pour les organismes d'aide aux personnes en difficulté (repas, soins, logement), dans la limite de 20 % du revenu imposable et d'une somme maximale définie chaque année.

Les associations pouvant bénéficier du dispositif présentant un caractère d'intérêt général et satisfont aux critères suivants :

- ▶ ne fonctionnent pas au profit d'un cercle restreint de personnes ;
- ▶ ont une gestion désintéressée ;
- ▶ n'exercent pas d'activité lucrative ;
- ▶ n'entretiennent pas de relations privilégiées avec des entreprises qui en retirent un avantage concurrentiel (réduction des charges, augmentation des recettes, obtention de nouveaux débouchés, amélioration de la gestion).

Toutes les entreprises assujetties à l'impôt sur les sociétés selon un régime réel d'imposition (normal ou simplifié) bénéficient du dispositif du mécénat prévu à l'article 238 bis du CGI.

Apporter la preuve des dons :


Conformément aux dispositions de l'article 238 bis du Code Général des Impôts, le bénéfice de la réduction d'impôt, à raison des dons effectués à des organismes d'intérêt général, n'est pas subordonné à la production par les entreprises donatrices de reçus « CERFA » des organismes bénéficiaires des dons.

Concrètement, il est indispensable que l'association signe, pour chaque don, ou pour les dons d'une période donnée :

- ▶ Un reçu CERFA n° 11580*03 rempli par l'entreprise et le bénéficiaire ;
- ▶ Néanmoins, tout autre document pourra être utilisé s'il apporte la preuve que l'entreprise a effectué un versement qui satisfait aux conditions prévues à l'article 238 bis du CGI : réalité des dons, montant du versement, identité du bénéficiaire des dons, nature et date du versement. Dans la pratique, cela correspond à un bordereau de sortie émis en double, l'un restant dans le restaurant, l'autre suivant les denrées récupérées par l'association. L'association ne mentionne généralement que la nature et la quantité des denrées reçues. Dans le cas où le bon/reçu comporte une valorisation monétaire effectuée par l'entreprise, il peut comporter une mention du type « valeur des biens reçus - information fournie par l'entreprise donatrice ». Les éléments mentionnés sur ce justificatif relèvent de la responsabilité de l'association et/ou de l'entreprise donatrice. Il est conseillé que ces bons soient co-signés par les deux parties.

N.B. : Si le reçu type bordereau de sortie émis par le bénéficiaire ne comporte que la description physique du don reçu, l'entreprise peut procéder par ailleurs à sa valorisation sur l'imprimé 2069-M-SD relatif à la réduction d'impôt mécénat.



 Pour aller plus loin

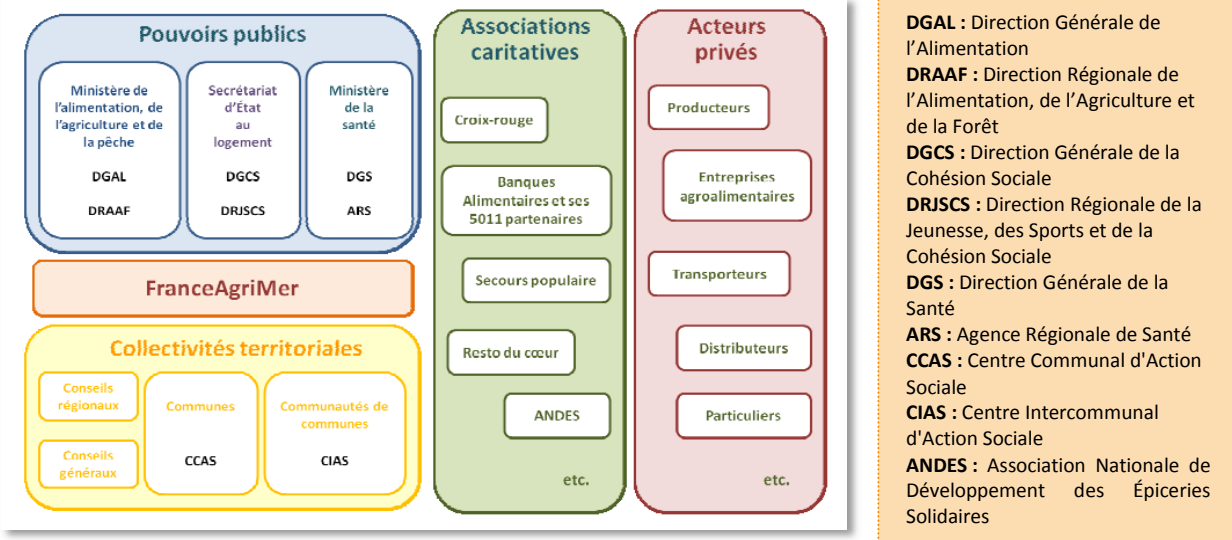
- ▶ **Tous les imprimés relatifs aux dons, attestations, reçus, CERFA, etc., sont accessibles depuis le site de la Bourse aux dons - <http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons>**
- ▶ Pour faciliter les partenariats entre les associations et les entreprises, deux guides ont été réalisés :
 - un guide juridique et fiscal très complet de 32 pages pour répondre à toutes les « questions d'expert » sur le mécénat ;
 - une brochure pratique de 24 pages sur le mécénat avec conseils et boîte à outils afin de permettre aux chefs d'entreprise et cadres associatifs de développer des projets communs.

Les associations y trouveront un accompagnement dans la diversification et la sécurisation de leurs ressources, tandis que les entreprises, petites et grandes, découvriront les atouts du mécénat en termes d'image, de management et de responsabilité sociale, dans un cadre fiscal avantageux.

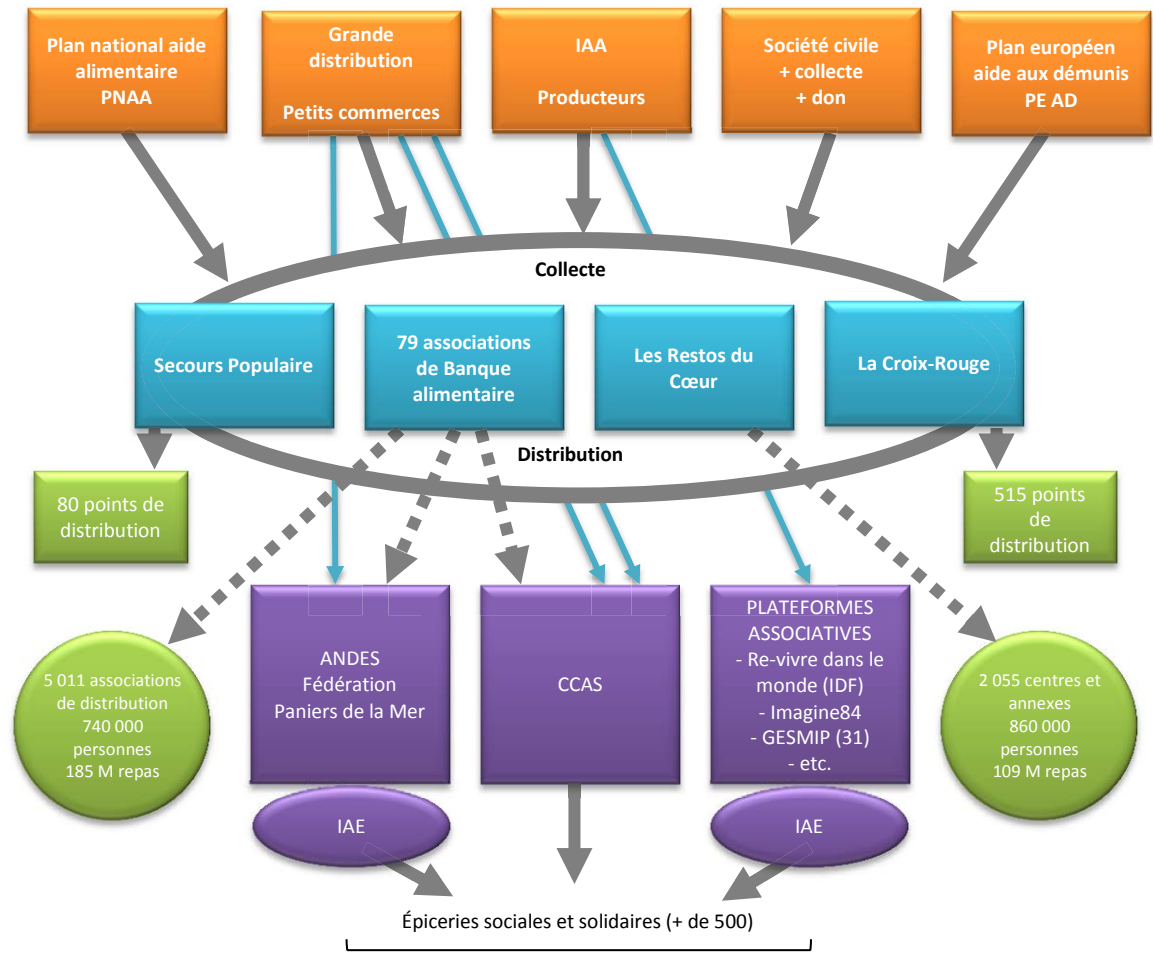
<http://www.associations.gouv.fr/871-le-mecenat-un-partenariat-entre.html>

1.5.1 Le dispositif d'aide alimentaire en Europe et en France

Figure 2 : Principaux acteurs de l'aide alimentaire en France



Source : **Conseil National de l'Alimentation** - Aide alimentaire et accès à l'alimentation des populations démunies en France - http://www.cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2013/04/cna_avis72.pdf



*IAE : Insertion par l'Activité Économique.

Source : Dominique PATUREL, « Aide alimentaire et accès à l'alimentation », mis en ligne le 22 janvier 2013, <http://www.les-seminaires.eu/aide-alimentaire-et-acces-a-lalimentation/>

Contexte et enjeux : pourquoi des dons

1.5.1.1 Repères historiques

L'aide alimentaire est distribuée sous différentes formes : colis alimentaires, repas, bons d'achat alimentaires, accès à une épicerie sociale et solidaire, etc.

Le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) s'est mis en place en 1987 au niveau européen.



En 2003, l'État français met en place le Programme Alimentation et Insertion (PAI), dans le cadre du Plan National de Lutte contre l'Exclusion et en lien avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS). Le PAI a pour objectif d'accompagner la distribution de repas par des actions de sensibilisation et de réinsertion des bénéficiaires de l'aide alimentaire.

Le dispositif a été complété en 2004 par le Programme National d'Aide Alimentaire (PNA) qui constitue, avec le PEAD, le second pilier de l'aide alimentaire en France.

Le 27 juillet 2010, la Loi n° 2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), a introduit pour la première fois en droit français une définition réglementaire de l'aide alimentaire, par son Titre I^{er}, relatif à la définition et à la mise en œuvre d'une Politique Publique de l'Alimentation.

1.5.1.2 Le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis

Mis en place à la suite de l'hiver rigoureux de 1986-1987, le PEAD permet lors de sa création la distribution de produits alimentaires aux plus démunis, par l'intermédiaire d'organismes caritatifs, dans le cadre d'une procédure de troc de matières premières (viande, lait, céréales, sucre, riz) provenant des stocks d'intervention de la Politique Agricole Commune (PAC) contre des produits alimentaires fournis par des professionnels de l'agroalimentaire dans le cadre d'appels d'offre européens.

En 1995, face à la disparition progressive des stocks d'intervention, le dispositif a été modifié, lors du processus de réforme de la PAC, pour permettre dans certaines circonstances de compléter les stocks d'intervention par des achats directs de denrées alimentaires sur le marché (allocation d'une enveloppe financière aux États membres).

L'État français confie jusqu'alors la distribution des produits issus du PEAD à des associations têtes de réseaux : Le Secours Populaire, les Restos du cœur (créés en 1985), la Fédération des banques alimentaires (créée en 1984) et la Croix-Rouge. À partir de 2014, trois nouvelles associations pourront se voir également confier ces denrées en vue de la distribution aux plus démunis : Imagine 84, ANDES et la Fédération nationale des paniers de la mer.

Le ministère en charge de l'Agriculture gère le PEAD pour la France *via* notamment l'appui opérationnel de FranceAgriMer.

Le budget consacré au PEAD a augmenté progressivement ces dernières années, notamment avec l'élargissement de l'Union à de nouveaux États membres. Il est ainsi passé de 300 millions d'euros en 2008 à 500 millions de 2009 à 2011. Ce budget sera maintenu pour 2012 et 2013, mais le PEAD disparaît à partir de 2014, remplacé par le F (fonds) EAD, décrit plus bas.

Les réformes successives de la Politique Agricole Commune ont engendré une diminution progressive des stocks d'intervention disponibles. Pour pallier leur absence temporaire, il a alors été prévu, dans le cadre du PEAD, que des enveloppes budgétaires pourraient être allouées pour acheter des denrées directement sur le marché. La Cour européenne de justice a rappelé, suite au recours de l'Allemagne en décembre 2008, que l'utilisation d'enveloppe financière en cas d'indisponibilité de stock, devait constituer une exception et non une règle générale. La pérennité du programme et son budget ne sont ainsi plus assurés depuis.



La Commission européenne en accord avec le Parlement européen et le Conseil européen, a proposé, le 24 octobre 2012, un nouveau fonds visant à remplacer le PEAD à partir de 2014. Ce nouveau fonds a été dénommé Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD).

La Commission a proposé que ce nouveau fonds soit destiné à appuyer l'action des dispositifs mis en place par les États membres pour notamment fournir des denrées alimentaires aux personnes les plus démunies et des biens de première nécessité aux personnes souffrant de privation matérielle au sein de l'Union Européenne. L'enveloppe allouée au Fonds pourra s'élever jusqu'à 3,5 milliards d'euros pour la période 2014-2020, ce qui sera équivalent aux 500 millions d'euros par an qui étaient précédemment consacrés au PEAD. Cependant, la somme allouée à la France pour l'aide alimentaire devrait être diminuée puisque les indicateurs de répartition du FEAD entre États membres sont différents, que le spectre du Fonds est élargi et que l'ensemble des États membres devraient participer.



Le PEAD, refondé en FEAD, Fonds européen d'aide aux plus démunis, serait placé au sein au sein des fonds structurels et répondrait aux règles de la politique de cohésion.

Les missions du FEAD seront ainsi élargies à la lutte contre la précarité au sens large alors que les modalités d'affectation des fonds seront complexifiées et leur montant global encore incertain.

1.5.1.3 Le Programme national d'aide alimentaire

Le PNAA a été mis en place par le Gouvernement en 2004, suite à la diminution des stocks d'intervention de la PAC et à l'arrêt des stocks d'intervention sur la viande, pour répondre aux besoins alimentaires non pourvus par le PEAD, et ainsi améliorer et diversifier l'aide alimentaire.

Ce programme national, géré par la Direction Générale de la Cohésion Sociale, comporte deux objectifs :

- ▶ acheter des produits non fournis par le PEAD, sous-consommés par les personnes les plus démunies et indispensables à l'équilibre alimentaire : viandes, poissons, fruits et légumes. Le Gouvernement alloue ainsi une enveloppe annuelle pour l'achat de produits alimentaires non fournis par le PEAD, par une procédure d'appels à concurrence identique à celle du PEAD mise en œuvre par FranceAgriMer. Les produits sont ensuite répartis jusqu'à présent entre les quatre associations « têtes de réseau » ;
- ▶ soutenir des actions des associations caritatives visant l'insertion et l'accompagnement des bénéficiaires (Programme Alimentation et Insertion, épiceries solidaires, Chantier d'insertion, etc.), ou encore l'amélioration des approvisionnements et de la logistique (ANDES, Fédération des paniers de la mer).



Le PNAA est un programme pérenne, renouvelé chaque année. Il est alimenté par l'État à hauteur de 7 à 10 millions d'euros par an :

Sources de l'approvisionnement des banques alimentaires en 2012 :

PEAD et PNAA.....	28 %
Industries et agriculture.....	21 %
Grande distribution	36 %
Tonnes collectes auprès du public.....	15 %

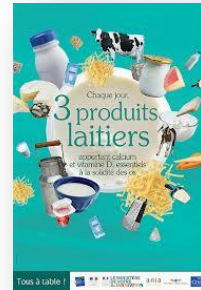
La diminution programmée des produits disponibles *via* l'aide européenne rend nécessaire la diversification des sources d'approvisionnement. Une augmentation des collectes auprès des entreprises et des particuliers est une des pistes à développer, face à un nombre de bénéficiaires croissant.

La recherche de dons supplémentaires, de dons de proximité s'impose et nécessite la mise en place de nouvelles organisations logistiques, mais aussi de plus de moyens en matériels de stockage et de transport au niveau des associations. La mutualisation des moyens est recherchée systématiquement.

1.5.1.4 Le Programme Alimentation et Insertion

Ce programme pérenne repose sur la volonté d'utiliser l'aide alimentaire comme point de départ pour recréer un lien avec les bénéficiaires et les aider à se resocialiser ou à résoudre leurs difficultés (retrouver un emploi, ou bien améliorer leurs connaissances dans le domaine de l'hygiène ou de la nutrition, etc.).

Le PAI a été à l'origine du lancement de l'étude ABENA (2004-2005) qui décrit le comportement alimentaire des personnes ayant recours à l'aide alimentaire, ce qui permet d'analyser de façon approfondie l'articulation entre l'aide alimentaire et les conditions de vie de ces personnes.



Le PAI repose sur un partenariat public-privé et associe la création de lien social avec la sensibilisation des bénéficiaires de l'aide alimentaire à l'équilibre alimentaire et aux recommandations du Programme national nutrition santé.

Pour le mettre en œuvre, différents supports vecteurs de message, destinés aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, sont réalisés chaque année (calendriers, affiches, etc.). Depuis 2006, des formations sont également réalisées par l'INPES (Institut National de Prévention et d'Éducation pour la Santé) pour soutenir les bénévoles et salariés en charge de la distribution.

1.5.1.5 Interventions des collectivités territoriales

Les conseils généraux ainsi que les communes ont la compétence en termes d'action et d'aide sociale.



Les actions concrètes d'aide alimentaire sont essentiellement portées par les CCAS (Centre communal d'action sociale) et les CIAS (Centres intercommunaux d'action sociale), et constituent le premier champ d'action de ces structures. Les modalités d'intervention passent par l'attribution de bons alimentaires, de chèques d'accompagnement personnalisés, de colis ou de bons d'accès à une épicerie sociale ou un restaurant, ou d'une aide à la restauration scolaire. Les CCAS et CIAS portent de plus certaines structures comme des épiceries sociales ou un restaurant social.

1.5.1.6 Élargissement des rôles des structures d'aide alimentaire

Au-delà de la réponse aux situations d'urgence, l'augmentation de la précarité conjuguée à la diversification des profils des bénéficiaires conduit les structures d'aide alimentaire dans les années 1990 à mettre en place de nouvelles formes d'aide dans l'objectif d'engager les personnes recevant l'aide alimentaire dans une contrepartie d'ordre financière (même minime *via* les épiceries sociales par exemple) ou de participation aux actions de la structure d'accueil.

L'ensemble des structures publiques et privées engagées dans l'aide alimentaire va diversifier ses propositions en ajoutant des actions : les Restos du cœur et les jardins, les banques alimentaires et les différents ateliers-cuisines, les épiceries sociales et solidaires et l'accompagnement par des conseillères en économie sociale et solidaire etc.

L'aide alimentaire ne s'inscrit plus seulement dans des interventions d'urgence mais bien dans des actions au long cours.

1.5.2 Besoins des personnes précaires, quantitatifs et qualitatifs

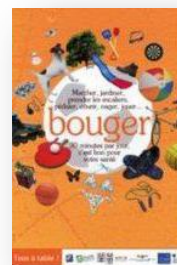
Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire est calculé chaque année par les pouvoirs publics sur la base des données transmises par les quatre associations caritatives dites « têtes de réseau » qui bénéficient des denrées du Programme Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) et du Programme national d'aide alimentaire (PNA).

Les données nationales officielles n'intègrent donc pas les bénéficiaires qui ont recours à l'aide alimentaire au travers d'autres associations caritatives nationales ou locales.

Selon ces données, en 2010, 3,5 millions de personnes auraient bénéficié de l'aide alimentaire fournie par les associations « têtes de réseau », avec une augmentation de 25 % par rapport à 2008. Compte tenu de la fragilité des chiffres disponibles, il est estimé que les bénéficiaires de l'aide alimentaire représentent environ 5,4 % de la population.

Ce nombre de 3,5 millions de personnes est à mettre en relation avec les 8,6 millions de personnes environ considérées comme pauvres (données 2010) : indépendamment des réserves méthodologiques et du fait que toute personne vivant sous le seuil de pauvreté n'est pas nécessairement en situation d'insécurité alimentaire, près de 5 millions de personnes vivant en dessous du seuil de pauvreté n'auraient ainsi pas recours à l'aide alimentaire en France. (Source : rapport Conseil National de l'Alimentation cité plus bas).

L'octroi d'une aide alimentaire est généralement soumis à l'étude de la situation économique du demandeur et de sa famille ou à une situation avérée de vulnérabilité ou de fragilité passagère. Le montant et la durée de l'aide sont fonction de la situation de la personne et/ou de la famille, de son évolution et de la structure à laquelle le bénéficiaire s'adresse.



Les restrictions dans le poste « alimentation » de ces personnes en précarité vont se concrétiser par la diminution de leur consommation de viande, de poisson, de fruits et de légumes, de produits laitiers, et/ou par la diminution de nombre de repas.

La structure de leurs achats va se reporter sur les féculents, plus de lait mais moins de produits laitiers transformés et des produits sucrés.

L'impact sur la santé est évident avec des pathologies liées à la nutrition comme l'obésité, le diabète et les maladies cardio-vasculaires proportionnellement surreprésentées dans la population précaire recevant de l'aide alimentaire (voir à ce sujet les résultats de l'Étude ABENA citée plus bas).



Pour aller plus loin

Dominique PATUREL, « Aide alimentaire et accès à l'alimentation », mis en ligne le 22 janvier 2013, <http://www.les-seminaires.eu/aide-alimentaire-et-acces-a-l'alimentation/>

Conseil National de l'Alimentation : aide alimentaire et accès à l'alimentation des populations démunies en France - http://www.cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2013/04/cna_avis72.pdf

Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire - Etude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005 - http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_Abena_2011_2012_cle89ccb6.pdf



2

Réglementation sanitaire
spécifique aux denrées
alimentaires en
restauration collective -
Application aux dons

2 RÉGLEMENTATION SANITAIRE SPÉCIFIQUE AUX DENRÉES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE - APPLICATION AUX DONS


2.1	Pré-requis d'hygiène alimentaire à l'attention de non professionnels du secteur	36
2.2	Récapitulatif des textes réglementaires sanitaires en vigueur	37
2.3	Le cadre législatif européen régissant les règles en matière d'hygiène des denrées alimentaires	39
2.3.1	Le règlement (CE) n°178/2002 : responsabilité des exploitants (y compris bénévoles) et traçabilité des denrées.....	39
2.3.1.1	Article 17 : responsabilité du secteur alimentaire – application en cas de dons	39
2.3.1.2	Article 18 : obligation de traçabilité – application en cas de dons.....	40
2.3.1.3	Article 19 : procédures de retrait/rappel – application en cas de dons.....	41
2.3.2	Le règlement (CE) n°852/2004 : règles générales d'hygiène - application en cas de dons.....	42
2.3.3	Le règlement (CE) n°853/2004, l'Arrêté ministériel du 08/06/2006 modifié le 27/04/2007 et la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012 : agrément et dérogation à l'agrément des restaurants et obligations en cas de dons.....	43
2.3.3.1	Le cadre européen.....	43
2.3.3.2	La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012	44
2.3.3.3	Agrément ou dérogation d'agrément pour les restaurants donateurs.....	45
2.3.3.4	Possibilités de produits donnés par les restaurants avec dérogation à l'agrément.....	45
2.4	Réglementation et excédents : quelles denrées peuvent être resservies aux convives et/ou données ?	46
2.4.1	Repères réglementaires	46
2.4.2	Extraits de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée	46
2.4.2.1	Délimitation des excédents	46
2.4.2.2	Règles de réutilisation des excédents	47
2.4.3	Mise en pratique de la réutilisation des excédents.....	48
2.4.3.1	Selon le type de restaurant et de denrée.....	48
2.4.3.2	Selon l'emplacement de l'excédent (self, plateau...) et les denrées	51
2.4.3.3	Synthèse	54
2.5	Règles applicables aux fruits et légumes non transformés	55
2.6	Déclaration d'activité des associations remettant des denrées alimentaires	56
2.7	Réglementation spécifique au stockage de denrées périssables	57
2.7.1	Dispositions applicables aux locaux	57
2.7.1.1	Références réglementaires	57
2.7.1.2	Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires	57
2.7.1.3	Dispositions spécifiques pour les locaux ou les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées.....	58
2.7.2	Stockage des denrées périssables	58
2.7.2.1	Références réglementaires et infra-réglementaires	59
2.7.2.2	Règles générales de stockage des denrées périssables	59
2.8	Réglementation spécifique au transport de denrées alimentaires périssables.....	62
2.8.1	Références réglementaires et infra-réglementaires	62
2.8.2	Dispositions générales.....	62
2.8.3	Température de transport	63
2.8.4	Types de véhicules autorisés	64
2.8.5	Suivi des températures pendant le transport	64
2.9	Réglementation spécifique aux opérations de congélation et de décongélation	65
2.9.1	Références réglementaires et infraréglementaires	65
2.9.2	Règles générales applicables à la congélation	65
2.9.3	Décongélation	65
2.9.4	Températures réglementaires de congélation.....	66
2.9.5	Cas particulier de la congélation dans les établissements de commerce de détail	66



Le don de repas provenant d'un restaurant collectif (cuisine centrale, satellite ou cuisine sur place) est possible à condition de respecter, notamment, la réglementation sanitaire en vigueur.

En effet, même s'il s'agit de dons, la réglementation applicable par le donateur en matière d'hygiène ou d'agrément est la même que celle qui encadre son activité principale.

L'association qui reçoit les dons doit également respecter les règles d'hygiène qui s'appliquent à tout établissement de remise directe, et le cas échéant, les prescriptions complémentaires applicables aux établissements de restauration collective. L'activité de l'association est qualifiée de restauration collective dès lors que les bénéficiaires constituent une collectivité de consommateurs réguliers liée par accord ou contrat avec l'association caritative qui fournit des repas.

 Paragraphe 2.6 Déclaration d'activité des associations d'aide alimentaire

Plusieurs documents ont été élaborés pour répondre aux besoins de formation ou de sensibilisation de personnes à l'hygiène nécessaire en matière alimentaire. Leur lecture peut s'avérer utile à tout bénévole non formé, préalablement à l'acquisition et à la mise en pratique de la réglementation qu'il devra respecter dans le cadre de son activité. De nombreuses associations mettent en place des formations à destination de leurs personnels ou bénévoles, pour une application optimale du guide de bonnes pratiques d'hygiène, cité ci-dessous.

Citons deux documents :

À l'attention de salariés ou de bénévoles d'associations d'aide alimentaire, **l'annexe 1 reproduit un article de l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation - <http://www.anses.fr/fr>) consacré à l'hygiène domestique**. Ce document fait le point de manière accessible sur :

- l'entrée, les transferts, la multiplication et la survie des micro-organismes dans la cuisine – Aliments et risques pour la santé liées à la présence d'éléments pathogènes, personnes, surfaces ou objets contaminés, multiplication des micro-organismes en fonction des températures, etc. ;
- les moyens de lutte contre les micro-organismes : pour les ustensiles et objets de cuisine ; la conservation et le traitement des aliments – durée de conservation, température de conservation.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », élaboré par « la Croix-Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français », validé (JO du 12 Août 2011). Il exclut du champ d'étude les activités de distribution de repas.

Ce guide présente une analyse des dangers, les facteurs de risques, les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place, les éléments de surveillance et les actions correctives le cas échéant.

- L'architecture de ce guide repose sur le déroulement du plan de maîtrise sanitaire envisagé sous l'aspect des bonnes pratiques d'hygiène. Il se découpe en 4 parties :
 1. Diagrammes :
 - a) diagramme général présentant la filière de distribution des associations ;
 - b) détail des étapes sous la responsabilité des acteurs associatifs.
 2. Analyse des dangers.
 3. Tableau par étape, mesures de maîtrise.
 4. Fiches pratiques : système de documentation et d'enregistrement.

Les fiches pratiques sont destinées à faciliter la mise en œuvre des bonnes pratiques. Elles se partagent en :

- fiches générales : qui concernent les étapes menant à la remise des produits alimentaires aux personnes accueillies ;
- fiches « consommateurs » : qui s'intéressent aux risques encourus lors de la consommation de produits spécifiques par certains publics.

Elles sont directement issues de l'analyse des dangers proposée.



Pour aller plus loin

Toxi-infections alimentaires, évolution des modes de vie et production alimentaire :

Une note du Centre d'études et de prospective dresse un panorama des principaux facteurs d'intoxication alimentaire depuis 1960 et met en évidence l'impact des modifications des modes de production et des modes de vie sur l'incidence de ces risques. S'il y a aujourd'hui plus d'incidents constatés, cela est lié à un meilleur signalement et non à une augmentation du risque alimentaire, qui tend à diminuer depuis cinquante ans.

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Toxi-infections-alimentaires>

LE CADRE LÉGISLATIF EUROPÉEN RÉGISSANT LES RÈGLES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Règlement (CE) n° 178/2002

- ▶ Grands principes généraux
 - Obligation de résultat plutôt que de moyens
 - Définition des responsabilités du secteur alimentaire
 - Obligation de traçabilité
 - Définition des procédures de rappel et d'information des autorités compétentes

Règlement (CE) n° 852/2004

- ▶ Règles d'hygiène applicables à tous les établissements
 - Locaux
 - Équipements
 - Matériels,
 - Déchets produits
 - Alimentation en eau
 - Hygiène personnelle
 - Denrées elles-mêmes (salubrité, prévention contaminations, maintien en température)
 - Conditionnements et emballages
- ▶ Obligations majeures
 - Dont HACCP
 - Déclaration d'activité auprès autorités compétentes

Règlement (CE) n° 853/2004

- ▶ Règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale (en complément du R(CE) 852/2004)
 - Champ d'application de l'agrément des cuisines centrales

LE CADRE LÉGISLATIF SPÉCIFIQUE À LA RESTAURATION COLLECTIVE

Européen

- ▶ la « food law » (règlement CE n° 178/2002 du 28 janvier 2002) qui précise les responsabilités des exploitants et les règles en matière de traçabilité
- ▶ le règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 qui précise en particulier les règles applicables en terme d'autocontrôle et d'aménagement des locaux
- ▶ le règlement CE n° 853/2004 du 29 avril 2004. Il définit en particulier les conditions d'agrément ou de dérogation à l'agrément des restaurants collectifs.
- ▶ le règlement CE n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 (critères microbiologiques)
- ▶ le règlement CE n° 882/2004 du 29 avril 2004 sur les contrôles officiels.

National

- ▶ l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social : *il n'est plus utilisé que pour les produits strictement végétaux*
- ▶ l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. *Cet arrêté définit en particulier la restauration collective, les températures à respecter pour le stockage des denrées et l'utilisation éventuelle des excédents de production en restauration collective.*
- ▶ la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011, modifiée le 22/10/2012, relative aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail (remise directe), d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ l'arrêté du 8 juin 2006 modifié le 27 avril 2007 et le 4 juin 2012 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et
- ▶ la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012 relative à la dérogation d'agrément pour les commerces de détail ; elle précise les conditions dans lesquelles les associations peuvent s'approvisionner en denrées d'origine animale provenant d'établissements qui ne disposent pas d'un agrément communautaire.
- ▶ la note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013 relative à la congélation.



Voir aussi « Fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes » - Fiches N° 1 et 8 - <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

DÉFINITIONS EXTRAITES DES TEXTES RÉGLEMENTAIRES PRÉCITÉS

- ▶ « **Commerce de détail** » : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, **la restauration collective**, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.
- ▶ « **Denrée alimentaire périssable** » : toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
- ▶ « **Denrée alimentaire très périssable** » : toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
- ▶ « **Remise directe** » : toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, en dehors de toute activité de restauration collective.
- ▶ « **Restauration collective** » : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat.
- ▶ « **Cuisine centrale** » : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social.
- ▶ « **Préparation culinaire élaborée à l'avance** » : préparation culinaire devant être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :
 - entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid ;
 - entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur.
- ▶ « **Restaurant satellite** » : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale.



Trois règlements européens fixent les règles en matière d'hygiène des denrées alimentaires (n°^s 178/2002, n° 852/2004 et n° 853/2004).

Ces règlements ne sont pas spécifiques au secteur de la restauration collective mais s'y appliquent totalement.

2.3.1 Le règlement (CE) n° 178/2002 : responsabilité des exploitants (y compris bénévoles) et traçabilité des denrées

Le règlement (CE) n° 178/2002 fixe les grands principes de la législation dans le domaine alimentaire. Ces principes sont basés sur une **obligation de résultat plutôt que de moyens**.

Trois articles de ce règlement définissent les bases de l'activité :

2.3.1.1 Article 17 : responsabilité du secteur alimentaire – application en cas de dons

« Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale veillent, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions. »

- ▶ Chaque maillon de la chaîne alimentaire est responsable de son activité et doit veiller à la mise en application de la législation de son secteur, qu'il soit ou non bénévole.
- ▶ Chaque exploitant du secteur alimentaire, qu'il soit ou non bénévole, est responsable de la conformité et de la sécurité des produits pour les critères qui leur sont liés.
- ▶ Chaque exploitant, qu'il soit ou non bénévole, a néanmoins la responsabilité d'évaluer son fournisseur afin de garantir son sérieux, sa compétence et la garantie de sécurité sanitaire qu'il propose. Ces garanties peuvent être une marque reconnue, une attestation de certification de qualité (par un organisme indépendant), des résultats d'analyses.
- ▶ Chaque exploitant est tenu de connaître la législation relative à son secteur d'activité.

Quelle est la responsabilité du restaurant donateur en cas de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) ?


La question de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire est cruciale pour les restaurants et coupe souvent court à toute intention de dons.

En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, de réchauffage, de refroidissement, de DLC, conservation de plat témoin, conditions d'hygiène du don, etc. ; au même titre que pour la production qu'il sert à ses convives. Elle ne peut être engagée pour ce qui concerne la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport dès récupération du don, stockage et réutilisation).

Dans la mise en pratique du partenariat de dons, comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ?

1. Une convention de partenariat établie entre le restaurant donateur et l'association receveuse prévoit un article de transfert de propriété et de prise de responsabilité de l'association dès lors que des denrées sont récupérées : un bon sera signé par l'association à chaque enlèvement.
2. Lors de la collecte des produits, l'association réalise des contrôles : température à cœur du produit (le cas échéant), DLC apposée sur les préparations ou une fiche « suiveuse », aspect visuel... Elle note la nature des denrées et données de contrôle sur un bon d'enlèvement. La signature du bordereau de prise en charge par l'association entraîne le transfert de propriété des denrées au profit de l'association ainsi que son entière responsabilité sanitaire à compter de cette signature.

 Pour aller plus loin : convention de partenariat : paragraphe 3.2.4 – traçabilité paragraphe 2.3.1.2



La mise en œuvre de ces recommandations dans un restaurant ne dispense pas de l'obligation de résultats nécessitée par le paquet hygiène.

2.3.1.2 Article 18 : obligation de traçabilité – application en cas de dons

« 2. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.

3. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci. »


OBJECTIF DE LA TRAÇABILITÉ

Un système de traçabilité doit permettre de procéder à des retraits de denrées alimentaires susceptibles de représenter un risque pour la sécurité sanitaire, dans le délai le plus court possible.

La traçabilité doit être aussi précise que possible afin de permettre d'effectuer des retraits ciblés donc limités. L'opportunité de l'alerte est évaluée en fonction du risque encouru (Alerte sanitaire).



Le système de traçabilité doit prendre en compte la traçabilité fournisseur ou ascendante et la traçabilité client ou descendante.

 Voir aussi « Fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes » - Annexe A3 - <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

Application concrète : quelle traçabilité pour les denrées données, en particulier pour les produits périssables ?

La traçabilité « circuit et contrôles des denrées alimentaires » jusqu'au transfert de propriété à l'association receveuse par la signature d'un bon de sortie est rigoureusement identique à celle observée pour les produits alimentaires remis directement ou livrés à des satellites.

Lors de l'enlèvement des denrées, l'association receveuse doit contrôler la DLC, l'état de bonne conservation des produits remis, ainsi que la température à cœur du produit (le cas échéant). Elle signe alors un bordereau de prise en charge des produits (ou bon de sortie, bon d'enlèvement) précisant les denrées ou plats, leur température à cœur ainsi que la DLC, le numéro de lot, le cas échéant (selon les produits).

Ce bordereau peut être complété par le donateur ou par le receveur sur un bloc autocopiant, de manière à assurer la traçabilité pour les deux parties, qui doivent conserver de façon ordonnée et accessible ces documents traduisant les flux physiques de produits.

Un récapitulatif (périodicité à fixer) des denrées récupérées par restaurant, précisant le jour, l'heure, la denrée, sa température, sa DLC (si denrée périssable), le numéro de lot le cas échéant est souhaitable.



Voir aussi :

- ▶ Conditions de réussite 3.2.4 et exemples concrets en partie 3 : 3.5.3, 4.3.6 et 4.5.3.
- ▶ Information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale – Fiches et annexes – Fiche A3 : obligations en matière de traçabilité en prévision des alertes sanitaires.

<http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

La mise en œuvre de ces recommandations dans un restaurant ne dispense pas de l'obligation de résultats nécessitée par le paquet hygiène.

2.3.1.3 Article 19 : procédures de retrait/rappel – application en cas de dons

« 1. Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé. »

L'article 19 du règlement (CE) N° 178/2002 définit les conditions de rappel de denrées alimentaires avec information des autorités compétentes et mise en œuvre des mesures par l'exploitant. Le rappel de denrées peut concerner des dons le cas échéant.



Voir aussi

Le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (version révisée/complétée du 02 juillet 2009)
<http://agriculture.gouv.fr/surveillance-controles-alertes>

Application concrète : anticipation de la procédure de retrait/rappel dans le cadre d'un partenariat de dons

En cas d'alerte sanitaire, le restaurant donateur est responsable même si le produit est déjà parti dans les associations. Par conséquent, le restaurant doit :

- ▶ transmettre systématiquement à l'association (par téléphone puis confirmation par fax ou mail), tous les messages de retrait ou de rappel qui concernent les produits susceptibles d'avoir été donnés ;
- ▶ archiver l'élément de la preuve de cette transmission (fax par exemple) pendant l'année en cours et pour trois ans.

En ce qui concerne la traçabilité des dons alimentaires, l'association receveuse doit être capable de gérer les procédures de retraits ou de rappels. Cela implique notamment de :

- ▶ communiquer un numéro de téléphone, fax ou mail au restaurant donateur ;
- ▶ communiquer le nom et la qualité d'une personne compétente pour traiter cette information ;
- ▶ s'engager à traiter l'information transmise par le donateur et à pratiquer le retrait ou le rappel des produits s'il y a lieu, en faisant en sorte que les associations et/ou les bénéficiaires aient les moyens de traiter un problème sanitaire éventuel ;
- ▶ prévenir le donateur de tout changement pouvant freiner la transmission de l'information (modification de l'interlocuteur, numéro de téléphone, fax, E-mail, etc.).



Voir aussi :

- ▶ Conditions de réussite : la convention établie entre le restaurant et l'association receveuse de denrées alimentaires doit préciser ces éléments ; paragraphe 3.2.4.
- ▶ Information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale – Fiches et annexes – Fiche A3 : obligations en matière de traçabilité en prévision des alertes sanitaires.

<http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>



La mise en œuvre de ces recommandations dans un restaurant ne dispense pas de l'obligation de résultats nécessitée par le paquet hygiène.

2.3.2 Le règlement (CE) n° 852/2004 : règles générales d'hygiène - application en cas de dons

Le règlement (CE) n° 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.

Il définit les dispositions générales et spécifiques applicables aux locaux, aux équipements et aux matériels utilisés pour les denrées alimentaires, aux déchets produits, à l'alimentation en eau, à l'hygiène personnelle, aux denrées alimentaires (salubrité, prévention des contaminations, maintien en température), aux conditionnements et emballages.

Le règlement (CE) n° 852/2004 définit les obligations majeures suivantes :

- ▶ L'obligation de mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP⁶ est généralisée (hormis à la production primaire), pour maîtriser les risques sanitaires.
- ▶ Le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène rédigés par les professionnels et validés par l'administration, est encouragé, quand ces guides existent.
- ▶ La formation à la maîtrise des risques selon la méthode de l'HACCP est obligatoire.
- ▶ Les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires doivent être respectés.
- ▶ La déclaration et la mise à jour des informations concernant l'activité auprès des autorités compétentes sont obligatoires.




⁶ Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point

Règles générales d'hygiène : que recommander en cas de dons ?

Les règles générales d'hygiène concernant les produits alimentaires mis en œuvre au sein du restaurant donateur s'appliquent rigoureusement et de manière identique aux denrées et produits donnés, jusqu'au transfert de propriété à l'association receveuse par la signature d'un bon de sortie.

Si le don doit entraîner des interventions supplémentaires sur les denrées pouvant avoir une incidence en matière de sécurité sanitaire, il est conseillé de le prendre en compte dans le Plan de maîtrise sanitaire du restaurant donateur.

 En savoir plus sur la réglementation sanitaire en lien avec des produits d'origine animale ou des denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale : consultez les « Fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes » - <http://www.draaf.-rhône-alpes.agriculture.gouv.fr/Regle-mentation>

En particulier sur les aspects :

- ▶ plan de maîtrise sanitaire ;
- ▶ durée de vie d'un aliment (DLC, DLUO) ;
- ▶ étiquetage et information du consommateur, etc.



2.3.3 Le règlement (CE) n° 853/2004, l'Arrêté ministériel du 08/06/2006 modifié le 27/04/2007 et la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012 : agrément et dérogation à l'agrément des restaurants et obligations en cas de dons

2.3.3.1 Le cadre européen

Le règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale qui viennent en complément de celles qui sont fixées dans le n° 852/2004.

Ce règlement définit le champ d'application en matière d'agrément.

En fonction du mode de fonctionnement de la restauration collective (cuisine sur place, cuisine centrale, restaurant satellite), le règlement (CE) n° 853/2004 établit la nécessité d'un agrément sanitaire, ou d'une dérogation à l'agrément ou d'un non agrément.

Agrément : correspond à l'autorisation de céder des produits à des intermédiaires. Il est délivré par la DD(CS)PP du lieu d'implantation.

RÉSUMÉ DES DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES D'AGRÈMENT DES RESTAURANTS COLLECTIFS APPLICABLES AUX RESTAURANTS DONATEURS

- ▶ **Cuisine sur place** avec remise directe aux convives : **non soumise à agrément**
- ▶ **Cuisine sur place** cédant tout ou partie de sa production à un ou plusieurs autres restaurants collectifs, avec une activité locale et restreinte : elle peut bénéficier du régime de la **dérogation à l'obligation d'agrément**
- ▶ **Cuisine centrale : établissement obligatoirement agréé** (sauf exception : livraison de repas dans des satellites situés à la même adresse, ayant un même responsable juridique et possédant un même numéro SIRET)
- ▶ Restaurant satellite : non soumis à l'agrément, à condition qu'il ne fasse que des opérations de stockage et de transport provenant d'un atelier agréé ; s'il réalise d'autres opérations, il est soumis à dérogation à l'agrément

Si un restaurant collectif cède y compris à titre gratuit des repas à un autre commerce de détail ou restaurant satellite, deux cas se présentent :

- ▶ les cessions ou livraisons de repas concernent une activité marginale et restreinte de la production et distribuée dans un rayon inférieur à 80 km : il peut dans ce cas être dérogaire à l'agrément. Les quantités de repas livrées à un autre restaurant par ailleurs doivent respecter les limites suivantes :
 - inférieure ou égale à 30 % de la production totale et inférieure ou égale à 400 repas* par semaine ou
 - supérieure à 30 % de la production totale et inférieure ou égale à 150 repas* par semaine.

* La réglementation n'établit pas à ce jour d'équivalence en poids pour ce nombre de repas butoir ; dans le cas où seulement des fractions de repas sont données, par exemple des entrées, ou des desserts, ou des plats principaux, chacune de ces composantes donnée séparément d'un repas sera comptabilisée pour un repas.

- ▶ les livraisons de repas dépassent les seuils de quantités ou de rayon kilométrique précédents : le restaurant doit être agréé.

Dérogation à l'agrément : l'établissement concerné doit faire une déclaration à la DD(CS)PP du lieu d'implantation en lui adressant le formulaire CERFA 13982* complété. Il est de la responsabilité de l'établissement d'actualiser cette déclaration à tout moment si une modification apparaît sur la liste des produits cédés, la liste des destinataires ou les quantités cédées et/ou produites.

* Les formulaires CERFA sont disponibles sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>


Quel que soit le statut de l'établissement, les règles d'hygiène à toutes les étapes de la chaîne alimentaire restent les mêmes et la responsabilité du gestionnaire de l'établissement est engagée pour la partie qu'il traite.

2.3.3.2 La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012

La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 3 décembre 2012, relative à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail, précise en outre :

- ▶ Un restaurant qui fournit un établissement de commerce de détail de manière ponctuelle (exceptionnelle, sans aucune forme de régularité), et dans le respect des limites quantitatives citées ci-dessus, n'est pas tenu de faire une déclaration au titre de dérogation à l'agrément.

- ▶ Un restaurant peut effectuer des livraisons ou céder dès qu'il a transmis sa déclaration d'activité au titre de dérogation à l'agrément.
- ▶ Un commerce de détail dont l'activité se limite à du stockage et/ou du transport de denrées provenant d'un atelier agréé n'est pas soumis à agrément, ni à dérogation d'agrément.
- ▶ Les catégories de produits couverts par la dérogation concernent : les produits laitiers, les laits traités thermiquement, les viandes fraîches de boucherie et d'autres espèces, les produits à base de viandes, les préparations de viande, les plats cuisinés, les produits de la pêche non transformés (réfrigérés, congelés, préparés ou entiers) ou transformés (salés, fumés, cuisinés), les escargots (entiers, préparés ou transformés), les repas ou fractions de repas composés de tout ou partie de ces produits.
- ▶ Il n'y a pas de possibilité de dérogation à l'obligation d'agrément pour les viandes hachées, les viandes séparées mécaniquement, et les ovoproduits.
- ▶ Étiquetage des denrées : les repas ne sont pas considérés comme des denrées préemballées au sens de l'article R 112-1 du code de la consommation. De ce fait, selon les articles R 112-27 et R 112-28, seul le numéro de lot est une information obligatoire à transmettre au destinataire des denrées *via* un étiquetage ou un document commercial. Toutefois, il est fortement recommandé que soit indiquée une date limite de consommation (associée à la température de conservation de la denrée) afin que le destinataire ait connaissance de la durée de conservation du produit avant son utilisation et/ou sa remise au consommateur final.

 Voir aussi « Fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes » - Fiche N°8 et Annexes A4 et A5 - <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

2.3.3.3 Agrément ou dérogation d'agrément pour les restaurants donateurs

- ▶ Cuisine centrale : la question d'un agrément ne se pose pas pour les cuisines centrales : elles sont déjà agréées pour livrer des établissements qui remettront au consommateur final.
- ▶ Cuisine sur place : un restaurant en remise directe qui souhaite donner ses excédents est réglementairement soumis à minima à dérogation et doit adresser une déclaration de dérogation d'agrément à la DD(CS)PP du lieu d'implantation Ce restaurant pourra effectuer des cessions/livraisons dès qu'il aura transmis sa déclaration de dérogation à l'agrément sans attendre de retour.
- ▶ Un restaurant satellite qui souhaite donner des surplus n'est pas soumis à déclaration de dérogation à l'agrément, n'étant pas soumis à agrément, à condition qu'il ne fasse que des opérations de stockage et de transport provenant d'un atelier agréé. Mais si ce satellite manipule ou transforme les denrées avant de les donner, il doit faire une déclaration de dérogation à l'agrément s'il souhaite donner.

2.3.3.4 Produits susceptibles d'être donnés par les restaurants avec dérogation à l'agrément

Dans le cas où le restaurant donateur relève de la catégorie « déclaration d'activité soumise à dérogation d'agrément » :

- ▶ **il peut donner les produits suivants** : les produits laitiers, les laits traités thermiquement, les viandes fraîches de boucherie et d'autres espèces (à l'exception des viandes hachées) les produits à base de viandes, les préparations de viande, les plats cuisinés, les produits de la pêche non transformés (réfrigérés, congelés, préparés ou entiers) ou transformés (salés, fumés, cuisinés), les escargots (entiers, préparés ou transformés), **les repas ou fractions de repas composés de tout ou partie de ces produits.**
- ▶ **par contre, il ne peut pas donner des viandes hachées crues, des viandes séparées mécaniquement crues, ni des ovoproduits.**

2.4.1 Repères réglementaires

- ▶ L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux « règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant » définit, notamment dans son annexe IV, des règles particulières à respecter en restauration collective, dont celle concernant les températures à respecter pour la conservation et le service des préparations culinaires. Le point 7 de cette annexe précise les conditions de réutilisation des produits d'origine animale.
- ▶ La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée prise en application de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les modalités d'application de l'arrêté notamment en ce qui concerne les excédents de la restauration collective. Cette note mentionne les excédents qui peuvent être resservis et donc également donnés.

2.4.2 Extraits de l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et de la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée

2.4.2.1 Délimitation des excédents

Il convient de distinguer :

- ▶ les produits **présentés** au consommateur, c'est-à-dire mis à sa disposition en meubles réfrigérés ou en bain marie ;
- ▶ les produits **servis** au consommateur, c'est-à-dire qui lui ont été remis ou qu'il a lui-même posés sur son plateau.



Parmi les produits présentés au consommateur, certains seront qualifiés d'excédents en fin de service et pourront être représentés le lendemain ou donnés.

Un excédent est :

- ▶ un plat prévu au menu du jour ;
- ▶ présenté ou pas sur la ligne de self ;
- ▶ maintenu à température \geq à + 63°C pour les plats chauds et $<$ ou $=$ à + 3°C pour les plats servis froids pendant toute la durée du service (la température) de + 10°C n'est à retenir que si les plats sont consommés dans un délai de 2 heures à partir du moment où ils sont placés à une température supérieure à 3°C ;
- ▶ protégé (assiettes filmées, bacs gastronormes, etc.) ;
- ▶ non servi au consommateur.

Le professionnel doit apporter la preuve du maintien à température (*via* des enregistrements par exemple).

Parmi les produits servis au consommateur, seuls les produits secs sous emballage non ouvert pourront être réutilisés ou donnés.


N.B. : dans le cadre de ce guide, d'autres excédents sont envisagés : excédents de préparations non présentés au consommateur, issus de cuisine centrale et non livrés ou de cuisine satellite et non réchauffés, ou excédents de préparations en cuisine sur place non présentés sur la ligne de self.

2.4.2.2 Règles de réutilisation des excédents

- ▶ Tous les produits servis au consommateur, à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température ambiante (ex : condiments, biscottes, etc. non entamés), doivent être éliminés. A titre d'exemple, un dessert lacté (produit non stable à température ambiante) qui a été posé sur le plateau d'un consommateur doit être jeté après le service, même s'il n'a pas été entamé.
- ▶ Au niveau des self-services (les consommateurs se servent eux-mêmes), les produits non protégés (barquettes ouvertes, entrées non filmées, etc.) restant en fin de service doivent être jetés après le service.
- ▶ Les préparations culinaires présentées au consommateur sur la chaîne de distribution du self, sans rupture de la chaîne du chaud, peuvent être refroidies rapidement après la fin du service pour être présentées de nouveau le lendemain.
- ▶ Un surplus de production conservé au chaud en cuisine et refroidi rapidement est une préparation culinaire élaborée à l'avance (PCEA) et dispose donc d'une durée de vie égale à J+3 en l'absence d'études de durée de vie.
- ▶ La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure, à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63°C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.
- ▶ Les préparations culinaires refroidies, mais destinées à être consommées chaudes, doivent être consommées le jour de leur première remise en température ; dans le cas contraire, elles sont éliminées.
- ▶ Au niveau des restaurants satellites, les excédents des plats livrés en liaison chaude doivent être éliminés en fin de service (les restaurants satellites n'ont pas de matériel adapté pour effectuer un refroidissement rapide). En revanche, les excédents des plats livrés en liaison froide peuvent être resservis s'ils ont été maintenus en température (- 18°C pour les surgelés et entre 0°C et + 3°C pour les réfrigérés), qu'il s'agisse de denrées à consommer chaudes ou froides.
- ▶ Les plats froids retirés de leur enceinte à + 3°C et maintenus à + 10°C maximum doivent impérativement être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid entre 0° et 3°C.
- ▶ Les excédents doivent être tracés (menus, preuves du maintien en température). En fin de service, les excédents doivent être identifiés. Les excédents servis le lendemain doivent faire l'objet de la conservation d'un plat témoin⁷.

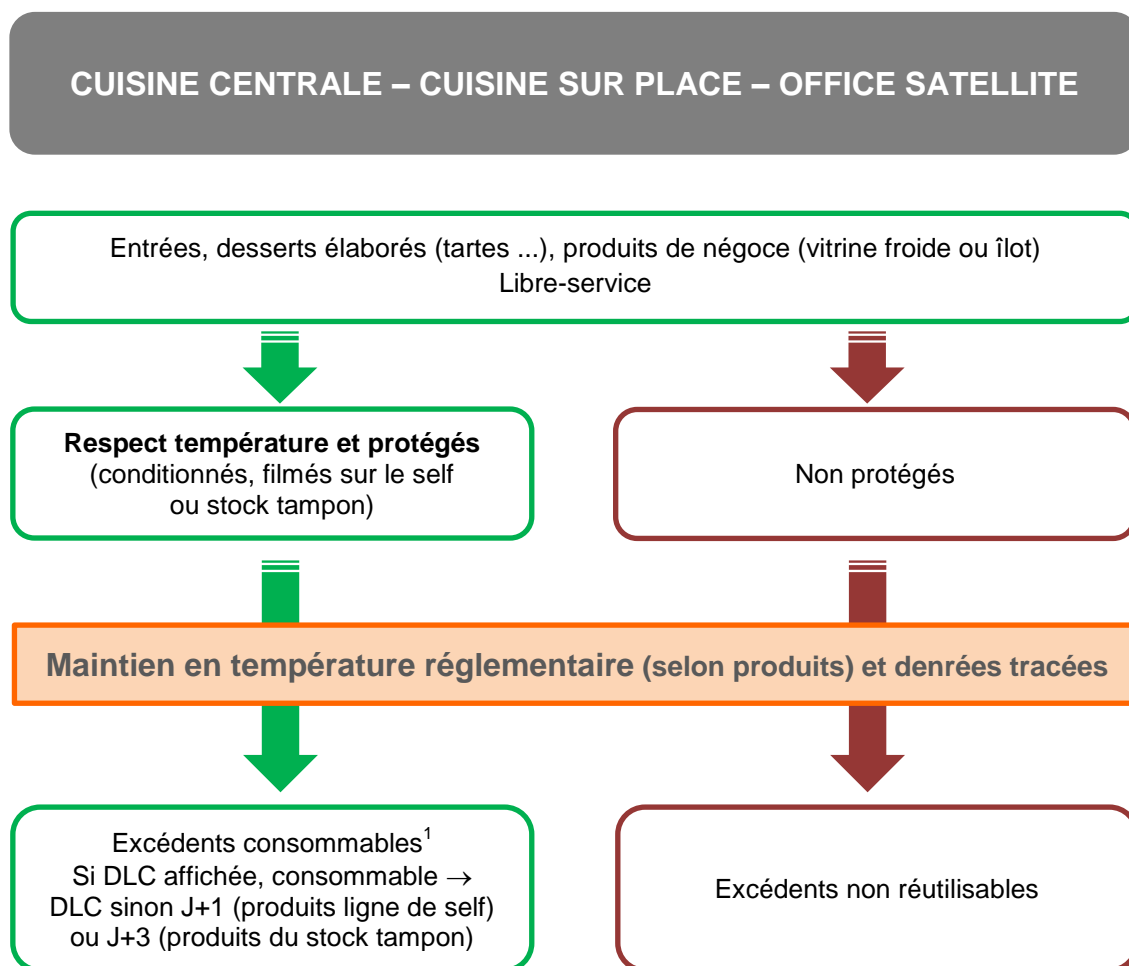


⁷ Les plats témoins ne concernent l'association receveuse que dans le cas où son activité est classée en restauration collective.

 Paragraphe 2.6 Déclaration d'activité des associations d'aide alimentaire

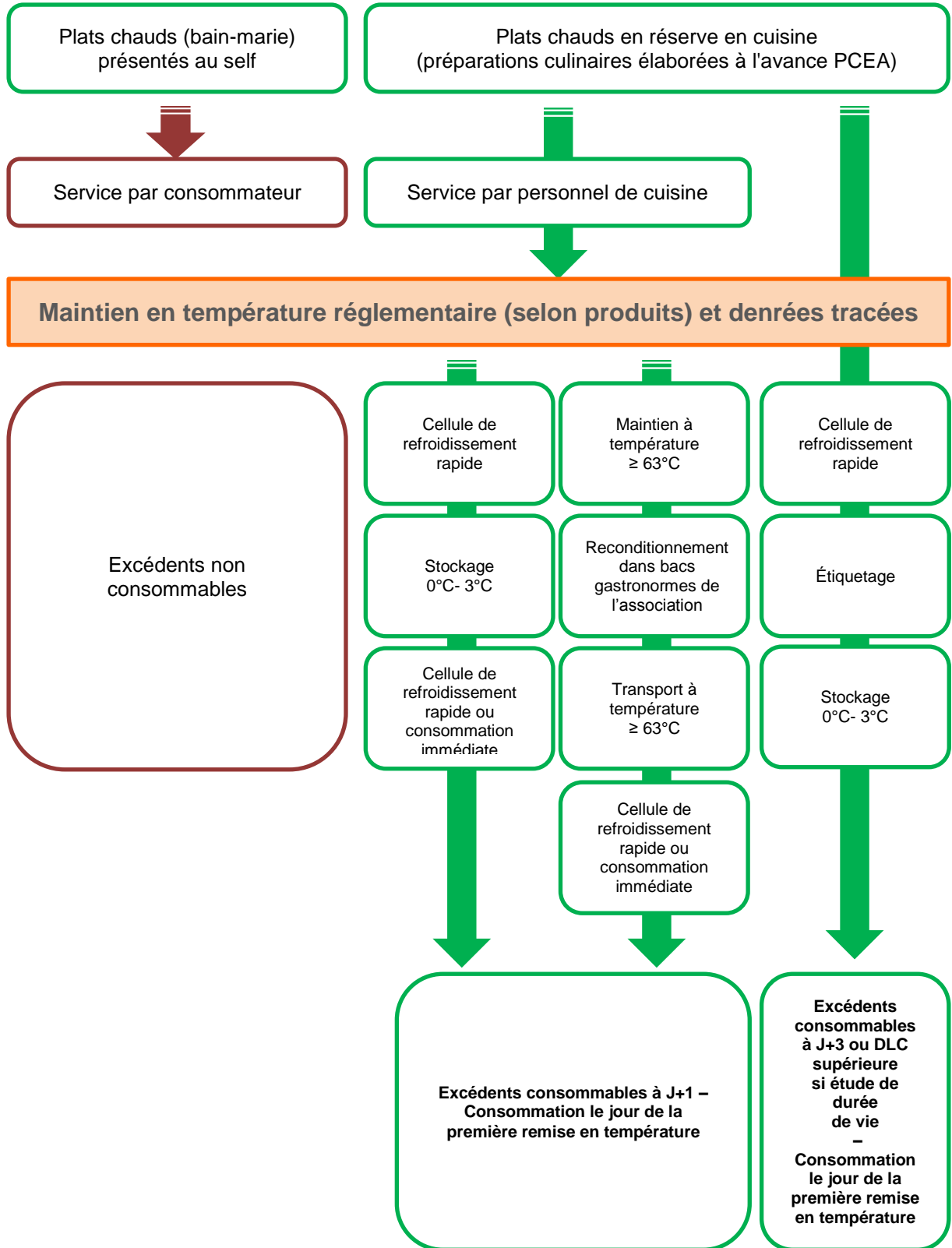
2.4.3 Mise en pratique de la réutilisation des excédents

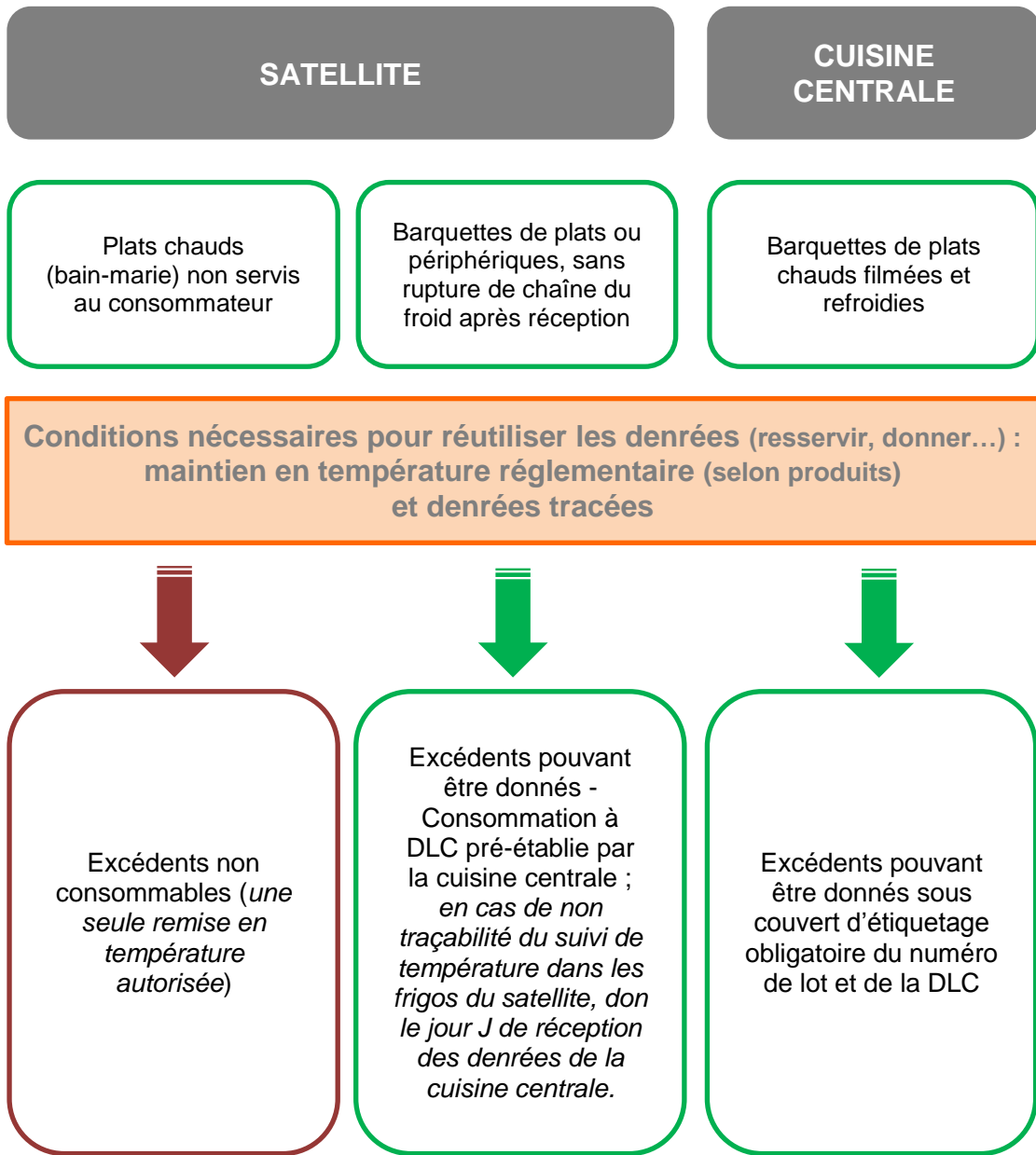
2.4.3.1 Selon le type de restaurant et de denrée



¹ Les plats froids maintenus à +10°C doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/3°C.

CUISINE SUR PLACE





2.4.3.2 Selon l'emplacement de l'excédent (self, plateau, etc.) et les denrées

PLATEAU DU CONVIVE

Tous les produits servis au consommateur doivent être éliminés, à l'exception de ceux qui sont conditionnés et stables à température ambiante (ex. : condiments, biscottes, etc. non entamés). À titre d'exemple, un dessert lacté frais (produit non stable à température ambiante) qui a été posé sur le plateau d'un consommateur doit être jeté après le service, même s'il n'a pas été entamé.



Permettre aux convives de revenir chercher leurs desserts frais permet de ne pas gaspiller et de réutiliser (nouveau service, don) l'excédent. Voir l'exemple de l'EPARC d'Angers - paragraphe 4.3.4

Dès qu'il s'agit d'un produit qui ne se conserve pas à température ambiante, il faut pouvoir garantir qu'il n'y a pas eu de rupture de la chaîne du froid (stockage entre 0° et + 3°C ou application de la tolérance de stockage à + 10°C pour des produits destinés à être consommés froids mais devant être consommés dans les deux heures) et aucune contamination par les consommateurs quand ils se servent.

Dans la pratique, il faut pouvoir prouver que les températures ont bien été respectées par des mesures de températures régulières, en début et fin de service et en tenant compte des différents réapprovisionnements.

BANQUE RÉFRIGÉRÉE EN LIBRE-SERVICE

Au niveau des self-services ou des îlots : les consommateurs se servent eux-mêmes :

- ▶ **Les produits non protégés** (barquettes ouvertes, ramequins, entrées non filmées, etc.) restant en fin de service doivent être jetés après le service.

Quand c'est possible en termes de temps disponible et de personnes, le réapprovisionnement au fur et à mesure à partir du stock tampon est souhaitable pour pouvoir réutiliser les excédents.

- ▶ **Les produits protégés** (produits pré-emballés individuellement, produits filmés) peuvent être réutilisés. Ils devront être consommés impérativement à J+1, ce qui implique d'apposer une date sur le lot donné ou d'associer une fiche suiveuse du lot, sauf si la DLC est inscrite auquel cas le produit peut être consommé jusqu'à cette date limite.



Tout produit réfrigéré qui a fait l'objet de conditions de conservation à une température supérieure à la température réglementaire, même pendant une durée inférieure à 2 heures, est exclu de réutilisation et donc de dons (sauf si la consommation peut intervenir dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/3°C, cas *a priori* très rare).

PRODUITS FRAIS DU STOCK TAMPON D'APPROVISIONNEMENT DU SELF OU DES ILOTS

Protégés ou non, ces produits peuvent être donnés. Ils devront être consommés impérativement à J+3 (ce qui implique d'apposer une date sur le lot donné) sauf si la DLC est inscrite, auquel cas le produit peut être consommé jusqu'à cette date limite.

PLATS CHAUDS EN ÉTUVE PRÉSENTÉS AU CONSOMMATEUR (CUISINE SUR PLACE)

Les préparations culinaires présentées par le personnel au consommateur sur la chaîne de distribution du self, sans rupture de la chaîne du chaud ($T^{\circ} > +63^{\circ}\text{C}$), peuvent être refroidies rapidement après la fin du service pour être présentées de nouveau ou données **pour être consommées impérativement en J+1 (étiquetage en cas de don ou fiche suiveuse)**.



Les cuisines sur place peuvent également donner « en liaison chaude », ce qui est plus délicat, mais possible dans le cas où la structure receveuse est équipée en moyen de transport adéquat et en cellule de refroidissement rapide. Voir à ce propos l'exemple de la cantine savoyarde paragraphe 4.1.

PLATS CHAUDS EN RÉSERVE EN CUISINE SUR PLACE

Un surplus de production conservé au chaud en cuisine ($T^{\circ} > + 63^{\circ}\text{C}$) et refroidi rapidement ($< \text{ou} = \text{à} +3^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures) est une préparation culinaire élaborée à l'avance (PCEA) et dispose donc d'une durée de vie égale à J+3 en l'absence d'études de durée de vie (étiquetage en cas de don ou fiche suiveuse).

PLATS CHAUDS (CUISINE SATELLITE)



Les excédents de plats chauds en restaurant satellites ne peuvent être réutilisés car une seule remise en température est autorisée.

Quand c'est possible en termes de temps disponible et de personnel, des cuisines satellites peuvent réorganiser l'étape du réchauffage pour ne pas remettre simultanément toutes les barquettes en température.

 Pour aller plus loin : Voir les exemples à l'EPARC d'Angers 4.3.1 et au SIREC de Cenon Floirac 4.5.2.

EXCÉDENTS DE PRÉPARATIONS NON RÉCHAUFFÉES (CUISINE SATELLITE)

Les excédents éventuels de ces plats pourront être resservis ou donnés s'ils ont été maintenus en température (- 18°C pour les surgelés et entre 0°C et + 3°C pour les réfrigérés), **et s'ils n'ont pas été réchauffés**, qu'il s'agisse de denrées à consommer chaudes ou froides (étiquetage en cas de don ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) et consommation à DLC pré-établie par la cuisine centrale.



N.B. : en cas de non traçabilité du suivi de température dans les frigos du satellite, le don est possible le jour J de réception des denrées de la cuisine centrale.

N.B. : Quand des excédents sont donnés à une association, celle-ci doit veiller à respecter les conditions de température.

En particulier, la réutilisation de préparations chaudes nécessite l'enregistrement des températures avant entrée en cellule de refroidissement, à sa sortie, mais aussi lors de la remise en température au chaud le lendemain qui doit se faire de + 10°C à + 63°C en moins de une heure.

Des plats témoins doivent être conservés si l'établissement caritatif répond à la définition de la restauration collective donnée par l'arrêté du 21/12/2009 (consommateurs réguliers et existence d'un contrat ou d'un accord entre association et bénéficiaire).

 Paragraphe 2.6 Déclaration d'activité des associations d'aide alimentaire

2.4.3.3 Synthèse

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Cuisine centrale		
Déjà agréée	Préparations maintenues en températures entre 0°C et + 3°C – Étiquetage numéro de lot et DLC - Transport au froid (0°C à + 3°C) -Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale.	
	Produits secs emballés - Pain - Fruits	
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		
Cuisine sur place		
A minima dérogation à l'agrément (paragraphe 2.3.3.3)	Produits secs emballés - Fruits intacts y compris récupérés sur les plateaux des convives	Restes de plats et produits frais, même filmés et non entamés sur les plateaux des convives – restes de pain non emballés.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en ilots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+1 ou DLC si indiquée.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d'entrées ou de desserts <u>non protégés</u> sur le self ou en ilots <u>Les plats froids maintenus à +10°C</u>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon ; et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+3 ou DLC	
	Excédents de plats chauds servis par le personnel , refroidis rapidement (de + 63° à + 10°C en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins de une heure) - Consommation à J+1. <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude ≥ + 63°C si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	Restes de plats chauds ou froids en libre-service pour le consommateur
Excédents de plats chauds en cuisine , , refroidis rapidement (de + 63 à + 10 en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins de une heure) - Consommation à J+3 ou DLC plus longue en cas de réalisation d'étude de durée de vie <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude ≥ + 63°C si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>		
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Satellite		
Aucune dérogation si le restaurant ne fait aucune manipulation sur les denrées alimentaires reçues de la cuisine centrale hormis transport et stockage – Si manipulation ou transformation, alors dérogation à l'agrément	Produits secs emballés - Fruits intacts récupérés sur les plateaux	
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en îlots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d'entrées ou de desserts non protégés sur le self ou en îlots <u>Les plats froids maintenus à +10°C</u>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	
Excédents de préparations reçues de la cuisine centrale et maintenues entre 0°C et + 3°C SANS réchauffage préalable - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Consommation à DLC préétablie par la cuisine centrale. <i>N.B. : En cas de non traçabilité du suivi de température dans les frigos du satellite, don le jour J de réception des denrées de la cuisine centrale.</i>	Excédents de plats réchauffés	
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur (s'il y a eu manipulation des denrées par le satellite, par exemple découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		

2.5

RÈGLES APPLICABLES AUX FRUITS ET LÉGUMES NON TRANSFORMÉS

Les fruits doivent répondre à la même réglementation, qu'ils soient vendus ou donnés. Les produits doivent être de « qualité loyale saine et marchande ». Ils doivent par exemple, être exempts de traces de moisissure, la peau doit être intacte pour assurer l'intégrité de la chair.

Les règles d'hygiène des denrées alimentaires sont définies par l'Arrêté du 9/05/1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ainsi que par le Règlement 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.



L'activité des associations d'aide alimentaire relève de la remise directe ; selon leur mode de fonctionnement, elle se classe également en restauration collective ou non.


- ▶ L'arrêté du 21 décembre 2009 définit à l'article 2 la restauration collective : « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat ».
- ▶ La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011, modifiée le 22/10/2012, définit au point I-B-3.6 le cas particulier de « l'activité des fermes pédagogiques et des associations caritatives doit être étudiée au cas par cas. En absence de contrat, si la restauration est ponctuelle, l'activité est assimilée à de la remise directe au consommateur. Cependant, si l'activité de restauration effectuée dans les fermes pédagogiques ou dans les associations caritatives revêt un caractère régulier, et est liée par contrat, l'activité est considérée comme de la restauration collective et est soumise aux dispositions relatives à la restauration collective ».

Si l'activité de l'association est classée en restauration collective, elle a l'obligation de conserver des plats témoins.

Dans tous les cas, l'association doit déclarer son activité :

« Tout établissement de remise directe au consommateur ou de restauration mettant en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant est tenu de déclarer au préfet du lieu d'implantation de l'établissement chacun des établissements dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent. »

Cette déclaration doit être réalisée par le responsable de l'établissement avant l'ouverture de l'établissement et renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité. Elle doit être transmise dûment complétée et signée à la DD(CS)PP du département d'implantation au moyen du document CERFA N° 13984*02.

 Télécharger le formulaire de déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale.

https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do

- ▶ Le numéro SIRET doit impérativement être renseigné car il est indispensable à l'enregistrement de l'établissement.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

<p>DÉCLARATION concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale</p>
<p>Article 6 du règlement (CE) n°853/2004 Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime Arrêté du 28 juin 1994</p>
<p>Déclaration à effectuer auprès du préfet (direction départementale en charge de la protection des populations ou de l'alimentation) avant ouverture et à chaque changement d'exploitant, d'adresse ou d'activité</p>

2.7.1 Dispositions applicables aux locaux

2.7.1.1 Références réglementaires

- ▶ Règlement (CE) 852/2004 : chapitre I, II et III de l'annexe II

2.7.1.2 Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

- ▶ Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :
 - pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;
 - permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
 - permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;
 - si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.
- ▶ Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.
- ▶ Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.
- ▶ Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.
- ▶ Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.
- ▶ Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.
- ▶ Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finaux.
- ▶ Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.
- ▶ Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

⁸ Source : fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes - <http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

2.7.1.3 Dispositions spécifiques pour les locaux ou les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

- ▶ les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
- ▶ les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- ▶ les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;
- ▶ les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;
- ▶ les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- ▶ les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

2.7.2 Stockage des denrées périssables



Mise en œuvre des bonnes pratiques à l'attention des associations

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs » (Cf. 2.1), présente une analyse des dangers, les facteurs de risques, les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place, les éléments de surveillance et les actions correctives le cas échéant, étape par étape, de la ramasse jusqu'à la distribution. De nombreuses formations sont dispensées dans les différents réseaux à l'attention des salariés et bénévoles.

2.7.2.1 Références réglementaires et infra-réglementaires

- ▶ Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ▶ Règlement CE/853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ▶ Règlement CE/37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- ▶ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ Note de service DGAL n° 2011 - 8117 modifiée du 23 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé.

2.7.2.2 Règles générales de stockage des denrées périssables

La structure a l'obligation de respecter la chaîne du froid, et d'en apporter toutes les preuves aux services de contrôle au moyen notamment d'une mesure régulière de température de l'air.

Les denrées doivent être stockées dans des enceintes de maintien en température de capacité adaptée aux volumes stockés (réfrigérateur ou congélateur de type professionnel, armoires à froid voire chambres froides). Ces enceintes doivent faire l'objet d'une maintenance régulière (notamment dégivrages) et être maintenues en bon état de fonctionnement. En outre, elles doivent faire l'objet de nettoyage et désinfections réguliers, à l'aide de produits adaptés à l'usage en milieu agro-alimentaire, et dont les préconisations d'utilisation sont bien respectées (temps d'attente, rinçages).

2.7.2.2.1 Concernant les aliments surgelés

Les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.

Tous les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température doivent être conformes aux normes EN 1 2830, EN 1 3485 et EN 1 3486. Les exploitants gardent tous les documents nécessaires pour vérifier si les instruments visés ci-dessus sont conformes à la norme EN applicable. Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant une année ou plus longtemps, selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.



Par dérogation, la température de l'air est seulement mesurée au moyen d'au moins un thermomètre, aisément visible, dans les chambres froides de moins de 10 m³, durant le stockage dans les meubles de vente au détail et durant la distribution locale.

Dans le cas de meubles de vente au détail ouverts :

- ▶ la ligne de charge maximale est clairement indiquée ;
- ▶ le thermomètre est placé au niveau de cette indication.

2.7.2.2.2 Températures réglementaires de conservation des denrées périssables

Températures MAXIMALES de conservation au stade de l'entreposage et en établissement de remise directe		
	Entreposage	Établissement de remise directe
Pour les produits congelés		
Glaces, crèmes glacées	- 18°C	
Viandes hachées et préparations de viandes		
Produits de la pêche congelés		
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves		- 9°C
Autres denrées alimentaires congelées		- 12°C
Pour les produits réfrigérés		
Viande hachée		+ 2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier d'ongulés (d'élevage ou sauvage)		+ 3°C
Préparations de viandes	+ 4°C	
Viandes de volaille, de lagomorphe et de ratites		
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier d'ongulés (d'élevage ou sauvage)	+ 7°C	+ 4°C (morceaux de découpe) + 7°C (carcasses entières et pièces de gros)
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Glace fondante	+ 2°C
Produits de la pêche frais conditionnés	Glace fondante	
Ovoproduits à l'exception des produits UHT		+ 4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état		
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	
Fromages affinés		
Autres denrées très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4°C
Autres denrées périssables		+ 8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance		+ 4°C

Toutefois, l'article 3 de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé indique que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées ci-dessus dans des conditions satisfaisant aux modalités prévues :

- ▶ soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;
- ▶ soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus.

De plus, et pour autant que la sécurité des produits soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, aux températures mentionnées dans le tableau dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3°C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente.



2.8.1 Références réglementaires et infra-réglementaires

- ▶ Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ▶ Règlement CE/853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ▶ Règlement CE/37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- ▶ Code rural et de la pêche maritime, article R 231-59-1 à R 231-59-6
- ▶ Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- ▶ Arrêté du 1^{er} juillet 2008 fixant les modalités de contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- ▶ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ Note de service DGAL n° 2011 - 8117 modifiée du 23 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8021 du 29 janvier 2008 sur les procédures actualisées dans le domaine des transports

2.8.2 Dispositions générales

Dispositions applicables à tous les exploitants du secteur alimentaire hors production primaire (animaux vivants par exemple) :

- ▶ Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien et doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
- ▶ Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
- ▶ Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent être séparés efficacement.
- ▶ Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
- ▶ Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
- ▶ Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.



⁹ Source : fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes - <http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

2.8.3 Température de transport

- ▶ Règlement CE/853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ▶ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2011 -8117 du 23 mai 2011

Températures MAXIMALES de conservation au stade du transport	
	Transport
Pour les produits congelés	
Glaces, crèmes glacées	- 18°C
Viandes hachées et préparations de viandes	
Produits de la pêche congelés	
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	- 9°C
Autres denrée alimentaires congelées	- 12°C
Pour les produits réfrigérés	
Viande hachée	+ 2°C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulés (d'élevage ou sauvage)	+ 3°C
Préparations de viandes	+ 4°C
Viandes de volaille, de lagomorphe et de ratites	
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulés (d'élevage ou sauvage)	+ 7°C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	Glace fondante (0° à + 2°C)
Produits de la pêche frais conditionnés	+ 4°C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT	
Lait cru destiné à la consommation en l'état	
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	
Autres denrées très périssables	
Autres denrées périssables	
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3°C

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, aux températures mentionnées dans le tableau dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3°C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente.

2.8.4 Types de véhicules autorisés

- ▶ Code rural et de la pêche maritime, article R 231-59-1 à R 231-59-6
- ▶ Arrêté du 1^{er} juillet 2008 fixant les modalités de contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8021 du 29 janvier 2008

CAS GÉNÉRAL

Pour le transport de denrées périssables à l'état congelé ou réfrigéré, les engins doivent être choisis dans des catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport les températures de transport mentionnées ci-dessus.

L'utilisateur de l'engin doit disposer d'une attestation officielle de conformité de celui-ci aux règles techniques qui lui sont applicables, délivrée à l'issue d'un examen technique.

L'examen technique et la remise de l'attestation de conformité sont actuellement délégués à un organisme privé, le CEMAFROID¹⁰.

DÉROGATION

Si le trajet est inférieur à 80 km et se fait sans rupture de charge (c'est-à-dire sans ouverture de porte intermédiaire), il est possible d'utiliser un véhicule sans attestation de conformité, sous réserve du respect des règles d'hygiène et de maintien de la chaîne du froid à l'aide de containers isothermes, glacières ou tout autre moyen. En outre, le lieu de chargement et le lieu de déchargement doivent figurer sur le document de transport.

2.8.5 Suivi des températures pendant le transport

- ▶ Règlement (CE) N°37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- ▶ Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments



Mise en œuvre des bonnes pratiques à l'attention des associations

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs » (Cf. 2.1), présente une analyse des dangers, les facteurs de risques, les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place, les éléments de surveillance et les actions correctives le cas échéant, étape par étape, de la ramasse jusqu'à la distribution. De nombreuses formations sont dispensées dans les différents réseaux à l'attention des salariés et bénévoles.

Les moyens de transport des aliments surgelés sont équipés d'instruments approuvés d'enregistrement automatique pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.

Tous les instruments de contrôle de la température doivent être conformes aux normes EN 1 2830, EN 1 3485 et EN 1 3486.

¹⁰ Pour obtenir l'attestation de conformité technique de votre véhicule destiné au transport de denrées alimentaires périssables, vous devez vous adresser au CEMAFROID (Parc de Tourvoie - BP 134 - 92185 ANTONY Cedex - tél. 03 21 07 31 59 - fax ; 03 21 55 69 36 - mél : datafrigemafroid.fr). Pour prendre rendez-vous auprès d'un établissement habilité par le CEMAFROID, la liste figure sur le site Internet : www.cemafroid.fr

Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant une année ou plus longtemps selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.

Pour tout transport supérieur à une heure, les moyens de transport pour les viandes hachées et préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé sont équipés d'instruments approuvés d'enregistrement automatique, pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air.

Tous les enregistreurs font l'objet d'une vérification périodique tous les deux ans par un organisme agréé.



2.9

RÉGLEMENTATION SPÉCIFIQUE AUX OPÉRATIONS DE CONGÉLATION ET DE DÉCONGÉLATION¹¹

2.9.1 Références réglementaires et infraréglementaires

- ▶ Règlement (CE) N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ▶ Règlement (CE) N° 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ▶ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- ▶ Note de service DGAL n° 2011 -8117 du 23 mai 2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé
- ▶ Note d'information DGCCRF n° 2007-168 sur les règles d'étiquetage de denrées destinées à une transformation ultérieure
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013.

2.9.2 Règles générales applicables à la congélation

Il est obligatoire de préciser lors de la déclaration d'activité de l'établissement (CERFA 13984) si vous mettez en œuvre la congélation.

Si la congélation est pratiquée, l'établissement doit disposer d'équipements permettant d'abaisser RAPIDEMENT la température des denrées en tous points de celles-ci à une température inférieure ou égale à -18°C ou -12°C (voir III).

Pour les produits surgelés, l'étiquetage, au moment de la remise au consommateur final ou à un établissement de restauration, doit comporter l'indication que le produit ne doit pas être recongelé après décongélation.



Mise en œuvre des bonnes pratiques à l'attention des associations

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs » (Cf. 2.1), présente une analyse des dangers, les facteurs de risques, les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en place, les éléments de surveillance et les actions correctives le cas échéant, étape par étape, de la ramasse jusqu'à la distribution. De nombreuses formations sont dispensées dans les différents réseaux à l'attention des salariés et bénévoles.

2.9.3 Décongélation

L'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé indique dans son annexe VI que conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation :

¹¹ Source : Fiches d'information réglementaire sur la production et la commercialisation des produits fermiers d'origine animale et leurs annexes - <http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reglementation>

1. La décongélation des produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- ▶ soit dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. À défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0°C et + 4°C ;
- ▶ soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre susvisé qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenants réfrigérés (Cf. 2.7.2).

3. L'arrêté du 21 décembre 2009 précise que les produits congelés qui ont été décongelés, peuvent être recongelés sans avoir subi de traitement si le professionnel apporte la preuve, *via* son analyse des dangers et son plan de maîtrise sanitaire, que les opérations effectuées offrent le même niveau de sécurité pour le consommateur.

2.9.4 Températures réglementaires de congélation

Températures MAXIMALES des denrées congelées :

- Viandes hachées et préparations de viandes congelées..... - 18°C
- Produits de la pêche congelés..... - 18°C
- Glaces, crèmes glacées..... - 18°C
- Poissons entiers en saumure destinés à la fabrication de conserves - 9°C
- Autres denrées congelées - 12°C



2.9.5 Cas particulier de la congélation dans les établissements de commerce de détail

Si le produit découpé ou transformé en vue de la vente au détail est lui-même soumis à congélation, la température obtenue à cœur ne devra pas être supérieure à - 18°C, et sera maintenue à ce niveau jusqu'au stade de la vente finale.

Une note d'information n° 2007-168 du 22 août 2007 de la DGCCRF admet la possibilité pour les établissements de commerce de détail de pouvoir congeler des denrées préemballées destinées à une transformation ultérieure sous réserve du respect des procédures basées sur les principes de l'HACCP et des règles à définir dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène (notamment la durée de vie résiduelle des produits et les règles de traçabilité). Cette possibilité n'est admise que pour les établissements de restauration collective et les établissements de remise directe effectuant de la transformation de denrées.

L'objectif est de réduire les risques de contamination microbiologique en n'effectuant pas de déconditionnement/reconditionnement des denrées avant congélation.

Ainsi, les produits préemballés faisant l'objet d'une congélation avant la date limite de consommation sans déconditionnement, doivent être placés dans un suremballage transparent portant la date de congélation et une date limite d'utilisation optimale.

Cette procédure peut être admise dans les conditions prescrites, exclusivement pour des denrées transformées après décongélation dans l'établissement lui-même et remis au consommateur final ; elles ne pourront en aucun cas faire l'objet d'une mise sur le marché en l'état, ni d'une mise sur le marché après simple décongélation.

Hormis ce cas de figure, tout professionnel de commerce de détail peut également procéder à la congélation de produits fabriqués dans son établissement, sous réserve de la prise en compte de ce process dans son plan de maîtrise sanitaire.



3

Des conditions de réussite
à chaque étape du don ou
de la ramasse

3 DES CONDITIONS DE RÉUSSITE À CHAQUE ÉTAPE DU DON OU DE LA RAMASSE

3.1 Du côté des élus	70
3.2 Du côté des restaurants	71
3.2.1 Anticiper la démarche de partenariat et de projet	71
3.2.2 Associer et motiver son équipe de restauration	71
3.2.3 Trouver une association et la choisir comme partenaire	72
3.2.3.1 Contacts généraux.....	72
3.2.3.2 La Bourse aux dons : pour des dons ponctuels	74
3.2.3.3 La cartographie interactive des associations d'aide alimentaire : pour repérer des associations locales qui recherchent des dons	74
3.2.3.4 Quelle association retenir comme partenaire ?.....	75
3.2.4 Établir une convention de partenariat (responsabilités respectives)	76
3.2.5 Quels restaurants ? Pour quels produits ?	77
3.2.6 Conditionnement et étiquetage	78
3.2.7 Effectuer un bilan régulier	78
3.3 Du côté des associations	79
3.3.1 Pourquoi démarcher la restauration collective.....	79
3.3.2 Évaluer ses besoins et ses capacités	79
3.3.3 Se faire connaître	80
3.3.4 Se faire reconnaître	80
3.3.5 Convention de partenariat	82
3.3.6 Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène	82
3.3.7 Moyens logistiques et mutualisations possibles	82
3.3.8 Ramasse	83
3.3.8.1 L'adaptation aux contraintes du donateur.....	83
3.3.8.2 La crédibilité de l'association	83
3.3.8.3 Bilan économique et environnemental de la collecte.....	84
3.3.9 Consulter les services de la DD(CS)PP	84



La réglementation sanitaire afférente aux denrées alimentaires permet la réutilisation et/ou le don de produits et préparations dans certaines conditions.

Au-delà de l'exposé de ce qui est permis ou non, la partie 2 de ce guide a également mis l'accent sur les nécessaires précautions à prendre en ce qui concerne l'utilisation de denrées alimentaires périssables.

Les dons comme la ramasse de denrées alimentaires ne s'improvisent pas.

D'ores et déjà, il est important de souligner qu'aucune organisation-type ne peut être proposée, et que chaque partenariat va se mettre en place d'une manière spécifique, en fonction des produits, du ou des restaurant(s) ramassés, de l'utilisation possible en repas ou en colis, des matériels de transport, de la proximité des associations receveuses etc.

Toutefois, cette partie insiste sur les conditions de réussite pour la mise en place et la pérennisation de partenariats de dons ; elle synthétise les retours d'expériences de plusieurs partenariats réussis, dont certains sont présentés dans la partie 4.

La mise en place de dons démarre souvent grâce à l'impulsion politique d'une collectivité préoccupée tout autant par des questions économiques et environnementales par rapport au gaspillage, qu'éthiques et humaines sur la précarité.

- ▶ Une collectivité peut ainsi décider que sa cuisine centrale ne jettera aucune préparation ou produit réutilisable et initier ainsi le partenariat avec des associations d'aide alimentaire. Elle peut aussi impulser une démarche générale de lutte contre le gaspillage alimentaire dans différents restaurants, et intégrer le don dans le projet.
- ▶ Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire peuvent également être inscrites dans un cahier des charges de délégation du service de restauration, et le don peut faire partie des différents moyens mis en œuvre.
- ▶ Des aides peuvent également être apportées à la mise en place de partenariats par le financement ou par le don d'investissements spécifiques : par exemple, financement par la ville d'Angers d'enregistreurs de température dans des restaurants satellites pour le partenariat entre l'EPARC et la Banque alimentaire du Maine et Loire ; proposition systématique par l'EPARC de don de véhicule frigorifique lors de son renouvellement de parc (Exemple en partie 4).

Quand l'impulsion ne se traduit pas par des actions concrètes, c'est souvent par méconnaissance de ce qui est autorisé ou non sur le plan sanitaire ; la partie 2 permet de lever toute ambiguïté sur les marges de manœuvre ainsi que sur la responsabilité des structures en cas d'intoxication alimentaire.

Même si la collectivité n'a pas un projet immédiat de partenariat de dons, il est toujours pertinent de l'avoir anticipé ; en effet, en cas de grève de personnel, d'épidémie dans des écoles, d'intempéries, d'erreur dans la gestion des effectifs, il importe de ne pas être obligé de jeter simplement parce que l'on n'a pas anticipé la situation. **Le gaspillage de repas jetés ainsi que la médiatisation associée sont des moteurs pour déterminer à l'avance une procédure de dons même ponctuelle.**



3.2.1 Anticiper la démarche de partenariat et de projet

Les dons de produits alimentaires issus de la restauration collective ne s'improvisent pas.

Même en cas de dons très ponctuels de produits non périssables, à l'occasion d'un inventaire, avant une période de congés, etc., il est nécessaire d'avoir identifié l'association intéressée par les produits et équipée de la logistique nécessaire pour pouvoir récupérer le lot.

En cas de produits périssables, il est indispensable d'avoir préparé l'organisation du don au vu des nécessités sanitaires.

Le restaurant doit anticiper son projet de dons sur des excédents « incompressibles ». La démarche consiste en la mise en place d'un partenariat.

Cette anticipation va permettre :

- ▶ de repérer l'association à laquelle il est possible de donner : proximité, équipements en logistique adaptée (froid en particulier), compatibilité sur le type de produits recherchés, etc. Cf. paragraphe 3.2.3 ;
- ▶ de s'entendre sur les modalités possibles et de poser les termes d'une convention de partenariat ; Cf. paragraphe 3.2.4 ;
- ▶ de s'organiser en interne pour motiver son équipe, désigner les responsabilités de chaque personnel impliqué et l'organisation afférente aux dons ; Cf. paragraphes 3.2.2 et 3.2.6 ;
- ▶ de tester éventuellement le partenariat sur certains produits ou certains restaurants uniquement.

Cette démarche de partenariat peut (doit ?) s'intégrer dans une démarche plus globale, comme par exemple l'engagement de tout le service dans des actions de réduction du gaspillage alimentaire. Au vu des retours concrets des restaurants déjà engagés dans du don, il ressort que donner permet de s'interroger très concrètement sur ses excédents de production et s'avère un outil supplémentaire dans la démarche de réduction du gaspillage.

Dans le scolaire, il est idéal que la démarche anti-gaspillage s'inscrive aussi dans le cadre du projet d'établissement et/ou du contrat d'objectifs, afin qu'elle rassemble différentes catégories de personnels et d'actions autour de réalisations concrètes. Les retours pédagogiques d'une démarche de dons peuvent être riches d'enseignement tout autant dans la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire que pour apporter un regard concret et éclairé sur la lutte contre la précarité alimentaire. Ainsi, des associations qui reçoivent des dons peuvent intervenir dans des classes ou recevoir des visites et expliquer leur activité, la précarité ; l'insertion professionnelle, etc., ce qui peut changer le regard des jeunes sur les personnes démunies et les difficultés d'accès à l'alimentation.

3.2.2 Associer et motiver son équipe de restauration

Le partenariat ne peut s'établir qu'avec l'adhésion de l'équipe de restauration, qui sera chargée de la mise de côté de produits, de l'accueil de bénévoles, du transfert des denrées dans de bonnes conditions, etc.

Généralement, la récupération de denrées par les personnels du restaurant est interdite, et cette situation peut s'avérer un atout comme une contrainte dans ce type de projet.

Les personnels n'ayant pas une rémunération importante peuvent s'estimer tout autant prioritaires pour bénéficier d'excédents que des personnes précaires aidées par l'association. De plus, ils peuvent estimer, voire constater, que donner provoque plus de travail que de jeter les excédents.



Inversement, ce même personnel peut se déclarer choqué de tout ce qui est jeté, de la valeur que cela représente et ainsi adhérer au projet spontanément, parce que les denrées vont profiter à des personnes qui en ont besoin.

Il résulte de ces différents constats la nécessité de bien associer son équipe dès la réflexion sur la mise en place du partenariat. Les éléments mis en avant par les restaurants déjà engagés dans une démarche de dons sont divers en fonction des situations rencontrées :

- ▶ Intégrer les étapes du don dans les diagrammes techniques, de manière à identifier le travail effectué ainsi que les responsabilités associées ; en cuisine sur place, cela permet d'identifier l'étape supplémentaire de refroidissement rapide d'excédents de préparations, par exemple ;
- ▶ Identifier un responsable des dons dans le restaurant ;
- ▶ Tester le partenariat sur peu de produits et/ou une période courte et associer le personnel en charge du don aussi bien à la mise en place du partenariat qu'au bilan de la phase de test et aux propositions de modifications éventuelles ; il importe que l'association soit perçue comme crédible pour la récupération et la réutilisation de denrées alimentaires, aussi bien d'un point de vue organisationnel que humain - Cf. exemple au paragraphe 4.2.1.3.
- ▶ Relier la démarche de don à celle de la limitation du gaspillage et donc d'économies induites ; tous les restaurants donateurs mettent en évidence les éventuels problèmes d'organisation aboutissant à « trop » d'excédents de production et ainsi peuvent les réduire à un minimum. Ainsi, les personnels n'associeront pas le don à « mal travailler » ;
- ▶ Quand le restaurant réaffecte les économies à l'achat de matières premières de meilleure qualité, l'équipe de cuisine est valorisée dans son travail.

3.2.3 Trouver une association et la choisir comme partenaire

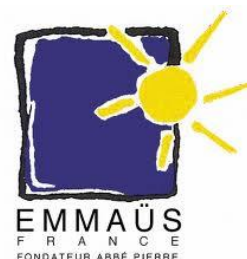
3.2.3.1 Contacts généraux

De nombreuses associations signalent spontanément leurs besoins et leur souhait de récupérer des dons directement auprès d'élus ou de gestionnaires de restaurants.

Quand un restaurant n'a pas de contact, il peut se renseigner auprès :

- ▶ de sa mairie, qui le mettra en lien avec le centre communal d'action sociale (CCAS), lui-même pouvant faire le relais avec toutes les associations d'aide alimentaire locales, dont certaines ne sont pas nécessairement affiliées à un réseau ;
- ▶ des têtes de réseau de l'aide alimentaire, qui feront le relais avec leurs antennes locales :
 - La Fédération Française des Banques Alimentaires - www.banquealimentaire.org/
 - Les Restos du Cœur - www.restosducoeur.org/
 - Le Secours Populaire Français - www.secourspopulaire.fr
 - La Croix-Rouge Française - www.croix-rouge.fr/
 - L'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (ANDES) - www.epiceries-solidaires.org/
 - GESRA, Groupement des Épiceries Solidaires en Rhône-Alpes - www.gesra.org/
 - Le Secours catholique - www.secours-catholique.org/
 - Emmaüs - www.emmaus-france.org

- L'Union nationale des centres communaux d'action sociale - www.unccas.org/
- Société de Saint-Vincent-de-Paul - www.ssvp.fr/
- La Fédération de l'Entraide Protestante - www.fep.asso.fr/
- La Fédération Nationale des Paniers de la Mer - www.panierdelamer.fr/
- La Fondation de l'Armée du salut - www.armedusalut.fr
- REVIVRE dans le Monde - www.revivre-monde.org/ (association d'insertion – plate-forme logistique dédiée à l'approvisionnement des associations d'aide alimentaire)



3.2.3.2 La Bourse aux dons : pour des dons ponctuels

La Bourse aux dons est une plate-forme internet interactive qui a pour objectif de mettre en relation un donateur avec un ou plusieurs receveurs.

Plus précisément, la Bourse aux dons permet de faire le lien entre les professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire, les artisans, les distributeurs, les transporteurs avec les associations d'aide alimentaire ou les Centres communaux d'action sociale (CCAS).



Ce site permet de proposer des dons de denrées alimentaires et de matériels, mais également des liaisons de transport et du mécénat de compétence.

La Bourse aux dons permet aux différents donateurs de déposer des offres de dons qui seront proposées automatiquement aux associations référencées et authentifiées par le ministère en charge de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Les moyens logistiques des associations, en particulier en termes de possibilités de stockage ou de transport, sont renseignés par chacune d'elle.

La Bourse aux dons est un outil idéal pour donner ponctuellement une grosse quantité, en un temps très limité, en dehors de son réseau habituel de receveurs.

En restauration collective, si aucun partenariat n'a été anticipé et qu'un restaurant se retrouve avec une quantité de denrées périssables à donner en un temps très limité, la Bourse aux dons peut permettre qu'une association puisse collecter ce don et que les préparations ne soient pas perdues. Toutefois, au vu des nombreuses conditions nécessaires pour réutiliser des denrées et préparations, le partenariat préalable est fortement recommandé.



Pour aller plus loin

S'enregistrer gratuitement comme donateur ponctuel ou comme receveur de dons sur la Bourse aux dons <http://alimentation.gouv.fr/s-inscrire>

Cet enregistrement préalable, sans engagement, vous permettra de proposer par la suite et très rapidement un lot de denrées ou bien d'être destinataire d'une offre de dons.

L'inscription est gratuite pour les associations comme pour les donateurs et il n'y a aucun frais de fonctionnement prélevé en cas de don.

La Bourse aux dons permet également d'accéder à différents documents ressources en lien avec les dons alimentaires, dont ceux permettant de demander une défiscalisation de la valeur des dons.

3.2.3.3 La cartographie interactive des associations d'aide alimentaire : pour repérer des associations locales qui recherchent des dons

Compte tenu de la réactivité nécessaire pour donner et réutiliser des denrées alimentaires périssables, de nombreux restaurants souhaitent accéder aux contacts d'associations se situant à proximité de leur établissement.

Pour répondre à cette demande, plusieurs Directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) mettent en place progressivement depuis 2012 un outil internet qui est une cartographie interactive des structures d'aide alimentaire de la région.

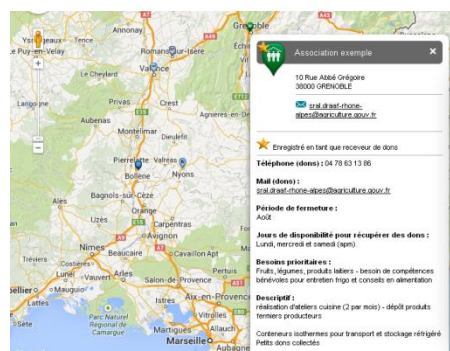
- ▶ <http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Favorisons-les-dons-la>
- ▶ <http://draaf.limousin.agriculture.gouv.fr/Cartographie-des-associations-d>
- ▶ <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mise-en-place-d-une-cartographie>

Cet outil a vocation à se généraliser sur tous les territoires intéressés par la mise en place des partenariats. Pour en savoir plus : contactez votre DRAAF.

L'ambition de l'outil est de permettre des dons de proximité et pour les établissements qui ne peuvent donner que de petites quantités, de faire l'objet de collectes régulières par des associations d'aide alimentaire de proximité.

Les fiches des associations géolocalisées indiquent leurs caractéristiques permettant de cibler les dons : par exemple, contact direct, jours de collecte possible, possibilités de transport réfrigéré, etc.

Cet outil permet également aux associations d'aide alimentaire d'indiquer leurs besoins (en type de produits, en matériels divers comme en matière de bénévolat ou de mécénat de compétences, par exemple pour l'entretien d'installations frigorifiques, des prestations de diététicien nutritionniste, etc.) ainsi que les activités qu'elles souhaitent mettre en avant (ateliers cuisine, service de repas chauds, etc.).



3.2.3.4 Quelle association retenir comme partenaire ?

Certains responsables de restaurants hésitent à donner des denrées périssables au regard de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire. Ils peuvent exprimer de l'inquiétude quant à la fiabilité des associations en termes sanitaires.

Pour répondre à ces inquiétudes légitimes au regard du risque sanitaire, rappelons au préalable des caractéristiques générales communes à toutes les associations d'aide alimentaire :

- ▶ Les associations d'aide alimentaire sont des établissements soumis à déclaration auprès de la direction départementale en charge de la protection des populations en qualité d'établissement de remise directe auprès des consommateurs de produits d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant. Certaines associations ont par ailleurs un statut de restaurant collectif.
- ▶ À ce titre, les associations font l'objet de contrôles sanitaires officiels.
- ▶ De plus, le réseau des associations d'aide alimentaire a conçu un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et dispense des formations à ses salariés et bénévoles afin de garantir la compréhension ainsi que le respect de la réglementation sanitaire (Cf. paragraphe 2.1).



Par ailleurs, des échanges préalables à l'établissement d'un partenariat permettent à un restaurant d'évaluer la fiabilité et la crédibilité d'une association pour le type de dons que l'on propose dans certaines conditions :

- ▶ Proximité de l'association et compatibilité de ses besoins et équipements annoncés avec les dons envisagés ; par exemple :
 - une association distribuant uniquement des colis ne pourra pas valoriser des bacs gastronomes de préparation ;
 - une structure bien placée en proximité peut également avoir des jours d'ouverture non compatibles avec l'utilisation optimale de denrées à DLC J+1 ou J+2 ;

- une association peut ne pas disposer de véhicule réfrigéré mais pouvoir acquérir des conteneurs isothermes ou en disposer au travers de son réseau.
- ▶ Réactivité de l'association pour la distribution en cas de don de produits à DLC très courtes : tous les réseaux ne seront pas en capacité de mettre à disposition de bénéficiaires des préparations reçues à J+2 ou J+1 ;
- ▶ Visite des locaux de l'association, de ses installations et équipements ;
- ▶ Rencontre des salariés et/ou bénévoles responsables de la ramasse de denrées ;
- ▶ Mise en place d'une phase de test : celle-ci peut limiter les dons à un petit nombre de restaurants satellites, à des produits peu sensibles, à une durée courte, ou peut essayer deux modes d'organisation différents (jours et horaires de collecte par exemple) ;
- ▶ Privilégier et organiser le partenariat permettant de valoriser des DLC courtes ;
- ▶ Vérifier le professionnalisme des salariés ou bénévoles de l'association lors de la ramasse pour effectuer les vérifications visuelles et olfactives, les DLC et températures à cœur le cas échéant, écarter des produits ; etc.

3.2.4 Établir une convention de partenariat (responsabilités respectives)



Il est très conseillé de mettre en place une convention de partenariat écrite entre le restaurant et l'association ; même si l'organisation a été bien réfléchi et se déroule au mieux pour les deux parties, tout changement humain dans l'une ou l'autre des structures peut entraîner des incompréhensions et poser problème, voire stopper le partenariat.

De plus, la signature de la convention met l'accent sur les responsabilités respectives, et, en particulier, sur la responsabilité sanitaire de l'association receveuse.

Chaque convention de partenariat établit une convention selon une organisation spécifique mais il ressort des points clés sur lesquels un accord doit être clairement stipulé :

- ▶ Désignation dans la cuisine d'un responsable de la gestion de la remise des dons à l'association (nom et contact téléphonique) ;
- ▶ Désignation dans l'association d'un responsable de la ramasse (nom et contact téléphonique) ;
- ▶ Engagement par le restaurant de remise des denrées à titre gratuit de fournir des produits non consommés par les convives, encore consommables dans des délais courts ;
- ▶ Dans le cas où les denrées remises sont reconditionnées depuis les bacs gastronomiques du restaurant dans les bacs de l'association, engagement de l'association à déposer ses propres bacs en parfait état de propreté et engagement du restaurant donateur à les conserver en cet état en attente de leur utilisation future, ou en cas de nécessité, à les laver et les désinfecter ;
- ▶ En ce qui concerne des dons de produits périssables, engagement de l'association de contrôler avant chaque enlèvement de marchandise la DLC, la température à cœur des produits le cas échéant, ainsi que l'état de bonne conservation des produits remis (absence d'aspect et de couleur anormaux, absence de moisissures, de coups apparents, emballage intègre et non percé, etc.) ;
- ▶ **Engagement de l'association de signer un bordereau de prise en charge à chaque enlèvement précisant le produit, la température à cœur du produit ainsi que la DLC, le cas échéant ; le modèle de bon peut être préétabli ainsi que la manière de le compléter : qui complète les informations, le bon est-il cosigné par le donateur et par l'association, etc. ;**
- ▶ **Spécifier dans la convention que la signature du bordereau de prise en charge par l'association entraîne le transfert de propriété des denrées au profit de l'association ainsi que son entière responsabilité sanitaire à compter de cette signature (Cf. paragraphe 2.3.1.2) ;**
- ▶ Engagement de l'association à transporter les denrées conformément à la réglementation française applicable, et notamment en ce qui concerne la propreté du véhicule et les températures de conservation des denrées alimentaires périssables ;
- ▶ Engagement de l'association à prendre à sa charge la responsabilité et les frais des opérations d'enlèvement, de chargement et d'arrimage, de transport et de déchargement des repas ;

- ▶ Engagement de l'association à collecter selon les jours et heures convenus avec le restaurant donateur ;
- ▶ Engagement de l'association, avant toute mise à la disposition ou à la consommation des produits, à procéder à une sévère inspection de ceux-ci et à éliminer scrupuleusement tous ceux dont la date limite de consommation serait dépassée ou qui présenteraient le moindre signe d'altération (produits desséchés, produits présentant une odeur étrangère même légère, etc.) ;
- ▶ Engagement de l'association à ce que toute utilisation des produits telle que la préparation, la cuisson et la distribution, s'effectue sous sa seule et unique responsabilité en respectant l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ces opérations, notamment en matière d'hygiène ;
- ▶ Si l'association receveuse redistribue ces produits dans son réseau, la convention qui la lie à ces structures stipule leur responsabilité sanitaire et leur respect de la réglementation en vigueur ;
- ▶ Prévoir précisément les conditions en cas d'alerte sanitaire : engagement du restaurant à transmettre systématiquement à l'association (par téléphone puis confirmation par fax ou mail), tous les messages de retrait ou de rappel qui concernent les produits susceptibles d'avoir été donnés et engagement de l'association à :
 - communiquer un numéro de téléphone, fax ou mail au restaurant donateur ;
 - communiquer le nom et la qualité d'une personne compétente pour traiter cette information ;
 - traiter l'information transmise par le restaurant et à pratiquer le retrait ou le rappel des produits s'il y a lieu, en faisant en sorte que les associations et/ou les bénéficiaires aient les moyens de traiter un problème sanitaire éventuel ;
 - prévenir le restaurant de tout changement pouvant freiner la transmission de l'information (modification de l'interlocuteur, numéro de téléphone, fax, E-mail, etc.) ;
 - préciser sur la durée du partenariat et la tacite reconduction éventuelle, prévoyant que les dons puissent être interrompus à tout moment par l'une ou l'autre des parties sans préavis et sans indemnités ;
- ▶ Préciser l'attribution de compétences en cas de litige concernant l'interprétation ou l'exécution du contrat, n'ayant pas pu être réglé à l'amiable, et l'affectant aux tribunaux compétents ;
- ▶ Délivrance par l'association, si demandé, d'une attestation de dons comportant l'identification de l'association donatrice, l'inventaire des produits alimentaires donnés et la date du don. Dans la pratique, cette attestation est établie globalement pour tous les produits une fois par mois, en spécifiant les quantités récupérées (tous produits confondus). Cette attestation compile les informations de chaque bordereau d'enlèvement et permet un suivi quantitatif du partenariat de dons et, le cas échéant, une demande de déductibilité fiscale (Cf. paragraphe 1.4.3).

3.2.5 Quels restaurants ? Pour quels produits ?

Le paragraphe 2.4.3.3 présente de façon synthétique les denrées récupérables dans chaque type de restaurant et sous quelles conditions.

La partie 4 présente des exemples de ramasse dans trois types de restaurants : satellite, cuisine centrale et cuisine sur place.

Les dons de denrées sont possibles dans ces trois types de restaurant, avec des limites et des avantages liés à leur fonctionnement et à la réglementation sanitaire (Cf. paragraphe 2.4.3.3) mais aussi à chaque organisation locale spécifique du restaurant : accord avec le personnel, partenariat restaurant-association, livraisons quotidiennes ou non des satellites... ; par exemple :

- ▶ Un restaurant satellite a parfois des barquettes de plats préparés en excédent mais celles-ci sont toutes réchauffées en même temps ; ces barquettes seront perdues (elles ne peuvent être réchauffées une seconde fois). Le responsable du restaurant peut alors décider de mettre en place une autre organisation, permettant de programmer une remise en température au fur et à mesure des besoins ou au dernier moment, s'il y a un manque d'approvisionnement ;
- ▶ Une cuisine sur place propose des excédents « en petite quantité » en bac gastronorme. Elle ne souhaite pas les passer en cellule de refroidissement ; elle les propose à une association équipée pour transporter en liaison chaude et en cellule de refroidissement rapide (voir exemple 4.1) ;
- ▶ Une cuisine sur place, constatant qu'il n'y a que très peu d'associations susceptibles de transporter en liaison chaude, effectue spécifiquement le refroidissement rapide d'excédents de fabrication pour éviter de les jeter et intègre cette étape dans le diagramme de fabrication. Le travail supplémentaire pour l'équipe est relativisé par la satisfaction de ne pas jeter. Les excédents peuvent être mis à disposition d'une association voisine distribuant des repas ;

- ▶ Une cuisine centrale qui a réalisé des études de durée de vie sur ses produits et qui a des productions à DLC J+5 ou J+6 peut donner des excédents à une association un vendredi (avec possibilité d'utilisation par l'association le week-end ou attente de redistribution le lundi) ou le lundi (valorisation par le don d'excédents de production de la fin de semaine précédente) ;
- ▶ Une cuisine centrale récupère des excédents à J+3 de certains de ses satellites et met en place un partenariat avec une association qui redistribue le jour même les préparations aux bénéficiaires ;
- ▶ Des restaurants satellites sont équipés par la municipalité de sondes de température afin de pouvoir garantir le respect de la chaîne du froid et de permettre les dons d'excédents (de fractions) de repas non réchauffés et non servis.

3.2.6 Conditionnement et étiquetage

En cuisine centrale, pour les préparations en barquettes filmées, l'identification de la cuisine, le numéro de lot ainsi que la DLC devront figurer sur les emballages ou couvercles de toutes les préparations destinées à être consommées froides ou chaudes (Cf. traçabilité obligatoire paragraphe 2.3.1.2). Par contre, un marquage individualisé de chaque bac gastronorme n'est pas exigé (ex. : fiche suiveuse.). Les informations (dénomination du produit, nom du fournisseur, DLC et marque d'identification *a minima*) peuvent être mentionnées sur un document d'accompagnement.

Dans le cas de dons réguliers de denrées en bacs gastronormes, l'utilisation de plats consignés est tout à fait possible avec intégration de tout cet équipement dans le plan de contrôle de nettoyage et de désinfection côté restaurant :

- ▶ L'association qui réceptionne les préparations doit rendre les bacs lavés et propres ;
- ▶ Le restaurant devra les désinfecter à réception.

L'association peut transporter ces bacs dans le même véhicule que celui utilisé pour la ramasse de denrées à condition que ceux-ci soient entreposés à l'abri des contaminations.



3.2.7 Effectuer un bilan régulier

Le partenariat de dons fera l'objet de bilans réguliers, en interne dans le restaurant et/ou sa structure (établissement scolaire par exemple) et en bilatéral avec l'association.

De nombreux retours d'expériences précisent que la mise en place d'un partenariat de dons et de son suivi a permis d'inscrire l'ensemble du restaurant dans une démarche anti-gaspillage alimentaire et a permis la limitation des excédents à un minimum.

Le bilan permet également d'améliorer le cas échéant les dispositions et de pérenniser ou d'étendre les dons possibles, sur d'autres satellites, ou pour des produits plus sensibles et jetés.

Enfin, quand le volet pédagogique n'a pas été envisagé dans un périmètre scolaire, il peut être mis en place.

L'établissement du partenariat de dons ne devrait jamais inciter une structure à ne pas se pencher plus précisément sur la gestion des effectifs, aussi délicate soit-elle. Comme dit plusieurs fois dans ce guide, l'objectif d'un restaurant n'est pas de produire pour donner, ni pour jeter.



3.3.1 Pourquoi démarcher la restauration collective

La première partie du guide a déjà pointé le manque de denrées au regard des besoins croissants des bénéficiaires et en particulier de produits frais.

Le secteur de la restauration collective est en capacité de fournir des produits frais, de qualité, et en proximité (réseau de restaurants scolaires, d'entreprises, etc.). De plus, les dons peuvent concerner des préparations de plats à base de viande et de poisson.

3.3.2 Évaluer ses besoins et ses capacités

Tous les produits et préparations ne peuvent être donnés selon la réglementation sanitaire en vigueur (Cf. paragraphe 2.4.3.3) ; ainsi chaque association peut savoir quel type de denrées récupérer en fonction des types de restaurants, de ses capacités logistiques et du type d'utilisation qu'elle peut en faire :

- ▶ des fruits frais peuvent être collectés dans tout type de restaurant (cuisine sur place, cuisine centrale, satellite) et distribués aux bénéficiaires dans tout type d'association ;
- ▶ des préparations culinaires (plats principaux, barquettes de crudités) refroidies à DLC courte (J+2, J+1) peuvent être récupérées par des associations dont le fonctionnement et la logistique permettent une mise à disposition très rapide auprès des bénéficiaires et ce dans le respect de la chaîne du froid ;
- ▶ des préparations chaudes ne peuvent être collectées que par des associations en capacité de transporter en liaison chaude et équipées d'une cellule de refroidissement rapide à l'arrivée dans ses locaux.
- ▶ etc.

Quelques exemples présentés en partie 4 de ce guide permettent d'étayer les ramasses possibles dans différents types de restaurants et de structures associatives.

Compte tenu de :

- ▶ la responsabilité sanitaire de chaque maillon de la chaîne alimentaire, (et donc de l'association) en cas d'intoxication avec des denrées alimentaires périssables ;
- ▶ la nécessaire crédibilité des associations quand elles démarchent la restauration collective pour effectuer de la ramasse (nombreux sont les restaurants affirmant qu'il ne leur est pas autorisé de donner des denrées périssables) ;

Chaque association doit :

- ▶ évaluer précisément ses moyens logistiques ainsi que ses compétences professionnelles (disponibilité, formation des salariés et/ou bénévoles), et si nécessaire essayer de solliciter du mécénat de compétences ;
- ▶ identifier les investissements nécessaires le cas échéant ou rechercher de la mutualisation de transport, de stockage... ou bien du mécénat ;
- ▶ identifier les éventuels besoins de formation en interne ;
- ▶ mettre en place les formations nécessaires ;
- ▶ mettre en place un schéma d'organisation compatible avec la réglementation sanitaire ;
- ▶ échanger avec le service de la Direction Départementale de la Protection des Populations le cas échéant pour valider son mode de fonctionnement, depuis la ramasse jusqu'à la mise à disposition des denrées auprès des bénéficiaires en le faisant évoluer si nécessaire.

3.3.3 Se faire connaître

Les associations en capacité de ramasse et de valorisation de dons de denrées alimentaires périssables doivent se faire connaître du secteur de la restauration collective.

- ▶ Les démarches peuvent être politiques au départ, en sollicitant des élus responsables de restaurants ou en charge de la responsabilité scolaire. Les élus sont susceptibles de favoriser grandement la mise en place de partenariats sur les territoires (exemples en partie 4).
- ▶ Le contact peut être établi en fonction de la proximité d'une cantine scolaire, d'un restaurant d'entreprise, d'un traiteur ;
- ▶ Si l'association a les capacités logistiques de collecte de dons ponctuels et de volumes souvent importants, elle peut s'inscrire en qualité de receveur sur la Bourse aux dons. Cette plate-forme internet est décrite au paragraphe 3.2.3.2.
- ▶ Dans certaines régions, il se met en place un outil permettant d'augmenter les dons en proximité : il s'agit de la cartographie interactive des associations d'aide alimentaire. L'outil permet, outre le référencement en qualité de donateur, de se faire reconnaître dans ses capacités logistiques à collecter des dons. Il est décrit au paragraphe 3.2.3.3.



3.3.4 Se faire reconnaître

Comme évoqué à plusieurs reprises, les restaurants ne connaissent pas forcément le secteur de l'aide alimentaire et le professionnalisme qui peut lui être associé.

Ainsi, dans tous les cas, la mise en avant de ses compétences à collecter et à valoriser des dons de denrées alimentaires périssables devra être faite, afin de crédibiliser la démarche et de rendre un partenariat envisageable.

Les associations doivent ainsi mettre en avant les informations susceptibles à la fois de rassurer le donateur potentiel et permettant d'orienter la nature des dons et le type de partenariat. Le tableau présenté en page suivante détaille la nature des informations importantes à porter à la connaissance des donateurs.

Nature des informations importantes à porter à la connaissance des donateurs

INFORMATION	COMMENTAIRE
Association reconnue d'utilité sociale	Possibilité de signer un CERFA au donateur pour déductibilité fiscale (pour un établissement de restauration soumis à l'impôt)
Nature de l'activité : plate-forme, épicerie, distribution de colis, préparation et distribution de repas, distribution de repas chauds (maraudes)	Orienté le type de produit pouvant être valorisé par l'association et le délai éventuel de mise à disposition (contact direct ou non avec les bénéficiaires) et donc le contact pris ou non par un donateur potentiel
Période de fermeture annuelle	Compatible ou non avec le partenariat envisagé par le donateur potentiel
Jours de distribution	Possibilité d'utiliser le don dans un délai court ou très court
Jour de disponibilité pour récupérer des dons	Information indispensable pour déclencher un premier contact de la part d'une entreprise donatrice, même si le partenariat qui peut se mettre en place peut faire évoluer ce critère (par exemple adaptation des bénévoles d'une association aux jours et aux horaires de restauration scolaire possibles) – Par conséquent, une association peut indiquer deux jours de la semaine disponibles pour de la ramasse mais rajouter qu'elle a les moyens de s'adapter en cas de partenariat, si elle dispose de marge de manœuvre en bénévolat, par exemple.
Nombre de salariés	Taille de l'association et crédibilité
Nombre de bénévoles	Taille de l'association et crédibilité ; Il est souhaitable d'indiquer si les bénévoles en charge des dons (ramasse, stockage) bénéficient d'une formation sur la réglementation sanitaire spécifique aux denrées alimentaires
Nombre de bénéficiaires	Possibilité d'écoulement de certaines quantités et politique de communication de l'entreprise
Contact (dons) Téléphone (dons) Mail (dons)	Une entreprise donatrice doit pouvoir contacter la bonne personne dès le premier contact, aussi bien pour l'établissement d'un partenariat potentiel que pour gérer ensuite un éventuel problème logistique ou de retrait de produit en cas d'alerte sanitaire
Besoins prioritaires en denrées et volumes recherchés	Denrées alimentaires et quantités dont l'association a particulièrement besoin - Préciser si elle peut se déplacer pour de petites quantités ou non et si elle accepte des denrées à la DLC du jour ou DLC -1
Transports	Type de transport disponible et précisions par rapport au transport dans le respect de la chaîne du froid (camion réfrigéré, froid positif, froid négatif, caisses isothermes, etc.) ; précision également si véhicule équipé d'un caisson pour un transport en liaison chaude.
Surface de stockage en ambiant (m ²)	
Volume de stockage en froid positif (m ³)	
Volume de stockage en froid négatif (m ³)	
Équipements disponibles permettant la valorisation de préparations de la restauration collective	Cellule de refroidissement par exemple, associée à un véhicule équipé pour transporter en liaison chaude
Mécénat ou bénévolat attendus, autres dons que des denrées alimentaires	L'association peut aussi préciser qu'elle souhaiterait que le partenariat avec une entreprise de restauration lui permette de bénéficier de mécénat de compétence, par exemple l'appui d'une diététicienne, ou récupération de matériel de cuisine ou de salle de restaurant, etc.
Possibilité de visite des locaux de l'association Possibilité de présentation de l'activité	Visite des locaux pour rassurer le cas échéant un donateur potentiel, par exemple pour sensibiliser des scolaires

N.B. : l'outil « cartographie interactive des associations d'aide alimentaire » qui se met progressivement en place dans certaines régions permet aux associations référencées de se géolocaliser et d'indiquer ces critères sur des fiches directement consultables par les entreprises potentiellement donatrices.

3.3.5 Convention de partenariat

Il est préférable de mettre en place une convention de partenariat écrite entre le restaurant et l'association ; même si l'organisation a été bien réfléchi et se déroule au mieux pour les deux parties ; en effet, tout changement humain dans l'une ou l'autre des structures peut entraîner des incompréhensions et poser problème, voire stopper le partenariat.

De plus, la signature de la convention met l'accent sur les responsabilités respectives, et, en particulier, sur la responsabilité sanitaire de chacun.

Les points clés d'une convention de partenariat pour des dons de restauration collectives sont présentés au paragraphe 3.2.4.

3.3.6 Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène

Les règles à respecter en hygiène alimentaire sont nombreuses et généralement sous-estimées et méconnues du grand public. Elles ont été explicitées dans la partie 2.

Les associations d'aide alimentaire sont parfaitement au courant de cette réglementation et font l'objet de contrôles par les services de DD(CS)PP - Directions départementales (de cohésion sociale) et de protection des populations - au même titre que toute entreprise mettant en œuvre des denrées alimentaires, de la production à la distribution.



Toutefois, la ramasse comme la distribution, peuvent reposer sur des bénévoles n'ayant pas forcément des connaissances dans le domaine de la sécurité des aliments. Ainsi, la plupart mettent en place une organisation permettant de former tous les bénévoles impliqués ainsi que les enregistrements nécessaires à la traçabilité.

Les présidents des associations, et/ou les salariés permanents sont très souvent garants de cette organisation, des formations et de la vérification des enregistrements.

Afin de garantir la fiabilité sanitaire des associations d'aide alimentaire, il a été élaboré un guide de bonnes pratiques d'hygiène sur la distribution de denrées alimentaires par des associations caritatives, pour les aider. Ce guide est validé par les autorités sanitaires nationales et a été présenté au paragraphe 2.1.

Bien que complet, ce document est méconnu et relativement difficile à s'approprier pour un bénévole ; ainsi, des formations sont très souvent organisées dans les différents réseaux caritatifs pour rendre accessibles et opérationnelles les opérations de contrôle et former régulièrement les nouveaux bénévoles.

3.3.7 Moyens logistiques et mutualisations possibles

L'un des principaux écueils à la ramasse et à la distribution de denrées et préparations alimentaires réside dans le manque de moyens logistiques des associations, pour le transport (véhicules, bacs gastronormes, etc.), le stockage ou pour le refroidissement rapide ou la congélation, dans le respect de la chaîne du froid.

Les associations de distribution d'aide alimentaire disposent généralement *a minima* de conteneurs isothermes ou de glacières, de manière à récupérer des denrées fraîches dans les banques alimentaires ou transporter des produits frais achetés.

Comme indiqué dans le paragraphe suivant consacré à la ramasse et à son coût, il serait totalement aberrant d'un point de vue économique et environnemental que toutes les associations s'équipent de moyens « lourds » (sans comptabiliser le « coût » en temps de personnel bénévole).

Dans l'objectif de limiter davantage le gaspillage alimentaire et de développer des dons de proximité, il importe que les associations de chaque territoire puissent mutualiser leurs moyens. De nombreux partenariats existent, par exemple :

- ▶ la plupart des banques alimentaires proposent de la prestation transport à leurs associations adhérentes ;
- ▶ en Rhône-Alpes : l'association Revivre Rhône-Alpes propose une prestation de transport qui inclut le camion et son chauffeur ; elle offre également une prestation de stockage dans ses locaux, solution adoptée par le GESRA (Groupement des Épiceries Sociales et Solidaires en Rhône-Alpes). Récemment, un partenariat de prestation logistique a été signé entre l'association Revivre et la Banque alimentaire du Rhône. L'association REVIVRE met aussi en avant son travail d'insertion de chauffeurs livreurs.

Certains équipements d'associations peuvent être subventionnés par des structures publiques - comme les conseils généraux - engagés dans des plans de prévention des déchets ; les conseils régionaux; les directions régionales de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie); ou privées comme les fondations (liste disponible en préfecture) selon leurs orientations stratégiques et leur budget.

3.3.8 Ramasse

3.3.8.1 L'adaptation aux contraintes du donateur

Les retours d'expérience soulignent quasiment tous comme une nécessité que l'association s'adapte aux jours et tranches horaires proposés pour la collecte par le service de restauration, par rapport aux fins de service et aux horaires des personnels.

Cela peut même signifier dans certains cas une ramasse quotidienne : l'association passe tous les jours ; le plus souvent, les retours d'expériences montrent que les restaurants appellent les associations dans le cas où il n'y a aucun excédent à récupérer.

3.3.8.2 La crédibilité de l'association

Certains restaurateurs émettent parfois des doutes sur la fiabilité des rendez-vous, parce que la ramasse est effectuée la plupart du temps par des bénévoles. Un partenariat peut effectivement être mis à mal en cas de non respect des tranches horaires ou de non passage alors que la collecte était prévue.

Une professionnalisation et une spécialisation des bénévoles sur la collecte des denrées est indispensable, tout autant par rapport au respect de la réglementation sanitaire que pour la crédibilité vis-à-vis du personnel de cuisine et de restauration. La professionnalisation, comme l'affectation d'un bénévole particulier à une tournée, permettent d'entretenir des liens humains avec les personnels des restaurants donateurs, nécessaires à la pérennisation du partenariat.

Cette professionnalisation peut amener l'association à refuser des denrées qu'elle juge non conformes (exemple de légumes ou de fruits en fin de vie, de DLC trop courte par rapport à son planning de repas). Le tri est réalisé par contrôle visuel, olfactif, et pas seulement par rapport à la DLC non atteinte. Ce contrôle systématique est un gage de sérieux de l'association vis-à-vis des cuisiniers ou responsables des dons dans le restaurant. Garder cette crédibilité en refusant ponctuellement un don si nécessaire est indispensable.

Dans la pratique, il ressort que le partenariat régulier avec les donateurs permet aux restaurants d'anticiper les dons utilisables ou non, et ainsi d'éviter des dons qui pourraient de fait s'assimiler à des déchets. De fait, il n'y a que rarement des refus en établissement de restauration collective.



3.3.8.3 Bilan économique et environnemental de la collecte

La question est d'importance au regard de la rentabilité strictement comptable de la ramasse : celle-ci sera difficile s'il y a multiplication de tournées avec de petits dons (tournée de satellites, de cuisines sur place, ou de cuisine centrale avec peu de quantités à chaque passage).

De plus, cela renvoie aussi à l'antagonisme avec les objectifs de développement durable si on multiplie les petits trajets par rapport à l'enjeu de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plusieurs arguments militent toutefois en faveur d'une approche de l'association qui ne soit pas strictement comptable :

- ▶ la qualité des produits ramassés en restauration collective : DLC et/ou DLUO longue pour les produits laitiers et produits industriels, la possibilité aussi de récupérer des fruits frais, des plats préparés avec de la viande, du poisson, des légumes ;
- ▶ par la mission de lutte contre le gaspillage alimentaire des banques alimentaires et d'autres associations d'aide alimentaire ;
- ▶ par le souhait de sensibiliser les convives, scolaires ou non, tout autant à la solidarité qu'à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- ▶ en ce qui concerne les denrées préparées : le bilan posé par l'association sera variable en fonction de sa fonction (colis ou préparation et/ou distribution de repas – Maraudes), de ses équipements (transport réfrigéré, cellule de refroidissement rapide), de la proximité, de la quantité récupérée, du type de liaison (chaude ou froide), de la DLC des préparations, de la taille des barquettes (portions individuelles, ou plusieurs portions réunies, etc.).



Le bilan environnemental peut s'avérer au final plus intéressant si le don se fait en proximité, à supposer que les conditions sanitaires, organisationnelles soient réunies pour un partenariat entre un restaurant et une association en proximité, permettant de limiter les distances, d'écouler des produits à DLC très courte, en petite quantité, et ce directement auprès de bénéficiaires.



Toute ramasse implique forcément de l'empreinte carbone. **Toutefois, il en est de même en cas de collecte de déchets par un service privé ou de collectivité.**

- ▶ Cela renvoie à la priorité de limiter tout excédent de production en restauration.
- ▶ Cela souligne l'intérêt de mettre en place une organisation logistique globale sur des petits territoires, en mutualisant des fonctions transport, stockage, etc.

3.3.9 Consulter les services de la DD(CS)PP

Les associations démarrant un projet de partenariat avec un restaurant collectif pour des dons de denrées périssables peuvent souhaiter faire valider leur organisation par le service de DD(CS)PP compétent, ce qui peut également rassurer le donateur.

Outre la sécurisation du partenariat, cet échange peut faire évoluer les pratiques, orienter vers des investissements incontournables ou facilitateurs, etc.





4

Exemples pratiques et
mise en œuvre de dons

4 EXEMPLES PRATIQUES DE MISE EN ŒUVRE DE DONS

4.1 L'association la Cantine savoyarde collecte des restaurants du bassin chambérien	88
4.1.1 Accueil des bénéficiaires	88
4.1.2 Moyens humains	88
4.1.3 Moyens matériels	89
4.1.4 Ressources de l'association	89
4.1.5 Convention avec les établissements donateurs	89
4.1.6 Ramasse.....	90
4.1.6.1 Organisation.....	90
4.1.6.2 Provenance des denrées collectées	90
4.1.6.3 Équipement de collecte	90
4.1.6.4 Denrées collectées	90
4.1.6.5 Denrées collectées et équilibre nutritionnel des repas	90
4.1.6.6 Liaison	90
4.1.6.7 Contrôle des denrées collectées	91
4.1.7 Stockage et gestion des DLC.....	91
4.1.8 Formation des salariés et bénévoles	92
4.1.9 Bilan.....	93
4.2 Des restaurants du bassin chambérien donnent à l'association la Cantine savoyarde	94
4.2.1 Lycée MONGE, Chambéry	94
4.2.1.1 Produits et ramasse	94
4.2.1.2 Cuisine sur place et traçabilité	94
4.2.1.3 Adhésion des personnels à la démarche et coordination de la ramasse	95
4.2.1.4 Démarche globale antigaspillage et baisse des dons	95
4.2.1.5 Bilan	95
4.2.2 L'établissement Reinach, la Motte Servolex.....	95
4.2.2.1 Démarche globale éco-responsable et méthaniseur	96
4.2.2.2 Produits.....	96
4.2.2.3 Traçabilité et responsabilité.....	97
4.2.2.4 Bilan	97
4.3 Le service de restauration de la ville d'Angers donne à la Banque alimentaire du Maine et Loire	98
4.3.1 Pourquoi donner et ne pas resservir ?	98
4.3.2 Établissement du partenariat	98
4.3.3 Contenu de la convention : des points clés	99
4.3.4 Les produits donnés	99
4.3.5 Précautions en termes de respect de la chaîne du froid et transfert de responsabilité.....	100
4.3.6 Justificatifs de dons	101
4.3.7 Résultats	101
4.3.8 Communication et sensibilisation	101
4.4 Témoignage de la Banque alimentaire du Maine et Loire	101
4.4.1 Mise en place du partenariat	101
4.4.2 Les difficultés premières du partenariat.....	101
4.4.3 Organisation de la ramasse	102
4.4.4 Redistribution des denrées collectées.....	102
4.4.5 Bilan et perspectives	103
4.4.5.1 Bilan quantitatif	103
4.4.5.2 Efficience de la collecte.....	103
4.4.5.3 Un bilan qualitatif très positif	103
4.4.5.4 Les missions de lutte contre le gaspillage alimentaire des banques alimentaires.....	104
4.4.5.5 Perspectives	104
4.5 La cuisine centrale de Cenon Floirac redistribue des repas non livrés à la Banque alimentaire	105
4.5.1 Un choix politique porté par les communes.....	105
4.5.2 Don des repas, organisation logistique	105
4.5.3 Transfert de responsabilité, modèle de document de décharge.....	106
4.5.4 Convention de partenariat : des points clés	107
4.5.5 Résultats : réduction du gaspillage alimentaire et meilleur ajustement des quantités produites	107
4.6 Témoignage de la Banque alimentaire de Gironde	108
4.6.1 Mise en place du partenariat	108
4.6.2 Organisation de la ramasse	108
4.6.3 Redistribution des denrées collectées préciser schéma / J de production et DLC + 5 ?	109
4.6.4 Bilan et perspectives	110
4.6.5 Pour aller plus loin.....	110



Cette partie sera enrichie au fur et à mesure de la mise en place de nouveaux partenariats ; les nouveaux exemples seront mis en ligne sur le site <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Publications,4>

Appel à contribution : si vous souhaitez partager votre expérience de donateur ou de receveur de dons de la restauration collective, contactez-nous à l'adresse suivante : sral.draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr

L'ASSOCIATION LA CANTINE SAVOYARDE COLLECTE DES RESTAURANTS DU BASSIN CHAMBÉRIEN

1983 : 14 associations et la ville de Chambéry créent cette structure.

La Cantine savoyarde a plusieurs missions au-delà du service de repas quotidiens, en particulier l'écoute et l'accompagnement des personnes, avec un salarié dédié à cette fonction.

4.1.1 Accueil des bénéficiaires

- Accueil des bénéficiaires 365 jours par an midi et soir : les personnes accueillies sont précaires, sans domicile fixe, parfois sous curatelle, ou simplement très isolées et orientées par les services sociaux.
- 80 à 120 places (maxi dans le cadre de l'agrément sécurité pour l'accueil des publics).
- 60 000 repas chauds servis par an à 1 500 jusqu'à 1 700 personnes.
- Conditions d'accès : gratuit jusqu'à 10 repas (l'été) à 15 repas (l'hiver), puis au-delà, participation au travail (vaisselle, balayage, etc.) ou paiement d'un prix de repas à 1,20 €.
- Les repas du soir sont toujours gratuits. Présentation d'une pièce d'identité (ou équivalent) lors des premiers passages. Respect des horaires d'accès au service : en semaine 11h30-12h40 et 18h30-19h30, week-ends et jours fériés 11h30-12h et 18h30-19h30.



Tickets repas

La Cantine a créé en 1988 les tickets repas (carnet à 12 euros les dix) que toute personne peut acheter dans l'intention d'aider une personne SDF ou dans la difficulté à s'alimenter correctement dans un lieu d'accueil.

4.1.2 Moyens humains

Moyens humains : 9 salariés permanents dont 4 en insertion, 100 bénévoles assurant le fonctionnement à tour de rôle (dont collecte, cuisine, etc.)

Les salariés ont en charge d'assurer l'organisation du travail, la discipline (ex. : gestion des situations de conflit ou autre avec les bénéficiaires), le suivi des travailleurs en insertion, etc.

Remarque : un turnover important parmi les bénévoles avec nécessité de confier l'accueil à une seule et même personne et d'établir un accueil systématique avec présentation de la structure (film), temps de questionnement et d'expression des attentes, essai.

ATOUTS

- ▶ Des salariés permanents, garants d'une organisation permettant de valoriser les dons, le suivi des relations avec les donateurs, la fiabilité sanitaire du dispositif, la formation des bénévoles intervenant pour la ramasse ou en cuisine ;
- ▶ La cantine savoyarde est adhérente au réseau de la Banque alimentaire de Savoie qui organise des sessions sur l'hygiène et la sécurité sanitaire deux ou trois fois par an et les associations adhérentes à son réseau peuvent y inscrire leurs bénévoles volontaires.

MANQUES, CONTRAINTES

- ▶ Sensibilisation et formation de nouveaux bénévoles en permanence et nécessité d'être vigilant pour que la réglementation applicable aux denrées alimentaires de la ramasse au service soit comprise et appliquée.

4.1.3 Moyens matériels

- ▶ 2 véhicules isothermes pour la collecte avec double compartiment chaud/froid (liaison chaude et froide) - trajet de 10 à 15 km par tournée
- ▶ Bacs en polycarbonate (contenance 10-12-20 litres), achetés régulièrement et laissés dans les établissements pour qu'ils puissent les remplir au fur et à mesure – bacs vides laissés en contrepartie
- ▶ Locaux de la structure : 535 m² aux normes d'hygiène et de sécurité
- ▶ Tables pour la réception et le tri des denrées collectées
- ▶ Un frigo pour les « denrées du jour »
- ▶ Stockage :
 - 3 chambres froides positives (8 m³ maxi) pour les fruits/légumes et pâtisserie, les barquettes CHS/viandes et charcuteries, les laitages
 - Un frigo pour les « denrées du jour »
 - 1 chambre froide négative (5-6 m³)
 - 2 congélateurs (500 litres chacun)
- ▶ Cuisine équipée d'une légumerie, et d'une cellule de refroidissement

ATOUS

- ▶ Équipement de transport permettant le transport des denrées récupérées dans les normes de températures, qu'elles soient chaudes ou froides, grâce au double compartiment chaud/froid
- ▶ Cellule de refroidissement permettant de refroidir et donc de pouvoir stocker momentanément des denrées récupérées chaudes pour un usage ultérieur à J+ ainsi que de pouvoir représenter des excédents d'un plat préparé par la Cantine le lendemain
- ▶ Légumerie : équipement permettant d'utiliser des légumes bruts récupérés (plutôt en magasins, peu en restauration collective)

MANQUES, CONTRAINTES

- ▶ Surgélateur : il permettrait de mieux gérer l'offre aux besoins en congelant des dons de viande par exemple
- ▶ Manque de place dans le frigo froid négatif qui accentue la difficulté de gestion des flux « premier entré premier sorti » : du gaspillage induit, avec des denrées que l'on « retrouve » au fond du local et qui sont perdues.

4.1.4 Ressources de l'association

Budget annuel : 595 000 € dont 290 000 € de denrées alimentaires ramassées et de valorisation du bénévolat (qui représente l'équivalent de 4 temps plein, soit 105 000 €).

4.1.5 Convention avec les établissements donateurs

Les points clés de cette convention ont été discutés avec les services de la DDCSPP de Savoie. Il importe de souligner :

- ▶ L'engagement de la Cantine savoyarde de respecter la réglementation sanitaire même dans le cadre de son action humanitaire ;
- ▶ L'engagement du restaurant donateur à proposer des excédents dans le strict respect des conditions d'hygiène, et en particulier des températures ;
- ▶ L'engagement de la Cantine savoyarde à laisser en dépôt dans chaque restaurant donateur des bacs gastronomiques en parfait état de propreté ;
- ▶ L'engagement du restaurant donateur à relaver obligatoirement les bacs fournis par l'association et à les désinfecter ;
- ▶ L'engagement du restaurant donateur à transvaser les excédents préparés en cuisine soit maintenus à 63°, soit refroidis rapidement en cellule ;

- ▶ L'engagement de la Cantine savoyarde à transporter les denrées par véhicule isotherme adéquat (double caisson pour le chaud et pour le froid) ;
- ▶ L'engagement de la Cantine savoyarde à servir les préparations refroidies au maximum à J+1 selon la réglementation ;
- ▶ L'engagement de la Cantine savoyarde à décharger l'établissement de toute responsabilité quant au traitement donné aux excédents récupérés.

4.1.6 Ramasse

4.1.6.1 Organisation

La collecte est assurée tous les jours par un chauffeur salarié plus un bénévole (les après-midi) ou par des bénévoles (le matin) - ajustement des horaires pendant les périodes de vacances scolaires.

60 tonnes de denrées alimentaires par an (la ramasse ainsi que les denrées reçues de la Banque alimentaire couvrent la quasi-totalité des besoins, seulement 2 000 € d'achats alimentaires sont faits par an).

4.1.6.2 Provenance des denrées collectées

- ▶ établissements scolaires (primaire, collège et lycée soit 12 établissements fournissant régulièrement la cantine) = provenance majoritaire hors périodes de vacances scolaires ;
- ▶ commerces (dont boulangerie-pâtisserie¹², avec le pain invendu de la veille) ;
- ▶ traiteurs (ex. : repas non servis pour des mariages) ;
- ▶ Banque alimentaire ;
- ▶ restos du cœur.

4.1.6.3 Équipement de collecte

La Cantine savoyarde dispose d'un stock de bacs en polycarbonate, de contenances de 10, 15 et 20 litres. Ces bacs dédiés à la collecte sont réglementairement obligatoires pour récupérer les denrées et ensuite les réintroduire dans la cuisine de l'association. Ces bacs sont laissés à disposition dans les restaurants, et récupérés remplis lors de la ramasse.

N.B. : lors de la récupération de dons auprès de magasins, l'association peut collecter des fruits et légumes en cageots.

4.1.6.4 Denrées collectées

L'association récupère des denrées très diverses de la restauration collective : des entrées, salades, des viandes, légumes et féculents, des desserts.

Les préparations sont collectées en bacs, même issues de cuisine centrale.

4.1.6.5 Denrées collectées et équilibre nutritionnel des repas

Comme cela peut être souligné dans tout type de don de denrées alimentaires, les produits ne correspondent pas forcément aux besoins qualitatifs de l'association. Cette dernière doit ensuite adapter la confection de repas les plus équilibrés possibles en utilisant tous les produits arrivant à DLC limite ou en fin de vie pour des légumes, en complétant les apports par du déstockage de congélateur.

La recherche d'équilibre nutritionnel est plus qu'importante dans cette structure qui accueille des personnes démunies, population souffrant davantage que la moyenne de problèmes de santé liés à une alimentation déséquilibrée (diabète, maladies cardio-vasculaires, obésité). Actuellement, la Cantine savoyarde ne dispose pas des compétences d'un diététicien nutritionniste pour aider à la programmation des menus ; sans doute du bénévolat ou mécénat de compétence dans cette discipline serait un plus qualitatif.

¹² Rappel réglementaire : les établissements soumis à dérogation d'agrément ne peuvent donner des produits à base d'œufs coquille ou d'œufs liquide (Cf. paragraphe 2.3.3.4)

La gestion de l'équilibre est plus délicate en période de vacances scolaires, au vu du profil des donateurs ; l'association utilise alors des denrées congelées et complète ses approvisionnements auprès de la Banque alimentaire et des restos du cœur. Il manque un équipement en surgélateur, qui permettrait en particulier de surgeler des dons de viandes fraîches.

4.1.6.6 Liaison

Comme explicité dans les témoignages de donateurs un peu plus loin, la cantine savoyarde récupère des préparations en liaison chaude ou froide.

La liaison chaude est possible par l'équipement de transport à double caisson mais aussi par la durée courte de la tournée ; les denrées sont soit refroidies à l'arrivée en cellule de refroidissement rapide, soit conservées chaudes pour être servies le soir même, dans le cas où les préparations ont été déjà réchauffées une première fois dans le restaurant.

4.1.6.7 Contrôle des denrées collectées

L'association peut être amenée à refuser des denrées qu'elle juge non conformes (exemple de légumes ou de fruits en fin de vie, ou DLC trop courte par rapport à son planning de repas). Le tri est réalisé par contrôle visuel, olfactif, et pas seulement par rapport à la DLC non atteinte. Comme le directeur de la structure le souligne, ce contrôle systématique est un gage de sérieux de la Cantine savoyarde vis-à-vis des cuisiniers, qui sont généralement les interlocuteurs lors de la ramasse. Garder cette crédibilité en refusant ponctuellement un don lorsque cela est nécessaire est indispensable.

Le partenariat régulier avec les donateurs permet aux restaurants d'anticiper les dons utilisables ou non, et ainsi d'éviter des dons qui pourraient de fait s'assimiler à des déchets. De fait, il n'y pas de refus en établissement scolaire, tout est de qualité.

Un tri est également effectué à l'arrivée des véhicules à l'association, et peut écarter des produits.



ATOUTS

- ▶ Adaptation des horaires de collecte aux heures de disponibilité des cuisines (fin de service le plus souvent)
- ▶ Ramasse quotidienne (fiabilité de la ramasse pour les restaurants, qui sont certains de ne pas consacrer du temps à la mise en bacs inutilement) – partenariat de confiance
- ▶ Deux véhicules disponibles sur de courtes distances (tournées de 10 à 15 km) ce qui permet de visiter chaque établissement donateur dans le créneau horaire de réception tous les jours :
- ▶ Certains établissements appellent ponctuellement pour donner, la Cantine savoyarde adapte alors sa tournée du jour
- ▶ Équipement de transport permettant le transport des denrées récupérées dans les normes de températures, qu'elles soient chaudes ou froides, grâce au double compartiment chaud/froid Tenue registre par le chauffeur (scan du papier) dont quoi, lieu, heure et température départ et arrivée
- ▶ Stock de bacs en polycarbonate détenu par la Cantine et obligatoires pour effectuer les transferts de denrées
- ▶ Partenariat régulier permettant un tri qualitatif des denrées réservées au don à l'association
- ▶ Tri au départ et à l'arrivée dans la structure des denrées collectées, gage de crédibilité de la Cantine savoyarde pour la mise en œuvre de la ramasse de denrées froides ou chaudes et de la confection de repas

MANQUES, CONTRAINTES

- ▶ Certains jours, les restaurants n'ont rien à donner. Le partenariat est établi mais il n'y a pas un échange téléphonique à chaque don possible ; c'est la Cantine savoyarde qui les visite systématiquement tous les jours. Exception : un établissement scolaire (lycée avec internat) ne donne que le vendredi.
- ▶ La tournée du matin n'est effectuée que par des bénévoles, ce qui entraîne un besoin et donc un temps de formation sanitaire de ces bénévoles par les salariés de la Cantine savoyarde (organisation logistique, vérification des denrées, tenue du registre de températures, etc.)

4.1.7 Stockage et gestion des DLC pour les préparations du jour issues de cuisines sur place

Par convention signée avec les donateurs, l'association s'engage à utiliser les préparations à Jour de collecte + 1, et sinon à les détruire.

Les plats cuisinés le jour même (non réchauffés une première fois) et récupérés en liaison chaude sont immédiatement placés en cellule de refroidissement rapide.

Après tri, les denrées agréées sont stockées dans les différentes chambres froides.

Le stockage n'est pas aisé, par manque de place, en particulier dans le frigo en froid négatif ce qui accentue une mauvaise gestion des flux « premier entré - premier sorti » ; certaines denrées sont ainsi perdues.

Les bénévoles étiquettent la date d'entrée des préparations ou des denrées dans les frigos mais pas la date optimale ou butoir d'utilisation qui aiderait les salariés et bénévoles à gérer l'utilisation optimale des diverses denrées. Cette gestion est d'autant plus difficile que le service de repas ne peut jamais s'effectuer avec un menu unique, mais en proposant plusieurs plats ou périphériques différents en fonction des réserves.

ATOUS**MANQUES, CONTRAINTES**

- ▶ Manque de place dans les différents frigos, rendant difficile la gestion « premier entré - premier sorti »
- ▶ Identification de la date d'entrée dans le frigo mais pas de la date butoir.

4.1.8 Formation des salariés et bénévoles

Les bénévoles peuvent exprimer des réticences face aux nombreuses précautions sanitaires à respecter depuis la collecte des denrées jusqu'au service des repas.

Ces précautions sanitaires peuvent nécessiter de jeter des denrées, ce qui est mal compris face aux nécessités de l'aide alimentaire aux personnes en grande précarité : il est primordial d'insister auprès des bénévoles sur les risques pour la santé de consommer des denrées mal conservées, ou ne respectant pas les protocoles de températures lors de la mise en œuvre en cuisine, de manière à faire adhérer les bénévoles aux contrôles suite à leur compréhension des risques bactériologiques.

Cette formation des bénévoles est d'autant plus cruciale pour la fiabilité des procédures de la structure qu'on observe un turnover important de ces bénévoles.

Pour y répondre, la Cantine savoyarde met en place plusieurs dispositifs :

- ▶ l'accueil des nouveaux bénévoles ainsi que leur sensibilisation est réalisé par une personne salariée ;
- ▶ suite au stage d'un élève technicien en économie sociale et familiale, portant sur la gestion des denrées, des préconisations ont été faites et sont un appui pour le personnel. Un diaporama a été produit et sert de base pour montrer les enjeux et pratiques aux bénévoles ;
- ▶ la Banque alimentaire (la cantine est membre fondateur de celle de Chambéry) propose des formations pour les bénévoles sur la gestion de la chaîne du froid ;
- ▶ la formation sur le fonctionnement en cuisine est assurée par le directeur (ancien chef cuisinier).

ATOUS**MANQUES, CONTRAINTES**

- ▶ Le directeur de la structure a une formation de cuisinier
- ▶ L'accueil des nouveaux bénévoles ainsi que leur sensibilisation est réalisé par une personne salariée

- ▶ Roulement important des bénévoles et besoin de les former et de les encadrer sur les questions de respect de la réglementation sanitaire à chaque étape

4.1.9 Bilan

Rien ne s'est fait du jour au lendemain, ni dans les restaurants donateurs, ni dans la Cantine savoyarde.

Le travail en collaboration avec les services de la DDPP est incontournable pour sécuriser l'activité et faire évoluer les pratiques, orienter les investissements, etc.

Le directeur de la Cantine savoyarde insiste sur le fait qu'il faut expliquer aux donateurs potentiels les activités de l'association et les missions qu'elle remplit pour lever des réticences au don.

4.2.1 Lycée MONGE, Chambéry

Le lycée Monge prépare 850 repas le midi, et 180 le soir pour les internes. C'est une cuisine sur place.

Un partenariat a été mis en place en janvier 2012 avec la Cantine savoyarde.

Sa mise en place a été accompagnée par la Direction départementale en charge de la protection des populations pour sécuriser le dispositif en termes de traçabilité.



4.2.1.1 Produits et ramasse

Le lycée peut donner différents produits ou préparations, en liaison froide ou chaude selon les possibilités de ramasse de l'association, le jour même ou le lendemain matin.

- ▶ Les produits industriels ne sont donnés qu'à DLC courte, assez rarement, par exemple juste avant une période de vacances scolaires.
- ▶ Les excédents de préparation sont généralement représentés au service suivant ; toutefois, quand le responsable de cuisine constate que la présentation du produit est dégradée après le premier service, il peut décider de le donner, car il sait que les élèves ne le prendront pas. Cela concerne le plus souvent des légumes, en crudités ou plats chauds.
- ▶ Parfois, quand une préparation a été réchauffée une première fois, elle peut être proposée à la Cantine savoyarde si celle-ci la transporte en liaison chaude et la maintient à température réglementaire ($\geq +63^{\circ}\text{C}$) jusqu'au service le soir même.
- ▶ Enfin, quand l'excédent est en petite quantité au fond d'un bac, il peut aussi être décidé de le donner plutôt que de le représenter.

Le responsable de cuisine téléphone à l'association quand il y a des excédents à donner.

La collecte se fait soit le jour même, si le chauffeur peut venir dans les horaires compatibles (au moins un quart d'heure avant la fin de service des agents). Dans le cas contraire, l'association vient le lendemain matin. Cela impose alors au lycée de passer les denrées en cellule de refroidissement. Il y a une perte pour les préparations déjà représentées et qui ne peuvent être réchauffées une seconde fois.

La Cantine savoyarde laisse en dépôt ses propres bacs gastronormes, en parfait état de propreté. Par convention et sur indication de la DDCSPP de Savoie, le restaurant donateur relave et désinfecte systématiquement ces bacs avant de les réutiliser pour transfert, dans le local de reconditionnement de la cuisine.

4.2.1.2 Cuisine sur place et traçabilité

La réflexion préalable à l'établissement du partenariat a posé d'emblée la question de la traçabilité à respecter, dans le contexte précis d'une cuisine sur place.

La Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations a été associée à la réflexion, depuis la demande de dérogation à l'agrément jusqu'aux termes de la convention de décharge à signer entre le lycée et l'association.

La responsabilité de la cuisine ne peut être engagée au-delà de la prise en charge par l'association (Cf. paragraphe 2.3.1.1. relatif à la responsabilité sanitaire).

Lors de la collecte, le chauffeur de l'association note les préparations et denrées récupérées ainsi que leur température. L'association conserve tous ces bordereaux de prise en charge pour la traçabilité.

Comme stipulé par la convention, les préparations récupérées par la Cantine savoyarde doivent être consommées dans les 24 h suivant la ramasse, pour ne pas poser de souci de respect de la DLC.



L'équipement de transport double caisson de l'association permet de garantir les bonnes conditions de respect de températures et d'hygiène durant le transport. À l'arrivée dans les locaux de l'association, les produits sont tous étiquetés à la date du jour ; l'organisation en cuisine utilise ces produits dans les 24 h ou les élimine en cas de surplus.

4.2.1.3 Adhésion des personnels à la démarche et coordination de la ramasse

Les personnels de cuisine sont tous partie prenante de ce partenariat de dons.

Le responsable souligne l'importance des échanges et de la coordination qui ont eu lieu pour améliorer l'organisation logistique entre l'association et la cuisine, afin de ne pas générer de surcroît d'activité pour le personnel du restaurant.

Par exemple, quand la Cantine savoyarde ne pouvait passer qu'à la fin de service des personnels, cela posait problème pour que l'équipe nettoie ses propres bacs gastronomes suite à la récupération des préparations. Il a été ainsi acté que la ramasse aurait lieu le jour même si la cantine savoyarde peut passer au moins un quart d'heure avant la fin de service, ou bien sinon le lendemain matin ; dans ce cas, l'équipe passe les denrées en cellule de refroidissement.

La ramasse du matin a également été adoptée en cas de grosses quantités données, par rapport au temps nécessaire mais aussi pour le nettoyage des bacs ainsi que des plans de travail.

Une discussion s'est tenue également sur le nettoyage du local de reconditionnement ; si la ramasse a lieu le midi, que le local a déjà été nettoyé et désinfecté, l'association est responsable du nettoyage ; si la collecte a lieu le matin, au moment où le local est encore en utilisation, cette question du nettoyage ne se pose pas.

Il importe que toutes ces questions d'organisation matérielles soient exprimées et réglées afin de ne pas susciter de réticence au partenariat de la part des équipes et de nuire à la pérennisation des dons.

4.2.1.4 Démarche globale antigaspillage et baisse des dons



Parallèlement à la démarche de dons, une action de tri des déchets a été mise en place en septembre 2012 dans le restaurant. Une nouvelle laverie oblige les élèves à passer devant une table de triage pour jeter sélectivement leurs déchets ; au bout de 8 à 9 mois, l'équipe de cuisine a constaté que les élèves demandaient spontanément à moins remplir leurs assiettes pour ne pas avoir à faire la queue devant la table de tri ; ainsi les volumes mis en production ont été ajustés au mieux et les excédents ont diminué, ainsi que les dons.

4.2.1.5 Bilan

- Le partenariat est récent et aucun bilan global n'a été établi en termes de volumes.
- Les denrées données sont très diverses et les quantités très variables.
- L'association comme le personnel du restaurant se déclarent très satisfaits de la relation mise en place, de l'organisation.
- Le lycée n'a pas encore communiqué vers les élèves ni vers les parents ; cela sera peut-être réalisé si le partenariat fait partie intégrante du projet d'établissement.

4.2.2 L'établissement Reinach, la Motte Servolex

Le lycée de la Motte a une cuisine sur place qui prépare 1 000 repas/jour, dont 400 pour le dîner des internes.

Le partenariat de don avec la Cantine savoyarde existe depuis plus de trente ans, une seule fois par semaine, le vendredi.

4.2.2.1 Démarche globale éco-responsable et méthaniseur

Une démarche globale antigaspillage existe dans l'établissement.

Dans le cadre de son engagement pour une agriculture durable, l'établissement Reinach de La Motte Servolex a investi dans la construction d'une unité de méthanisation. Le méthaniseur a démarré en juillet 2011. Le biogaz est valorisé par un cogénérateur qui produit de l'électricité et de la chaleur.

14 tonnes de déchets de cantine sont dirigées vers le méthaniseur par an (soit 0,5 % de l'ensemble des déchets). Tous les biodéchets peuvent être valorisés, sauf les os. Les locaux récents de 2008 permettent le tri des restes de plateaux pour les élèves. Les gestes de tri se sont installés naturellement, liés à l'intégration de nouveaux locaux prévus pour.

Par ailleurs, l'établissement est labellisé éco-responsable dans le cadre de la démarche initiée par la région Rhône-Alpes et doit mobiliser ses ressources pour atteindre les objectifs pédagogiques :

- ▶ Former les élèves, éco-citoyens de demain, aux problématiques essentielles du développement durable, dans le cadre des cours, de la vie scolaire, mais aussi des choix de fonctionnement ;
- ▶ Faire de l'écoresponsabilité un réflexe qui imprègne les décisions et les comportements de chacun ;
- ▶ Impliquer l'ensemble des élèves et des personnels dans le projet au travers d'actions valorisées et évaluées dans la durée ;
- ▶ Montrer l'exemple à travers les pratiques éducatives et la gestion de l'établissement ;
- ▶ S'inscrire dans une dynamique de territoire, en lien avec les différents acteurs ou partenaires locaux qui agissent en faveur du développement durable ;
- ▶ Établir les relations entre la vie locale et les réalités planétaires pour permettre aux élèves de mieux comprendre les déséquilibres mondiaux ;
- ▶ S'approprier les enjeux du développement durable en tenant compte des aspects environnementaux, sociaux, économiques et de gouvernance.



Le partenariat avec la Cantine savoyarde s'inscrit totalement dans ces démarches ; tout excédent de la restauration sera en priorité représenté aux élèves ; le vendredi, les surplus non servis sont donnés régulièrement à l'association.

4.2.2.2 Produits

Le vendredi, les surplus non servis sont destinés à l'association.

Il s'agit d'entrées, de desserts ou de préparations de légumes, viandes, féculents, etc. Les plats chauds sont systématiquement passés en cellule de refroidissement.

Les préparations sont transférées dans les bacs gastronomes de l'association.

Le lycée garde une traçabilité des dons.

4.2.2.3 Traçabilité et responsabilité

La réflexion préalable à l'établissement du partenariat a posé d'emblée la question de la traçabilité à respecter, dans le contexte précis d'une cuisine sur place.

La Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations a été associée à la réflexion, depuis la demande de dérogation à l'agrément jusqu'aux termes de la convention de décharge à signer entre le lycée et l'association.

La responsabilité de la cuisine ne peut être engagée au-delà de la prise en charge par l'association (Cf. paragraphe 2.3.1.1. relatif à la responsabilité sanitaire).

Lors de la collecte, le chauffeur de l'association note les préparations et denrées récupérées ainsi que leur température. L'association conserve tous ces bordereaux de prise en charge pour la traçabilité.

Comme stipulé par la convention, les préparations récupérées par la Cantine savoyarde doivent être consommées dans les 24 h suivant la ramasse, pour ne pas poser de souci de respect de la DLC.

L'équipement de transport double caisson de l'association permet de garantir les bonnes conditions de respect de températures et d'hygiène durant le transport. À l'arrivée dans les locaux de l'association, les produits sont tous étiquetés à la date du jour ; l'organisation en cuisine utilise ces produits dans les 24 h ou les élimine en cas de surplus.

4.2.2.4 Bilan

Le service restauration de l'établissement travaille actuellement à la sensibilisation des usagers sur le gaspillage alimentaire, en collaboration avec des enseignants et des élèves : adapter les portions à l'appétit des convives, ne prendre au self que ce que l'on mange, campagne de communication sur les excédents...

« L'objectif n'est pas de fabriquer des excédents, mais de les faire diminuer ».



LE SERVICE DE RESTAURATION DE LA VILLE D'ANGERS DONNE À LA BANQUE ALIMENTAIRE DU MAINE ET LOIRE

L'EPARC, Établissement Public Industriel et Commercial (EPIC), assure le service de restauration scolaire pour la ville d'Angers ainsi que pour 12 communes de l'agglomération. L'EPARC cuisine et livre en liaison froide 11 000 repas/jour sur 39 offices. Les restaurants scolaires desservis sont ceux d'écoles maternelles, où le service se fait par petite tables de 6 ou d'écoles élémentaires, équipées d'un self.



L'engagement politique de la ville a été très moteur pour la mise en place ainsi que la pérennisation de ce partenariat.

Une convention a été passée entre l'EPARC et la Banque alimentaire du Maine et Loire en 2008, permettant à l'association de récupérer différents produits.

4.3.1 Pourquoi donner et ne pas resservir ?

Malgré les ajustements au plus juste des quantités commandées et livrées, des excédents sont inévitables.

Ces surplus se situent au sein des offices desservis.

Les resservir poserait plusieurs difficultés de type organisationnel et/ou génératrices de surcoûts importants :

- ▶ les menus sont établis à l'avance et changent tous les jours ; un surplus réutilisé dans un office entraînerait une modification de la commande au quotidien pour réajustement des quantités, ce qui est totalement ingérable pour les commandes et l'organisation en cuisine centrale.
- ▶ le surplus conservé par l'office entraînerait un choix multiple lors du repas suivant, ce qui est difficile à faire accepter aux enfants, qui pourraient alors avoir du choix... Ou non.
- ▶ la responsabilité de gestion des DLC reposerait sur le personnel de l'office et non plus de l'EPARC.
- ▶ en cas de récupération des surplus par la cuisine centrale, il faudrait soit organiser une tournée supplémentaire le jour J sur les 39 offices, ce qui serait très coûteux, soit les récupérer lors des livraisons à J+1. Dans les deux cas, l'EPARC doit gérer des approvisionnements à DLC différentes en cuisine centrale, ce qui est compliqué, et modifie au quotidien les commandes.

4.3.2 Établissement du partenariat

Les échanges préalables entre le donateur et le receveur ont permis d'établir la liste des offices pouvant être collectés par la Banque alimentaire, en fonction de plusieurs critères :

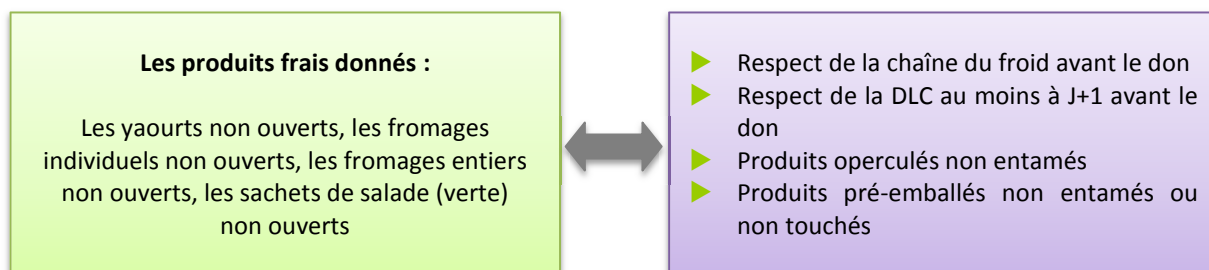
- ▶ le potentiel de dons, évalué en fonction de l'importance des sites (nombre d'enfants) et des observations de terrain quant au gaspillage ; par exemple, on retrouve moins de denrées non consommées dans les quartiers les plus populaires.
- ▶ les possibilités de ramasse par la Banque alimentaire, limitées par le nombre de bénévoles disponibles pour effectuer une tournée deux fois par semaine avec son camion réfrigéré.
- ▶ le partenariat a démarré janvier 2009 sur 6 restaurants scolaires et se poursuit en 2013 sur 14 restaurants scolaires. La tournée se fait tous les mardis et vendredis, sur les 14 restaurants, et il y a systématiquement des produits à récupérer dans chaque office.

4.3.3 Contenu de la convention : des points clés

- ▶ Remise à titre gratuit de produits non consommés par les convives, encore consommables dans des délais courts ;
- ▶ Désignation d'une personne responsable des dons au sein de l'EPARC ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire de contrôler à chaque enlèvement la DLC et l'état de bonne conservation des produits remis, ainsi que la température à cœur du produit ;
- ▶ Signature d'un bordereau de prise en charge des produits par la Banque alimentaire à chaque enlèvement, précisant la température à cœur du produit ainsi que la DLC, le cas échéant (selon les produits) ;
- ▶ Transfert de propriété et des risques liés aux produits au profit de la Banque alimentaire avec la signature de ce bordereau de prise en charge ;
- ▶ Délivrance par la Banque alimentaire à l'EPARC d'une attestation de dons comportant l'identification de l'association donatrice, l'inventaire des produits alimentaires donnés et la date du don. Dans la pratique, cette attestation est établie globalement pour tous les produits une fois par mois, en spécifiant les quantités récupérées (tous produits confondus) ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire à transporter les produits dans le respect des températures réglementaires associées aux produits ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire à prendre à sa charge la responsabilité et tous les frais de chargement, arrimage, transport et déchargement ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire sur les horaires et les lieux de ramasse selon l'accord préalable sur la tournée avec l'EPARC.

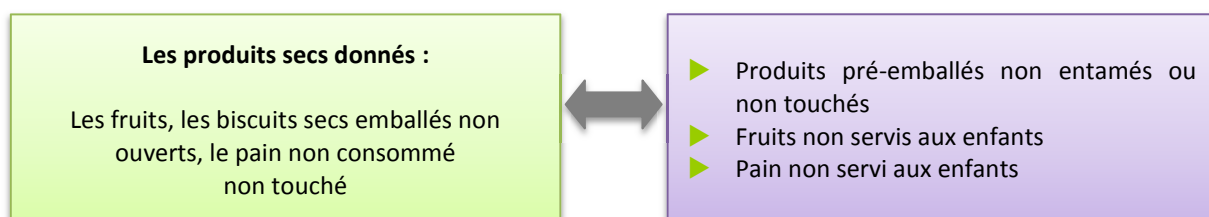
4.3.4 Les produits donnés

Pour les produits frais, le choix des produits à donner s'est fait en fonction des risques sanitaires afférents et des possibilités de respect de la chaîne du froid.



Pour les écoles maternelles avec un service à table, les produits frais sont préparés par 6 sur des plateaux en fin de repas. Les enfants sont incités à goûter, mais en cas de refus, ils sont remis immédiatement au frigo de stockage, afin de pouvoir les donner. Pour les écoles disposant d'un self, les produits frais sont présentés au fur et à mesure sur la ligne de self en banque réfrigérée, avec un réassort au fur et à mesure des besoins ; tous les produits non consommés peuvent donc être donnés.

Les produits non frais



Les fruits sont lavés dans les offices à l'eau vinaigrée et stockés en bacs gastronormes au froid ou à l'air ambiant. Ils sont proposés aux enfants, qui peuvent en prendre ou non malgré les incitations ; par ailleurs, pour les plus jeunes, ils ne consomment souvent qu'une moitié ou moins, préparée par les personnels, ce qui génère un surplus.

Le pain restant est donné sous forme non tranché systématiquement et donné dans le sac à pain.

À la demande du Directeur de l'école, les surplus sont en priorité affectés au goûter des enfants puis mis de côté pour les dons. Le pain n'est donné que le vendredi à la Banque alimentaire, et sera redistribué dès l'après-midi aux associations receveuses au final, afin qu'il reste suffisamment frais.

On ne peut pas tout donner

La question de donner ou non des barquettes non entamées de crudités s'est posée. Par prudence sanitaire, l'EPARC ne veut pas donner de crudités préparées avec une mayonnaise ; par contre, les crudités assaisonnées de vinaigrette peuvent l'être.

Cependant, certaines crudités peuvent être préparées alternativement à la mayonnaise, ou en vinaigrette (par exemple le céleri) ; cela peut créer une confusion pour les personnels des offices en charge du don et donc entraîner une erreur dans les produits donnés.

Il est donc décidé de ne pas donner de barquettes de crudités, même non entamées.

N.B. : don de matériel possible et souhaitable :

L'EPARC propose systématiquement le don de véhicule frigorifique lors du renouvellement de son parc.

4.3.5 Précautions en termes de respect de la chaîne du froid et transfert de responsabilité

Le respect de la chaîne du froid est totalement vérifié et tracé entre l'EPARC et les offices.

Lors des livraisons de repas, les chauffeurs vérifient et notent tous les matins les températures des chambres froides ; à 11 heures et en fin de service, les personnels des offices vérifient et enregistrent aussi ces températures.

À chaque enlèvement par la Banque alimentaire, et comme stipulé dans la convention, les bénévoles contrôlent la DLC et l'état de bonne conservation des produits remis, ainsi que la température à cœur du produit. DLC et température du produit sont notées sur le bordereau de prise en charge.

La signature de ce bordereau de prise en charge entraîne comme précisé dans la convention **le transfert de propriété et des risques liés aux produits au profit de la Banque alimentaire.**



La traçabilité de ces dons est obligatoire en cas de rappel sanitaire, de problème d'intoxication et sert également de justificatif de déduction fiscale quand le restaurant peut en bénéficier et choisit de le demander (ici, non avvenu car l'EPARC est un établissement public).

eparc		Selon Convention du 3 janvier 2008 entre l'EPARC et la Banque Alimentaire			Restaurants Scolaires			
Bordereau de prise en charge du Groupe Scolaire:								
La Banque Alimentaire prend en charge sous son entière responsabilité les "Produits" et s'engage préalablement à chaque enlèvement à inspecter et à								
1. La date limite de consommation.								
2. L'état de bonne conservation des "Produits" remis à titre gratuit par l'EPARC.								
Date:	Produit:	dlc/DLUO:	Température d'un produit avant prise en charge par la Banque Alimentaire:	Quantité:	Nom et signature du personnel		Cagettes de transport	
					de l'EPARC:	de la Banque Alimentaire:	Haute	Basse
31-mars-08	Petit suisse	23/07/2008	3,8°	15				
01-avr-08	Croissant	22/06/2008		10				1

4.3.6 Justificatifs de dons

La Banque alimentaire délivre à l'EPARC une attestation de dons

4.3.7 Résultats

En moyenne, 10 à 20 kg d'aliments sont récupérés par semaine dans chaque établissement, soit environ 120 à 240 kg par semaine, ou encore environ 4 à 8 tonnes par an (sur la base de 36 semaines). Ainsi, la Banque alimentaire évalue l'économie réalisée sur l'achat de denrées alimentaires pour les familles bénéficiant de l'appui de la Banque alimentaire entre 10 000 et 20 000 € par an (sur la base de 36 semaines).

Ainsi, sur l'année scolaire 2011 /2012, 6 tonnes de produits ont ainsi été redistribués par la Banque alimentaire.

4.3.8 Communication et sensibilisation

Au-delà de l'accompagnement à l'équilibre nutritionnel, à la découverte des différents mets, les personnels de service sensibilisent les enfants à la lutte contre le gaspillage et à la solidarité avec la Banque alimentaire.

La communication de l'opération est relayée par une lettre aux parents, par le site internet de l'EPARC.



TÉMOIGNAGE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE DU MAINE ET LOIRE

4.4.1 Mise en place du partenariat

La Banque alimentaire de Maine et Loire a démarché l'EPARC d'Angers en mars 2007 pour faire part des besoins des associations d'aide alimentaire et présenter ses possibilités organisationnelles ainsi que ses moyens logistiques. Cette démarche s'inscrit dans les objectifs du PNNS, en particulier de collecter davantage de produits frais, dont des fruits et légumes.

Les échanges se sont poursuivis environ 6 mois, pour discuter des possibilités et des conditions de dons, et aboutir à la signature d'une convention de partenariat, présentée au paragraphe 4.3.3.

La collecte a alors démarré sur 6 écoles ; elle en concerne 14 en 2013.

4.4.2 Les difficultés premières du partenariat

La mise en place pratique du partenariat a dû répondre à des difficultés d'ordre divers, pour la plupart explicitées dans la partie 2 de ce guide consacrée aux « conditions de réussite » des partenariats :

- ▶ les changements imposés aux personnels des cantines ;
- ▶ le respect par la Banque alimentaire des horaires de cantine pour la ramasse ;
- ▶ la nécessité pour la cuisine centrale d'isoler les retours des satellites qui seraient donnés (non croisement entre l'entrant et le sortant) ;
- ▶ la nécessité de contrôler le respect de la chaîne du froid des excédents dans les restaurants des écoles.

Une première réponse technique à ces difficultés a consisté à mettre en place des enregistreurs de température, financés par la ville en août 2008.

Suite à des défaillances constatées sur ces enregistreurs, et pour répondre à la règle incontournable de traçabilité, la Banque alimentaire et l'EPARC ont démarché en commun en septembre 2011 un industriel local pour un don de sondes enregistreuses.

4.4.3 Organisation de la ramasse

La ramasse a été organisée en fonction de la localisation des cantines scolaires où il y aurait potentiellement le plus d'excédents et des moyens disponibles dans l'association.

Les moyens :

- ▶ 3 équipes de 2 bénévoles, qui sont spécialisés sur cette fonction ;
- ▶ Un camion frigo de 750 kg.

Les contraintes de la ramasse :

- ▶ adaptation aux horaires des restaurants des écoles et des personnels de service ;
- ▶ collecte 2 fois par semaine de 13h15 à 15h45 avec deux bénévoles : 1 chauffeur et 1 accompagnateur soit 10 heures de temps bénévole par semaine.

Les écoles se situent toutes dans le centre ville, ce qui limite fortement le kilométrage parcouru. La tournée complète des 14 écoles nécessite deux heures. La distance parcourue pour chaque jour de ramasse est d'environ 30 km.

La ramasse a lieu le mardi et le vendredi et concerne donc les excédents de toute la semaine.

Les cantines sont systématiquement visitées. Toutefois, quand l'EPARC est informée qu'il n'y aura pas de produits sur un site donné, elle prévient la Banque alimentaire ; de même, les bénévoles appellent le cas échéant les personnes des restaurants pour s'assurer qu'il y aura des produits à récupérer ; cette vérification intervient souvent quand une ou deux cantines n'ont pas de restes en début de tournée, ce qui est exceptionnel.

Les bénévoles effectuent les vérifications prévues dans la convention et décrites au paragraphe 4.3.3. Les denrées sont acheminées sans rupture de chaîne du froid et stockées dès l'arrivée en chambre froide positive.

Les points forts de cette ramasse :

- ▶ la spécialisation des bénévoles leur donne la compétence professionnelle pour garantir les contrôles, la traçabilité et la ramasse dans le respect de la chaîne du froid. De plus, ces bénévoles connaissent bien les différents personnels de service dans les écoles et ont tissé des liens humains qui facilitent le bon déroulement des dons et la pérennisation du partenariat ;
- ▶ la proximité des écoles dans un petit rayon kilométrique ainsi que l'intérêt de collecter des produits de bonne qualité compensent les petites quantités collectées dans chaque établissement ;
- ▶ les collectes deux fois par semaine permettent de récupérer les excédents de tous les jours ce qui est possible compte tenu des DLC et DLUO éloignées ou des possibilités de conservation des fruits. Cela limite les pertes de produits dans les cantines ainsi que le coût de la collecte, en temps comme en transport ;
- ▶ La Banque alimentaire d'Angers est en activité jusqu'au vendredi ce qui permet de valoriser tous les excédents de la semaine.

4.4.4 Redistribution des denrées collectées

La plupart des produits peuvent être stockés plusieurs jours en chambre froide et peuvent donc être intégrés dans la distribution classique aux associations adhérentes.

Dans le cas exceptionnel où la Banque alimentaire récupère une grande quantité de denrées à DLC courte (J+ 3 par exemple), elle contacte une association qui a un grand nombre de bénéficiaires pour être certaine de minimiser les pertes.

4.4.5 Bilan et perspectives

4.4.5.1 Bilan quantitatif

Quantité moyenne ramassée par semaine et par école (forte variabilité selon produits)	Collecte					
	Année 2008	Année 2009	Année 2010	Année 2011	Année 2012	Trimestre 2013
15 kg	257 kg	2 822 kg	5 457 kg	6 086 kg	6 557 kg	2 250 kg

Sur l'année scolaire 2011/2012, plus de 6 tonnes de produits ont ainsi été récupérées par la Banque alimentaire (environ 4 % de son approvisionnement total).

4.4.5.2 Efficience de la collecte

Recettes

- ▶ La valeur marchande annuelle de cette collecte par la Banque alimentaire est de l'ordre de 18 000 à 25 000 euros. Redistribuer la collecte rapporte une recette moyenne de 600 euros grâce à la participation versée par les associations receveuses.

Coût de la ramasse

- ▶ Distance annuelle pour cette seule activité = plus de 2 000 Km soit plus de 1 500 euros
- ▶ Temps de bénévole non comptabilisé

Bilan comptable

- ▶ À ce jour, le bilan strictement comptable est négatif (recettes moins coût de collecte).

Mais cette collecte se justifie par des atouts autres que le gain comptable.

4.4.5.3 Un bilan qualitatif très positif

- ▶ Valorisation de produits d'excellente qualité : les produits récupérés en restauration collective présentent le gros avantage de DLC et DLUO éloignées et d'être de bonne qualité. (Cf. témoignage ci-contre) ;

“ C'est très intéressant pour nous de récupérer les produits de l'EPARC ; ce sont des produits de très bonne qualité, dont la DLC ou la DLUO sont éloignées, permettant une redistribution correcte dans les associations et, au final, aux bénéficiaires, sans qu'il n'y ait de pertes. De plus, nous recevons des fruits frais, denrées qui font souvent défaut dans les associations ou qui ne sont pas d'une grande fraîcheur. ”

- ▶ Cette collecte dans les écoles s'inscrit également dans l'éthique associative globale : elle sensibilise les enfants comme les personnels à la solidarité et à la réduction du gaspillage.

Ne pas prendre un aliment que l'on ne va pas consommer « en entier », donner un aliment non consommé plutôt que de le jeter !

4.4.5.4 Les missions de lutte contre le gaspillage alimentaire des banques alimentaires

Par ailleurs, l'un des objectifs déclarés des banques alimentaires est de lutter contre le gaspillage. Ainsi, dans le Maine et Loire, la moitié des approvisionnements provient du travail de ramasse quotidienne dans les différentes structures donatrices : grandes surfaces, producteurs agricoles, industriels, MIN (marché d'Intérêt national), etc.

Ainsi, la Banque alimentaire de Maine et Loire continue de prospecter de manière à augmenter ses ressources en produits et à participer à la diminution du gaspillage alimentaire.



4.4.5.5 Perspectives

Le volume collecté à l'EPARC pourrait être doublé grâce à la mise en place d'une collecte sur un nombre d'écoles plus important.

À ce jour, cela ne peut pas se faire par manque de moyens humains et de bénévoles dédiés.

Toutefois, l'EPARC souhaite donner un véhicule frigorifique prochainement à la Banque alimentaire lors de son renouvellement et l'association pourra alors développer sa collecte.



4.5.1 Un choix politique porté par les communes

L'impulsion politique des communes de Cenon et Floirac en Gironde a permis une mise en place rapide et efficace du partenariat, et donc de la redistribution des repas depuis 2009.



La direction du SIREC (Syndicat Intercommunal de Restauration Collective) a été chargée par Monsieur Delpech président et Monsieur Payot vice-président d'appliquer le choix fait par les communes et de mettre en place le partenariat avec la Banque alimentaire¹³.



Le SIREC fabrique et distribue des repas (3 500 repas/jour) à plusieurs donneurs d'ordre – écoles maternelles et élémentaires, personnes âgées et foyers RPA (Résidence pour Personnes Âgées), restaurant municipal des 2 villes.

Le nombre de repas est mis en production au plus juste - les commandes sont passées une semaine à l'avance et peuvent être modifiées jusqu'à 72 heures avant la livraison.

Toutefois, il peut y avoir des excédents ; les repas qui restent sont soit récupérés par la Banque alimentaire (pour les repas de la commune de Cenon) soit redistribués au Centre Communal d'Action Sociale (CCAS) de Floirac.

Seules les barquettes de plats, filmées et étiquetées, sont données ; les produits à DLUO longue ainsi que les fruits sont conservés par la cuisine centrale.

4.5.2 Don des repas, organisation logistique

La cuisine centrale réajuste le cas échéant le matin et planifie les livraisons. Les chauffeurs du SIREC livrent les repas en liaison froide sur 47 restaurants satellites en 2 heures.

S'il reste des repas en fin de matinée, ils sont ramenés en cuisine centrale et stockés dans un espace dédié dans un réfrigérateur de jour du SIREC et la Banque alimentaire est alors contactée.

Le bénévole récupère les repas en début d'après-midi avec un camion frigorifique, le jour même ou le lendemain de l'appel du SIREC (ce qui est possible puisque la DLC des repas fabriqués est de 3 jours).

Les barquettes sont placées dans des rollers grillagés.



¹³ Par ailleurs, le Conseil Général de Gironde a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une action phare de son action sur la réduction des déchets. Suite à la réunion de groupes de travail, deux cahiers de préconisations ont été publiés : l'un à destination des acteurs de la restauration collective, et l'autre à destination des acteurs travaillant avec les ménages. http://www.gironde.fr/jcms/cgw_41574/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-en-gironde

Le SIREC et la Banque alimentaire se mettent d'accord pour que la ramasse permette ensuite la redistribution des repas avec un minimum de pertes, ce qui s'avère parfois difficile, surtout le week-end (dates limites de consommation courtes des repas, disponibilité de bénévoles, ouverture des structures d'aide alimentaire).

4.5.3 Transfert de responsabilité, modèle de document de décharge

L'ensemble du personnel est formé pour accueillir la Banque alimentaire et se charger de la manipulation des repas restants. L'un d'entre eux accueille la Banque alimentaire lorsqu'elle arrive en début d'après-midi, et gère l'opération.

À l'arrivée sur le site, un personnel du SIREC accueille le bénévole de la Banque alimentaire. Celui-ci :

- ▶ contrôle visuellement les produits ;
- ▶ vérifie les DLC ;
- ▶ vérifie les températures ;
- ▶ signe le document qui décharge le SIREC de sa responsabilité sur les repas. La Banque alimentaire prend en charge la traçabilité à partir de ce point. L'échange et la vérification des aliments ne durent jamais plus de 15 minutes.

Le document de décharge est signé à chaque don de repas à l'association. Il comporte les quatre champs suivants :

- ▶ la date et l'heure à laquelle les repas ont été donnés à l'aide alimentaire ;
- ▶ la nature des aliments ;
- ▶ la température ;
- ▶ la DLC, par ailleurs inscrite sur les produits.

Bordereau de prise en charge des produits par la Banque alimentaire

Bordereau de prise en charge

DATE : / /
Heure :

PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C
PRODUIT :	DLC :	T°C

Prise en charge

La Banque alimentaire prend en charge sous son entière responsabilité les Produits et s'engage préalablement à chaque livraison à :

- Contrôler la date limite de consommation, la température des produits.
- Contrôler l'état de bonne conservation des Produits remis par le livreur du **SIREC CENON-FLOIRAC**.
- Lors de chaque livraison de produits, le responsable désigné par la Banque alimentaire s'engage à signer un bordereau de prise en charge, après avoir inspecté et contrôlé tous les produits mis à disposition par le **SIREC CENON-FLOIRAC**.

La signature du bordereau de prise en charge entraînera transfert de la propriété et des risques des Produits au profit de la Banque alimentaire.

Signature livreur du Sirec

signature personne missionnée par la Banque alimentaire

4.5.4 Convention de partenariat : des points clés

- ▶ Désignation dans la cuisine centrale d'un responsable de la gestion de la remise des dons à la Banque alimentaire ;
- ▶ Engagement par le SIREC de remise des denrées à titre gratuit ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire de contrôler avant chaque enlèvement de marchandise la DLC, l'état de bonne conservation des produits remis par le SIREC, et à signer un bordereau de prise en charge après ces vérifications ;
- ▶ Il est explicitement stipulé que la signature du bordereau de prise en charge par l'association entraîne le transfert de propriété et des risques au profit de la Banque alimentaire ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire à transporter les denrées conformément à la réglementation française applicable, et notamment en ce qui concerne les températures de conservation des denrées alimentaires périssables ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire à prendre à sa charge la responsabilité et les frais des opérations d'enlèvement, de chargement et d'arrimage, de transport et de déchargement des repas ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire à collecter quotidiennement les repas aux heures et aux lieux convenus avec le responsable de la Cuisine Centrale ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire, avant toute mise à disposition ou à la consommation des produits, à procéder à une sévère inspection de ceux-ci et à éliminer scrupuleusement tous ceux dont la date limite de consommation serait dépassée ou qui présenteraient le moindre signe d'altération (produits desséchés, produits présentant une odeur étrangère même légère, etc.) ;
- ▶ Engagement de la Banque alimentaire à ce que toute utilisation des produits telle que la préparation, la cuisson et la distribution, s'effectue sous sa seule et unique responsabilité en respectant l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ces opérations, notamment en matière d'hygiène ;
- ▶ Précision sur la responsabilité de la Cuisine Centrale qui ne pourra, en aucun cas, être mise en cause du fait de l'utilisation et de la consommation des produits par des tiers ;
- ▶ Précision sur la durée du partenariat prévoyant que les dons puissent être interrompus à tout moment par l'une ou l'autre des parties sans préavis et sans indemnités ;
- ▶ Précision sur l'attribution de compétences en cas de litige concernant l'interprétation ou l'exécution du contrat, n'ayant pas pu être réglé à l'amiable, et l'affectant aux tribunaux de Bordeaux.

4.5.5 Résultats : réduction du gaspillage alimentaire et meilleur ajustement des quantités produites

La mise en place d'un logiciel de commande à 72 heures (société Ceasir TOPAZE) a permis de réduire les excédents de fabrication.

Tous les repas complets préparés qui n'ont pas été distribués sont collectés par la Banque alimentaire, réduisant ainsi le gaspillage à néant. En moyenne, les dons représentent 18 repas/jour.

En revanche, la Banque alimentaire manque parfois de bénévoles ou d'associations receveuses pour gérer les repas reçus tard ou le vendredi soir. Elle est donc souvent contrainte de les jeter, ce qui représente parfois des tonnages importants.



4.6.1 Mise en place du partenariat

La commune de CENON a impulsé le partenariat entre le SIREC et la Banque alimentaire ; son implication politique a été déterminante.

4.6.2 Organisation de la ramasse

La ramasse est quotidienne et s'effectue en général tous les jours du lundi au vendredi en début d'après-midi, suite au retour des livraisons de la cuisine centrale.

Le SIREC prévient quand il n'y a aucun excédent à récupérer.

Les moyens :

- ▶ des rollers grillagés permettent le transfert de barquettes d'entrées ou de plats principaux, conditionnés pour une à plusieurs portions ; tous ces produits comportent l'étiquetage du contenu, du numéro de lot et de la DLC ;
- ▶ 6 équipes de deux personnes, un chauffeur et un accompagnateur, spécialisés sur cette fonction ;
- ▶ 2 camions frigorifiques.



La Banque alimentaire couple la tournée de la cuisine centrale du SIREC, ainsi que des autres cuisines centrales, avec sa tournée d'autres donateurs comme les GMS (grandes et moyennes surfaces) ou autres entreprises.

La Banque alimentaire a vu avec chaque responsable des dons en cuisine centrale s'il était possible de déterminer un horaire de ramasse permettant d'optimiser la tournée pour un minimum de temps de collecte et de coût logistique. Toutefois, l'association s'adapte en dernier recours.

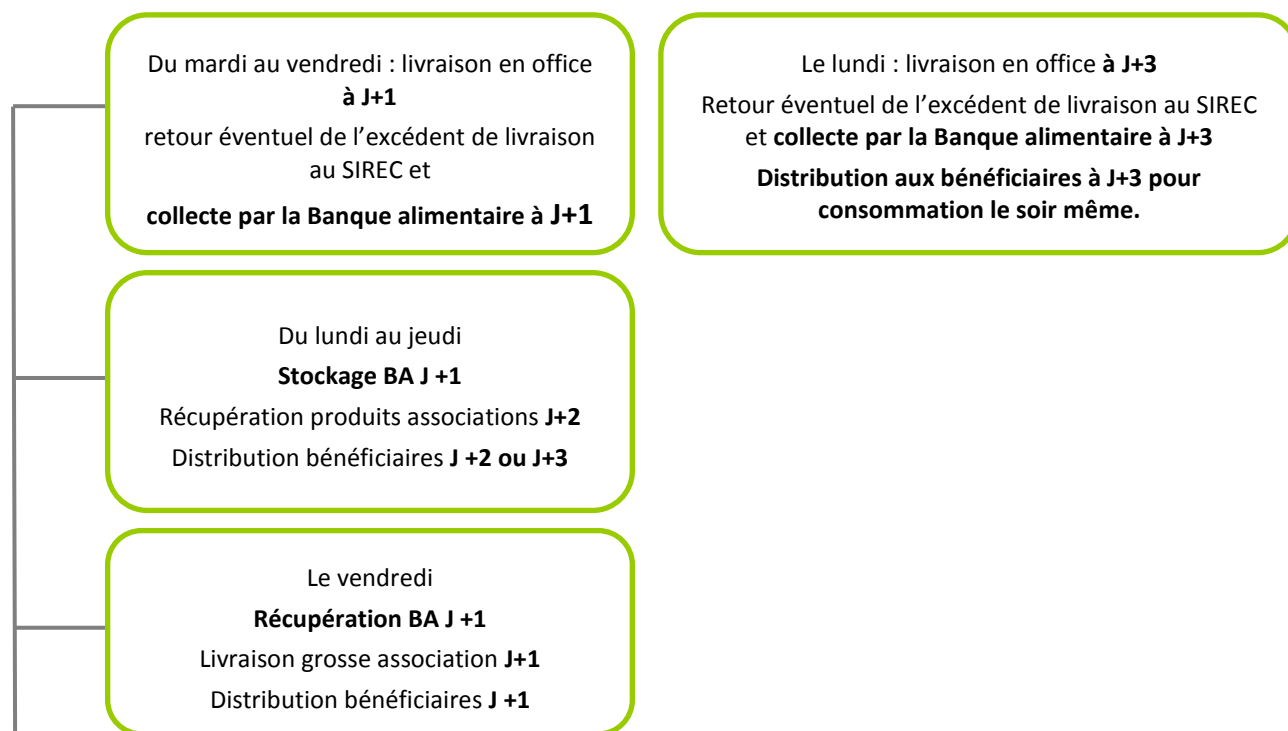
Les bénévoles effectuent les vérifications prévues dans la convention et décrites au paragraphe 4.5.4. Les denrées sont acheminées sans rupture de chaîne du froid et stockées dès l'arrivée en chambre froide positive.

Les points forts de cette ramasse :

- ▶ la Banque alimentaire a un salarié permanent spécialisé sur la ramasse qui encadre toute l'équipe de chauffeurs et accompagnateurs. La spécialisation des bénévoles leur donne la compétence professionnelle pour garantir les contrôles, la traçabilité et la ramasse dans le respect de la chaîne du froid. De plus, ces bénévoles connaissent bien les différents personnels des cuisines centrales et ont tissé des liens humains qui facilitent le bon déroulement des dons et la pérennisation du partenariat ;
- ▶ le couplage de la collecte des denrées en cuisine centrale avec la collecte des autres types d'entreprises, optimisant à la fois le coût logistique, l'impact carbone et le temps de bénévolat nécessaire ;
- ▶ les collectes quotidiennes jusqu'au vendredi permettent de récupérer les excédents de tous les jours ce qui est optimise la possibilité d'utilisation de ces produits dont la DLC est limitée : cela limite les pertes de produits en aval de la collecte.

4.6.3 Redistribution des denrées collectées

N.B. Le SIREC fabrique tous les jours de la semaine pour livraison en office le lendemain, sauf le vendredi, où la fabrication ne sera livrée que le lundi, à J+3.



N.B. : les offices n'étant pas équipés en thermographe, les excédents éventuels de repas non consommés sont jetés

Le point fort de la redistribution : la réactivité du réseau d'associations adhérentes, les équipements en transport de denrées périssables, une organisation différenciée selon le jour de collecte

Les produits collectés présentent une DLC courte ce qui nécessite une grande réactivité pour la redistribution vers les associations.

- ▶ **Du lundi au jeudi**, la Banque alimentaire collecte en début d'après-midi, ce qui rend impossible la récupération le jour même par les associations de son réseau. Elle stocke en réfrigérateur positif. Les produits vont être distribués ensuite le matin suivant aux associations lorsqu'elles viennent récupérer leurs autres colis. Les associations transportent les denrées sans rupture de froid, grâce à des glacières. Elles vont pouvoir distribuer ou vendre ces denrées à leurs bénéficiaires jusqu'au lendemain (J+3).
- ▶ **Le vendredi**, la Banque alimentaire adopte une autre organisation pour ne pas perdre les denrées collectées ; elles sont directement livrées à une association ayant un grand nombre de bénéficiaires pour que les produits soient distribués immédiatement aux bénéficiaires à J+1, ce qui limite significativement les pertes de produits.
- ▶ **Le lundi**, la cuisine centrale propose des produits à J+3 ; le délai d'utilisation possible dans l'association au final devient alors très restreint car il faut qu'elle le remette aux bénéficiaires le jour même pour une consommation également le même jour.

4.6.4 Bilan et perspectives

La Banque alimentaire de Gironde a d'autres partenariats avec des cuisines centrales (Communes de Blanquefort, Pessac, Mérignac et Ambares).

La collecte de plats en restauration collective vient compléter celle réalisée dans des grandes surfaces ou entreprises.

Qualitativement, cette ramasse présente plusieurs intérêts ; en particulier, les denrées collectées ne nécessitent aucun retraitement par l'association et permettent de compenser le manque de viandes dans les dons.

Parallèlement, le mode de fonctionnement avec la restauration collective est bien rodé ; par exemple, le partenariat avec la cuisine centrale de Mérignac a démarré il y a plus de cinq ans et les collectes sont quotidiennes, dans une cuisine qui réalise 15 000 repas/jour.

Globalement, la mise en place des partenariats nécessite de nombreux échanges pour se mettre d'accord, en particulier sur les conditions logistiques et sur les dates limites de consommation des produits collectés ; mais par la suite, les collectes et les relations partenariales sont fluides et les produits de qualité constante.

4.6.5 Pour aller plus loin

Un témoignage vidéo illustre cette initiative. Il est consultable sur <http://www.youtube.com/CGGironde>.

Pour tout renseignement complémentaire sur cette action, vous pouvez contacter :

Monsieur Frédéric Dupic ou Monsieur Emmanuel Pardo, respectivement responsable qualité et Directeur du SIREC Cenon Floirac : frederic.dupic@sirec33.fr - 05 56 48 81 60

Vous pouvez également contacter Monsieur Jean-François Runel-Belliard à la Banque alimentaire de Gironde : contact@banquealimentaire33.org - 05 56 43 10 63





CONCLUSION

Tous les acteurs de la restauration collective engagés dans des partenariats avec des associations caritatives jugent le bilan positif, de divers points de vue : économique, environnemental, managerial, social, etc. et ce dans le respect de la réglementation sanitaire.

L'analyse strictement comptable des associations n'est pas toujours positive, à cause des fortes contraintes qui pèsent sur les horaires de tournées et les quantités ramassées parfois faibles ; toutefois, le bilan des collectes est jugé très positif, par la qualité des produits, leur fraîcheur, la possibilité de distribuer des plats préparés sans manipulation supplémentaire, le gain nutritionnel apporté pour les bénéficiaires, avec un apport en produits carnés qui manquent particulièrement dans les ressources des associations.

Certes il convient de distinguer clairement la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'aide alimentaire ; en effet :

- ▶ l'objectif de l'entreprise de restauration est de limiter au minimum ses excédents de production, la lutte contre le gaspillage est un objectif économique et environnemental et le don ne saurait résoudre le gaspillage, sauf en ce qui relève des excédents « inévitables » ;
- ▶ l'aide alimentaire doit permettre d'assurer une alimentation suffisante et équilibrée pour tous, or les dons de la restauration collective ne peuvent permettre une alimentation de qualité et suffisante pour tous.



Mais les partenariats mis en place permettent toutefois de répondre pour une partie aux objectifs de chaque catégorie d'acteur.

Ces retours d'expérience positifs sont un encouragement dans le contexte de diminution des produits disponibles *via* le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis, qui rend nécessaire encore davantage de collectes auprès des entreprises et des particuliers, face à un nombre de bénéficiaires croissant. Cette recherche de dons supplémentaires, de dons de proximité s'impose et va nécessiter la mise en place de nouvelles organisations logistiques et partenariales sur chaque territoire.

Ces partenariats doivent permettre de proposer des produits de qualité à des consommateurs en précarité, et de lutter contre la production de déchets ; il sera important, du côté des restaurants comme des associations, de veiller à ce qu'il n'y ait aucun dérapage : les associations d'aide alimentaire ne sont pas là pour récupérer des produits non consommables qu'elles ne sauraient proposer à leurs bénéficiaires.



Annexes

5.1	Annexe 1 : article de l'ANSES : Hygiène domestique (Février 2013)	114
5.2	Annexe 2 - Obligations nutritionnelles en restauration scolaire, GEMRCN et portions à servir aux convives en restauration scolaire.....	121
5.2.1	Contexte réglementaire	121
5.2.2	Obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et recommandation nutrition du GEMRCN	122
5.2.3	Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place)	122
5.3	Annexe 3 Références documentaires : lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : prévention, tri, valorisation.....	123



L'hygiène des aliments est l'affaire de tous, de leur production à leur consommation au domicile où la cuisine représente le dernier lieu de passage d'une majorité d'aliments. Entre 2010, 36 % des foyers de toxi-infection alimentaire collective¹⁴ (TIAC) déclarés sont survenus dans le cadre familial. La méconnaissance des voies d'entrée, des transferts, de la multiplication et de la survie des micro-organismes dans la cuisine est réelle chez les consommateurs. Cette fiche se propose d'une part d'apporter ces éléments d'informations de manière accessible et d'autre part de donner des recommandations.



ENTRÉE, TRANSFERTS, MULTIPLICATION ET SURVIE DES MICRO-ORGANISMES DANS LA CUISINE

ENTRÉE DES MICRO-ORGANISMES DANS LA CUISINE

Il existe plusieurs voies d'entrée des micro-organismes¹⁵ : les aliments, les personnes, leurs vêtements, l'air, l'eau et les animaux. Une fois entrés, les micro-organismes peuvent adhérer aux surfaces (équipements, ustensiles, plans de travail, etc.). Le comportement des micro-organismes, qu'ils soient pathogènes ou non, est globalement identique.

► Les aliments

La majorité des micro-organismes sont inoffensifs, parmi eux il y a ceux qui participent à l'élaboration d'aliments (yaourt, saucisson sec, fromage, etc.) et ceux qui, s'ils peuvent se multiplier dans l'aliment, l'altèrent en lui conférant un goût, une odeur ou un aspect inacceptable. Cependant, l'absence d'altération ne veut pas dire absence de danger et des aliments qui apparaissent en parfait état visuellement et au goût peuvent être dangereux. De fait, quelques-uns des micro-organismes susceptibles d'entrer dans la cuisine sont pathogènes, c'est-à-dire qu'ils sont responsables de troubles divers, allant de problèmes digestifs bénins à des maladies graves pouvant entraîner des décès ou des séquelles invalidantes. Les micro-organismes pathogènes et les aliments impliqués sont décrits dans les « Fiches de dangers microbiologiques » de l'ANSES¹⁶.

► Les personnes

L'être humain, qu'il soit malade ou non, porte un grand nombre de micro-organismes sur la peau, dans les voies digestives et respiratoires dont la gorge et le nez. Le transfert de ces micro-organismes aux aliments se produira à la faveur d'éternuement, d'une toux, d'un contact direct avec des mains sales mais également par la transpiration ou les squames.

Par exemple, *Staphylococcus aureus*, communément appelé staphylocoque doré, peut être trouvé sur les mains mais c'est dans le nez que cette bactérie est la plus fréquente. On estime que 60 % de la population a un portage nasal intermittent de cette bactérie et 20 % un portage permanent (Kluytmans *et al.* 1997). Plusieurs bactéries responsables de toxi-infections alimentaires peuvent appartenir à la flore du tube digestif et être véhiculées par les mains du porteur (*Salmonella*, *Escherichia coli* par exemple). Ceci est principalement dû à l'oubli du lavage des mains en sortant des toilettes ou après manipulations de déchets ou de linge sale. Les blessures des mains dues aux travaux d'extérieur (jardinage, etc.) peuvent aussi être des sources de contamination. Le pus des abcès contient des concentrations élevées de micro-organismes pathogènes et sont une cause de contamination massive.

¹⁴ la toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie par l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

¹⁵ On désigne par micro-organismes : les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites, les helminthes parasites microscopiques, ainsi que leurs toxines et métabolites (définition du règlement européen n°2073/2005). Le terme germe est utilisé comme synonyme de micro-organisme.

¹⁶ <http://www.anses.fr/PN9501.htm> consulté le 13 janvier 2012.

► Les autres voies d'entrée

En France, l'eau du robinet fait l'objet d'un suivi sanitaire et doit respecter des références et limites de qualité microbiologique. Dans de rares cas (inondation ou dysfonctionnement du réseau de distribution par exemple), il se peut que l'eau distribuée véhicule des pathogènes. En cas de contamination microbiologique, les autorités compétentes informent la population des éventuelles restrictions d'usage dans l'attente d'un retour à la normale suite aux actions correctives mises en œuvre. L'utilisation d'eau de puits ou de forages privés nécessite un suivi attentif de l'efficacité du traitement et de la qualité de l'eau. Il est également nécessaire de s'assurer de l'absence de sources de pollution à proximité du captage.

L'air peut transporter des micro-organismes adhérant à des poussières, provenant notamment du sol. Les aérosols de particules portant des micro-organismes peuvent contaminer les surfaces de la cuisine et les aliments en s'y déposant (par exemple les aérosols créés par l'eau s'écoulant du robinet et rebondissant sur l'évier, les aliments ou les mains).

Les animaux (chiens, chats, nouveaux animaux de compagnie, animaux d'élevage, etc.) peuvent transmettre des maladies à l'homme. Les mains des personnes ayant été en contact avec des animaux infectés, malades ou porteurs sains, peuvent véhiculer les pathogènes responsables de ces maladies et contaminer les aliments et les surfaces de la cuisine. Les insectes, et surtout les mouches, sont aussi des vecteurs de contamination puisque ces dernières évoluent en permanence entre fumier, excréments, déchets et aliments. Le linge sale peut également être une source de contamination.

TRANSFERTS DES MICRO-ORGANISMES

Il faut considérer qu'une surface contaminée peut contaminer toutes les surfaces avec lesquelles elle entre en contact. Les mains sont le support qui permet le mieux aux micro-organismes de circuler dans la cuisine. Elles permettent aux micro-organismes d'atteindre l'aliment ou les ustensiles de cuisine. D'autres véhicules ont pu être identifiés : torchons, éponges et autres objets utilisés pour le nettoyage, les planches à découper et le petit matériel de tranchage, râpage et broyage s'ils ne sont pas correctement nettoyés entre deux usages ainsi que les poignées (de porte ou d'appareils) et les robinets comme intermédiaires entre les mains et les aliments.

MULTIPLICATION DES MICRO-ORGANISMES

À température ambiante, en présence d'eau et de nutriments provenant d'un aliment ayant une composition optimale (non acide, pauvre en sel, etc.), une cellule bactérienne peut se diviser en deux cellules filles en l'espace d'environ 20 minutes et ainsi donner naissance à des quantités considérables de nouvelles cellules. En revanche, dans le réfrigérateur, si sa température est réglée à 4°C, la majorité des bactéries pathogènes sont incapables de se multiplier et celles, comme *Listeria monocytogenes*, qui le peuvent le font à une vitesse très faible. Les zones propices à la multiplication sont les zones humides de façon permanente ou intermittente : les éponges, torchons et autres ustensiles de nettoyage, l'évier, le siphon, l'égouttoir, le bac à légume du réfrigérateur, la poubelle, le dispositif de filtration de l'eau, etc.

SURVIE DES MICRO-ORGANISMES

De nombreux micro-organismes peuvent survivre sur des surfaces sèches comme les poignées (porte d'accès à la cuisine, des appareils électroménagers, etc.) qui échappent souvent au nettoyage. Les bactéries et les virus survivent mieux au froid, ainsi des staphylocoques dorés sont plus souvent retrouvés dans le réfrigérateur que sur la poignée de sa porte (Carpentier *et al.* 2012).

MOYENS DE LUTTE CONTRE LES MICRO-ORGANISMES

LES ÉQUIPEMENTS, LES USTENSILES ET AUTRES OBJETS DE LA CUISINE : NETTOYAGE, DÉSINFECTION, TRAITEMENT THERMIQUE

Le nettoyage des équipements et des ustensiles a pour but d'éliminer la majeure partie des souillures et des micro-organismes présents sur leurs surfaces. Les souillures emportées vers l'égout sont autant de nutriments en moins pour la multiplication microbienne. Si de plus, les surfaces sont sèches après ce nettoyage, la multiplication sera impossible.

Après l'étape de nettoyage, une désinfection qui a pour objectif de réduire la quantité de micro-organismes peut être préconisée sur des surfaces très sales, ou au domicile des personnes à risque. Le meilleur désinfectant à la disposition de tous est l'eau de Javel (hypochlorite de sodium), ou le dichloroisocyanurate de sodium appelé « eau de Javel en pastille ». Ces produits sont très efficaces¹⁷ pour désinfecter les éponges et autres ustensiles de nettoyage à condition que ces derniers soient d'abord lavés. Attention, l'eau de Javel¹⁸ ne doit jamais être mélangée à un acide (détartrant par exemple) ou chauffée car dans les deux cas cela provoque le dégagement de chlore gazeux toxique. Quant aux détergents bactéricides à usage domestique (par exemple un liquide vaisselle désinfectant), leur utilité en hygiène domestique n'est pas démontrée.

À chaque fois que des aliments se sont répandus dans le réfrigérateur, il faut nettoyer sans tarder les surfaces souillées. Un nettoyage complet de toutes les surfaces intérieures doit être pratiqué autant que nécessaire et en tout cas au moins une fois par an. Retirer préalablement les clayettes et autres accessoires qui doivent être nettoyés séparément.

Toutes les surfaces nettoyées (ustensiles, vaisselle, plan de travail etc.) doivent ensuite être essuyées à l'aide d'un torchon propre, d'un papier absorbant à usage unique ou mises à sécher.

La chaleur est un très bon moyen pour détruire la majorité des micro-organismes (température supérieure à 60°C). La tendance actuelle, pour raison d'économie d'énergie est à la diminution des températures autant dans le lave-vaisselle que dans le lave-linge. Il est recommandé de pratiquer périodiquement un lavage à au moins 60°C et systématiquement quand le linge ou la vaisselle sont très sales (Stahl Wernersson *et al* 2004.).

Enfin, il faut ajouter une recommandation à propos des appareils destinés à traiter l'eau. Il s'agit soit d'appareils indépendants du robinet (type carafe) soit d'appareils connectés de façon temporaire ou permanente au robinet. Il convient de respecter scrupuleusement la notice d'utilisation du fabricant pour leur maintenance et leur remplacement car, mal utilisés, ils peuvent être une source importante de micro-organismes.

LA CONSERVATION ET LE TRAITEMENT DES ALIMENTS

► La réfrigération

Durée de conservation

La réfrigération permet la conservation des aliments pendant une durée limitée. La date limite de consommations indiquée sur l'emballage des produits réfrigérés signifie que ces aliments sont consommables jusqu'à cette date à condition de maintenir une température suffisamment basse le temps de la conservation et que l'emballage ne soit ni ouvert ni endommagé.

Certains produits traiteurs, de type plats cuisinés, pâtisserie à base de crème, aliments « très périssables » vendus à la coupe non préemballés fabriqués chez un artisan ou vendus au détail sans mention d'une date limite de consommation ainsi que les plats préparés à domicile, ne doivent pas être conservés trop longtemps. Il convient de demander conseil aux commerçants, une durée inférieure à 3 jours est fréquemment recommandée.

¹⁷ Date limite de consommation (DLC), indiquée par la mention « à consommer avant le... » : date au-delà de laquelle l'aliment ne doit pas être consommé, à ne pas confondre avec la date limite d'utilisation optimale (DLUO), indiquée par la mention « à consommer de préférence avant le... ». L'aliment peut encore être consommé après la DLUO mais la qualité gustative de l'aliment peut alors être diminuée

¹⁸ L'eau de Javel ne se conserve pas longtemps et ceci d'autant moins qu'elle est plus concentrée. L'eau de Javel concentrée en berlingot (9,6 % de chlore actif) doit être diluée dans les 3 mois qui suivent sa fabrication selon les recommandations inscrites sur l'emballage. L'eau de Javel en bouteille est déjà diluée (2,6 % de chlore actif). Une fois diluée, il faut conserver la solution d'eau de Javel au frais, à l'abri de la lumière, hors de portée des enfants et l'utiliser dans les 6 mois. Si l'on déroge à cette dernière règle, la concentration en molécule active sera inférieure à celle annoncée avec donc une diminution d'efficacité.

L'eau de Javel peut abîmer les surfaces, en particulier les surfaces métalliques (risque de corrosion). Il faut l'utiliser à froid, la diluer avant usage et rincer les surfaces afin de ne pas les laisser en contact avec cette solution pendant plus de 10 minutes. La chambre syndicale nationale de l'eau de Javel (<http://www.eaudejavel.fr>) recommande pour désinfecter l'intérieur des réfrigérateurs : ½ verre (soit 75 ml) d'eau de Javel à 2,6 % de chlore actif dans 1 litre d'eau, solution à appliquer avec une éponge ou une lingette et à laisser en contact pendant 10 minutes avant de rincer. Pour désinfecter les éponges la chambre syndicale nationale de l'eau de Javel recommande d'utiliser une solution contenant entre ½ et 1 verre d'eau de Javel dans 5 litres d'eau et de laisser tremper l'éponge pendant 5 minutes avant de la rincer.

Un repas pour bébé ou un biberon de lait ne doit pas être conservé plus de 48 heures à 4°C. Concernant ces aliments pour bébé, le délai s'écoulant entre la préparation et la consommation doit être réduit à une heure si le produit est à température ambiante et à 30 minutes s'il a été réchauffé.

En règle générale tous les aliments réhydratés doivent être placés au réfrigérateur s'ils ne sont pas consommés immédiatement.

Les restes des repas qui ont parfois séjourné longtemps à température ambiante, doivent être consommés très rapidement ou être jetés notamment s'il s'agit de ceux de pique-niques, de repas ou de buffets festifs de l'été. Il ne faut en aucun cas conserver une nuit entière à température ambiante, un plat que l'on vient de préparer, sous prétexte d'attendre son refroidissement avant réfrigération. Ceci est vrai même lorsque les plats ont subi une longue cuisson; ils peuvent contenir des spores (*Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*) résistantes à la chaleur. Il est recommandé de ne pas dépasser 2 heures d'attente avant réfrigération et, si la quantité d'aliment préparée est grande, il faut la répartir en portions plus petites pour que le refroidissement soit plus rapide.

Température de conservation

La température idéale de conservation des aliments est située entre 0 et + 4°C. ces températures, la multiplication de la plupart des pathogènes est stoppée et la multiplication des autres est considérablement ralentie. Par exemple, à 4°C des cellules de *Listeria monocytogenes* mettront environ 10 jours pour atteindre le nombre de cellules formées en 1 jour à 20°C.

Dans les réfrigérateurs domestiques commercialisés depuis 2002, la zone froide doit être indiquée par une signalétique visible et indélébile. Ceci ne s'applique pas aux réfrigérateurs à air pulsé dans lesquels la température est plus homogène. Les fabricants doivent aussi inclure un dispositif destiné à indiquer la température dans la zone où la température est inférieure ou égale à + 4°C. Toutefois, il subsiste encore des réfrigérateurs dans lesquels il est difficile d'atteindre une température inférieure ou égale + 4°C sans faire geler une partie de leur contenu.

Une étude de 2001 montrait que la température d'un quart des réfrigérateurs domestiques français est supérieure à + 8°C et il peut y avoir une différence de quelques degrés entre la zone la plus chaude et la plus froide (Derens *et al.* 2001).

Il est donc recommandé de surveiller la température de son réfrigérateur et de conserver les aliments sensibles (viande, poisson notamment) dans la zone la plus froide, laquelle est dépendante de la localisation de la zone de production du froid.

Pour un maintien de la température, il convient de limiter le nombre d'ouvertures de la porte et de ne pas surcharger le réfrigérateur pour permettre la circulation de l'air à l'intérieur. Si les surfaces de l'intérieur du réfrigérateur sont couvertes de condensation d'eau (ou de gouttelettes d'eau) en permanence, cela signifie que l'air extérieur entre continuellement dans le réfrigérateur et qu'il faut vérifier l'état du joint et des charnières de la porte et effectuer les réparations nécessaires pour une fermeture hermétique de la porte.

Enfin, il convient de ne pas confondre les aliments qui doivent être réfrigérés avec ceux qui peuvent se conserver à température ambiante. De fait, il existe des plats cuisinés qui sont des conserves que l'on peut entreposer à température ambiante, et d'autres présentés dans un suremballage cartonné très similaire qui doivent impérativement être conservés au froid.

► La congélation

La congélation domestique à - 18°C permet d'arrêter la multiplication microbienne mais la plupart des germes survivent à la congélation. Après décongélation, les parois cellulaires des végétaux ou des fibres de viandes sont abîmées et les contenus cellulaires qui s'en échappent sont des nutriments pour les micro-organismes. Les aliments décongelés sont favorables à la multiplication microbienne : les micro-organismes qui ont survécu sont prêts à s'y multiplier dès que la température le permet. Il est pour cela recommandé de les consommer rapidement et de ne pas les congeler à nouveau.

Les achats de produits surgelés doivent être faits de sorte que la rupture de la chaîne du froid soit la moins brutale et la plus courte possible. Ainsi, en cas de forte chaleur ou en cas d'attente avant mise au congélateur, l'utilisation d'un sac isotherme est recommandée. La décongélation doit se faire dans le réfrigérateur, dans le four à micro-ondes en position décongélation ou rapidement par la cuisson ou par le réchauffage.

Enfin, une congélation pendant 7 jours est une méthode efficace pour détruire les parasites des poissons (*Anisakis spp.* par exemple), ce traitement est préconisé avant de préparer des plats à base de poisson cru (carpaccio, tartares, sushi). La congélation « à cœur » permet également l'inactivation des parasites dans la viande. La congélation domestique à -18°C ne permet cependant pas l'inactivation de tous les parasites notamment les oeufs d'*Echinococcus*.

► Le lavage des fruits et légumes

Le lavage minutieux des fruits et légumes (incluant les graines germées) à l'eau potable permet d'éliminer la terre et les souillures qui peuvent être fortement chargées en micro-organismes. La cueillette et la consommation de végétaux sauvages (cresson, pissenlit, mâche, etc.) exposent à un risque en particulier parasitaire. Ainsi, un lavage minutieux n'empêche pas la persistance d'une éventuelle contamination des végétaux par la douve du foie (*Fasciola hepatica*). Le lavage n'est pas non plus suffisant pour éliminer les œufs d'*Echinococcus multilocularis*, parasite trouvé sur les végétaux et baies sauvages accessibles aux renards et aux chiens et souillés par leurs déjections. L'isolement des jardins potagers par une clôture est recommandé.

Dans les pays à faible niveau d'hygiène, il est recommandé de ne consommer que des végétaux cuits ou crus pelés par vous-même.

► La cuisson des aliments

La cuisson des aliments permet une forte réduction de la charge microbienne si la température à cœur des aliments est élevée.

La cuisson « saignant » d'un steak haché n'est pas suffisante pour assurer une protection en cas de contamination par un pathogène. Il est fortement déconseillé aux enfants de moins de 5 ans et aux personnes immunodéprimées de consommer le steak haché non cuit à cœur¹⁹. Les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées doivent bien cuire tout type de viande.

La cuisson des poissons « rose à l'arête » ne permet pas d'éliminer d'éventuels parasites.

Le réchauffage au four à micro-ondes, s'il est trop court, n'assure pas une température homogène dans la totalité de l'aliment, il ne permet pas, dans ce cas, l'assainissement obtenu par le réchauffage dans une casserole. Il est donc recommandé de réchauffer les aliments dans un récipient couvert jusqu'à ce que de la vapeur s'en échappe.

Le traitement le plus poussé est la stérilisation ; il faut alors dépasser 100°C pendant plusieurs minutes ce qui ne peut se faire que sous pression. Les notices d'utilisation des autocuiseurs (cocottes-minutes) indiquent des durées de stérilisation selon l'aliment considéré, durées qu'il faut respecter scrupuleusement pour préparer des conserves et éviter une intoxication botulique. Les boîtes de conserve, déformées (« bombées »), fuitées ou dégageant une odeur suspecte à l'ouverture ne doivent pas être consommées.

► Cas particulier des aliments consommés crus

Les plats à base de viande et de poisson crus (tartares, carpaccio), marinés ou préparés à la japonaise sont de plus en plus consommés. Cette nouvelle tendance impose une grande vigilance quant à l'origine, la fraîcheur des aliments et à leur préparation qui doit être faite avec de la viande ou du poisson fraîchement paré (voir le paragraphe sur la congélation).

La consommation de viande ou de poisson cru (tartare, carpaccio), et celle des produits laitiers au lait cru (à l'exception des fromages à pâte cuite pressée, type gruyère ou comté) est fortement déconseillée aux enfants de moins de 5 ans, aux femmes enceintes, et aux personnes immunodéprimées.

¹⁹ L'atteinte d'une température de 70°C à cœur, mesurée à l'aide d'un thermomètre, est usuellement recommandée aux professionnels de la restauration collective. Un savoir-faire est nécessaire pour réaliser correctement une telle prise de température.

LES BONS RÉFLEXES POUR ÉVITER LES TRANSFERTS DE CONTAMINANTS

► La séparation des aliments

Un aliment peut en contaminer un autre par simple contact ; dans le réfrigérateur, il faut donc séparer les produits crus et les produits cuits les uns des autres, de même que la viande et le poisson en les plaçant dans des récipients ou emballages fermés avant d'être entreposés.

Il est recommandé d'avoir une planche réservée à la viande ou au poisson cru et une autre aux produits cuits ou aux légumes propres. La découpe d'une volaille crue est une opération qui peut être très « contaminante ». Les bactéries présentes en surface de la volaille crue contaminent les mains et ustensiles utilisés. Il faut soigneusement laver ces derniers avant de toucher d'autres aliments et ustensiles. Les plats et ustensiles utilisés pour transporter ou manipuler de la viande ou des poissons crus, notamment lors de barbecues, ne doivent surtout pas être réutilisés pour transporter ou manipuler les aliments cuits.

► Le lavage des mains

Le lavage des mains avec du savon avant et pendant la préparation des repas est une mesure essentielle. Elle prévient les contaminations des aliments et sa propre contamination par voie orale. Ce lavage doit avoir lieu après avoir manipulé des aliments crus (viandes et légumes) et après toute opération contaminante (après avoir été aux toilettes, après avoir changé un bébé, après avoir caressé un animal, après avoir changé la litière du chat, après avoir manipulé de la terre ou touché des objets souillés par de la terre, etc.)

La litière du chat au domicile d'une femme enceinte séronégative pour la toxoplasmose doit être changée et le bac lavé à l'eau très chaude tous les jours, en mettant des gants si cette opération est réalisée par la femme enceinte. La meilleure solution est qu'une autre personne change cette litière. Enfin, les personnes présentant des symptômes de gastro-entérite sont fortement excrétrices par voie fécale et orale et doivent éviter de préparer des repas pour les autres.

► Les autres éléments contaminants

Comme les mains, les éponges, torchons et autres ustensiles de nettoyage doivent être fréquemment lavés et désinfectés ou traités par la chaleur. Il est recommandé de chauffer les éponges, brosses à vaisselle et tampons abrasifs dans une casserole d'eau portée à ébullition (arrêter le chauffage dès que l'eau bout), les tremper dans de l'eau de Javel diluée (voir les recommandations plus haut) ou, uniquement pour les lavettes et éponges non-métalliques, de les passer, largement imbibées d'eau, au micro-onde pendant 2 minutes à la puissance maximale (attention aux risques de brûlures). Sécher une surface en l'essuyant avec un torchon ayant déjà été utilisé peut contaminer cette surface. Mieux vaut laisser sécher les surfaces ou la vaisselle à l'air libre, utiliser un torchon propre ou du papier absorbant à usage unique.

La nourriture ne doit pas être déposée sur une surface mouillée. Les planches à découper doivent être nettoyées immédiatement après utilisation à l'eau très chaude à l'aide d'une brosse ou au tampon abrasif et d'un détergent puis séchées entre deux usages.

Le léchage des assiettes par les chiens ou les chats est à proscrire. Enfin, pour éviter la contamination des aliments par les mouches, il ne faut pas laisser d'aliments non emballés à leur portée.

Références bibliographiques

- ▶ Delmas G., Jourdan da Silva N., Pihier N., Weill F-X., Vaillant V., de Valk H. (2010) Les toxi-infections alimentaires collectives en France entre 2006 et 2008. BEH 31-32, 344-348.
- ▶ Carpentier, B., Lagendijk, E., Chassaing, D., Rosset, P., Morelli, E., Noël, V., 2012. Factors impacting microbial load of food refrigeration equipment. Food Control 25, 254-259.
- ▶ Derens E., Laguerre O., Palagos B. (2001). Températures dans les réfrigérateurs ménagers. Revue Générale du Froid, 1017, 55-62.
- ▶ Kluytmans, J., van Belkum A., and Verbrugh H. (1997). Nasal carriage of *Staphylococcus aureus*: epidemiology, underlying mechanisms, and associated risks. Clin Microbiol Rev 10:505-20.
- ▶ Kusumaningrum H.D., van Asselt ED, Beumer R.R., Zwietering M.H. (2004). A quantitative analysis of cross-contamination of *Salmonella* and *Campylobacter* spp. via domestic kitchen surfaces. J Food Prot, (9), 1892-903.
- ▶ Marrakchi C., Stahl J.P., Berthelot P., Squinazi F., Audurier A., Boudène C., Bousquet J., Lejeune B., Morin O., Aubry M.C., Duhout D., Fleury P., Cochet C. (2002). La perception de l'hygiène domestique par les Françaises. Méd Mal Infect, 32, 41-48.
- ▶ Rogues A.-M. (2005) Hygiène domestique aujourd'hui. Bulletin de la Société française de microbiologie, 20, 225-230.
- ▶ Stahl Wernersson E., Johansson E., Hakanson H. (2004). Cross-contamination in dishwashers. J Hosp Infect 56, 312-317

Réglementation

- ▶ Décret n° 2002-478 du 3 avril 2002 relatif aux réfrigérateurs à usage domestique, aux thermomètres et autres dispositifs destinés à indiquer la température dans ces appareils. JORF du 10 avril 2002



5.2.1 Contexte réglementaire

En matière de nutrition, jusqu'en 2011, la restauration scolaire, comme l'ensemble de la restauration collective, faisait l'objet de recommandations :

- ▶ Circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001, qui régit l'alimentation en restauration collective, prend en annexe technique les recommandations du GPEMDA (Groupement Permanent d'Etudes de Marché sur les Denrées Alimentaires) de 1999 ;
- ▶ Les recommandations du GPEMDA ont été actualisées et renommées à partir de 2007 en recommandations GEMRCN - (Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

À la demande des ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de l'éducation nationale, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a mené une étude en 2005-2006 sur l'application de la circulaire interministérielle citée ci-dessus auprès d'un échantillon national représentatif d'établissements publics du second degré. Les résultats de cette étude, publiés en juillet 2007, montraient notamment une connaissance et une mise en application insuffisantes de la circulaire, en particulier en matière de nutrition.

Dans ce contexte, la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de Juillet 2010 a introduit **une obligation réglementaire relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, qui s'est traduite par un décret et un arrêté en date du 30 septembre 2011.**

Ces règles, dont l'application est déjà recommandée depuis plusieurs années, définissent par exemple la fréquence d'apparition de tous les produits alimentaires, limitant les plus gras, les plus sucrés et favorisant les plus sains (fruits et légumes, produits laitiers et carnés, incitation à l'utilisation de produits de saison).

L'entrée en vigueur de ces textes est effective pour tous les services de restauration scolaire depuis le 1^{er} septembre 2012, quel que soit le nombre de couverts.

Pour en savoir plus :

- ▶ [Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas](#) (format pdf - 116.6 ko - 11/04/2012)
- ▶ [Décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas](#) (format pdf - 128.4 ko - 11/04/2012)
- ▶ RECOMMANDATION NUTRITION²⁰ : complétée et mise à jour au 10 octobre 2011 : [Voir le document complet](#) (format pdf - 830.9 ko - 11/04/2012)
- ▶ Le ministère a élaboré un « document "questions/réponses »²¹ destiné aux gestionnaires pour faciliter la mise en application des règles nutritionnelles en restauration scolaire : [Document à télécharger](#) (format pdf - 112.2 ko - 18/06/2012)

²⁰ Ce document sera mis à jour au cours de l'année 2013. Les nouvelles références seront accessibles sur le site <http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/>

²¹ Idem note ci-dessus

5.2.2 Obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et recommandation nutrition du GEMRCN

Il est fait souvent un amalgame entre les recommandations du GEMRCN et les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ; on entend parler parfois de « GEMRCN obligatoire » ce qui entraîne des confusions.



Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne reprennent qu'une partie de la recommandation GEMRCN.

Quelques précisions à ce propos :

- ▶ La recommandation GEMRCN constitue le guide sur lequel s'est appuyé le groupe de travail qui a rédigé les « décret » et « arrêté nutrition » en restauration scolaire. Il n'a pas été repris dans son intégralité, des différences conséquentes existent. La recommandation GEMRCN ne comporte aucune obligation réglementaire à moins que les contractants ne l'aient décidé dans un cahier des charges : c'est alors eux-mêmes qui décident de cette contrainte.
- ▶ Prendre connaissance des textes réglementaires est rapide, avec un document de 6 pages, alors que la recommandation GEMRCN comporte une centaine de pages. Cela peut supposer un temps de formation avec des professionnels pour en comprendre les principes et pour les mettre en pratique le cas échéant.
- ▶ Les textes réglementaires, décret et arrêté nutrition en restauration scolaire, sont les seuls d'application obligatoire : il importe que les acteurs de la restauration scolaire les connaissent et sachent distinguer ce qui est incontournable, c'est-à-dire de l'ordre de l'obligatoire, et ce qui est un plus, c'est-à-dire de l'ordre de la recommandation, par exemple GEMRCN.
- ▶ De nombreuses formations sont disponibles, y compris dans les CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale) pour les petites restaurations municipales.

5.2.3 Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place).

Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire n'imposent des grammages que pour les seuls plats préparés par les fournisseurs industriels : exemple d'un hachis parmentier ou de nuggets qui seraient livrés par un distributeur à la cuisine.

Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place).

En conséquence, les services de restauration scolaire sont libres de proposer les tailles de portion qu'ils jugent appropriées aux besoins de leurs convives.

Les recommandations du GEMRCN parues en mai 2007 et octobre 2011 n'ont pas intrinsèquement d'implication juridique, à moins que les acheteurs publics ne les intègrent dans leur cahier des charges, appelé Cahier des Clauses Particulières (CCP). Celui-ci constitue l'annexe technique des appels d'offres. S'il est fait référence à la recommandation du GEMRCN dans le CCP, alors celle-ci prend une valeur juridique : la personne répondant à l'appel d'offre s'engage à la respecter.

Certaines collectivités imposent dans les cahiers des charges qui les relient aux sociétés de restauration collective « un grammage type GEMRCN, ou GEMRCN + 10 % » et cette clause juridique peut entraîner un gaspillage significatif.

ANNEXE 3 - RÉFÉRENCES DOCUMENTAIRES : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE : PRÉVENTION, TRI, VALORISATION

- ▶ Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt : étude sur le gaspillage alimentaire en restauration collective : des données qualitatives et des données quantitatives qui donnent un ordre de grandeur, correspondant à une période restreinte de pesées dans quelques établissements ;
<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-etude>
 - ▶ Rapport de stage Stéphanie CALAFAT – le gaspillage alimentaire en restauration collective -
<http://www.ccc-paris-ile-de-france.fr/topic/rapport-gaspillage-alimentaire-driaaf-st-phanie-calafat.pdf>
 - ▶ Saône et Loire le département : TABLE-RONDE « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, c'est possible ! » Dossier du participant Jeudi 20 septembre 2012 à Chalon-sur-Saône.
<http://www.lespetitsgestesdurables.fr/jahia/webdav/site/PDP/shared/espace-pro/gaspillage-alimentaire/dossier-participant-table-ronde-gaspillage-alimentaire-pdp71.pdf>
 - ▶ CPIE : Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Éléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE – Décembre 2012
<http://www.cpie.fr/spip.php?rubrique47>
 - ▶ DRAAF AUVERGNE un guide méthodologique et des outils pour réaliser soi-même un diagnostic du gaspillage alimentaire dans un établissement de restauration collective (Mars 2013)
<http://www.draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Realiser-un-diagnostic-du>
 - ▶ Conseil Général de Gironde - Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective – Mai 2012 ;
http://www.gironde.fr/upload/docs/application/save/2012-06/cahier_restaurant_collective_1806122_95p.pdf <http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guide%20dechet%20BAT%20MARS%2%20basse%20def.pdf>
 - ▶ ADEME Rhône-Alpes : les déchets alimentaires : premiers pas vers la réduction et la valorisation – Juin 2011 ;
<http://rhone-alpes.ademe.fr/le-nouveau-guide-de-l%E2%80%99ademe-rhone-alpes-les-dechets-alimentaires-premiers-pas-vers-la-reduction-et-l>
 - ▶ ADEME Rhône-Alpes : quel producteur de biodéchets êtes-vous ? Posez-vous les bonnes questions pour quantifier et caractériser vos biodéchets ;
<http://rhone-alpes.ademe.fr/le-nouveau-guide-de-l%E2%80%99ademe-rhone-alpes-les-dechets-alimentaires-premiers-pas-vers-la-reduction-et-l>
- Démarche du CCC en Bourgogne : dans la restauration collective, le gaspillage est quotidien. Des assiettes trop pleines, des plats sans goût... Autant de facteurs qui poussent à jeter à la poubelle. Face à ce constat, les professionnels de Bourgogne, de Franche-Comté et Auvergne ont décidé de réagir. Pilotés par le comité de coordination des collectivités (CCC) ils ont élaboré un plan d'action qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire et mieux gérer les déchets. <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-cantines>
- ▶ Bruxelles environnement : Alimentation durable en collectivité - Le gaspillage alimentaire en entreprise - La face cachée de la restauration collective_
 - ▶ Bruxelles environnement Gaspillage alimentaire - Goûter et être goûté Info-fiche Écoles 2008 2 p. Groupe cible 5 – 8 ans
 - ▶ GESPER Alpes de Haute Provence – Hautes Alpes : mini-guide de la valorisation des aliments retirés de la vente – aide alimentaire et compostage – Mars 2011
<http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guide%20dechet%20BAT%20MARS%202011%20basse%20def.pdf>

- ▶ « la gestion des déchets en restauration », les cahiers techniques du FCSI - www.gestion-dechetsrestauration.fr. Consultez également le site www.fcsi.org
- ▶ GESPER PACA : la gestion des déchets dans les établissements scolaires – mettre en œuvre un projet de prévention et de compostage autonome des déchets alimentaires – Recueil de recommandations – Septembre 2009 <http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guidrest.pdf>
- ▶ ADEME Rhône-Alpes fiche d'opérations exemplaires : Le compostage des déchets en restauration d'entreprise ; <http://rhone-alpes.ademe.fr/mediatheque/publications#dechets>. Sur son site de La Balme, l'entreprise bioMérieux expérimente la collecte et la transformation des déchets alimentaires de sa cantine. Sa production de compost est utilisée pour les espaces verts de l'établissement.
- ▶ ADEME Rhône-Alpes fiche d'opérations exemplaires Tri et compostage des déchets de restauration scolaire à Bourg-lès-Valence (26) <http://rhone-alpes.ademe.fr/mediatheque/publications#dechets>
- ▶ ADEME - Guide méthodologique du compostage autonome en établissement, octobre 2012, ADEME. <http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=85839&p1=00&p2=05&ref=17597>
- ▶ GESPER PACA - Mini-guide La Réduction à la source des biodéchets dans les établissements scolaires, octobre 2011 <http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guide%20dechet%20scolaire%20WEB%20BAT.pdf>
- ▶ OPTIGEDE/ADEME : <http://optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

Cette boîte à outils a pour objectif d'aider des porteurs de projet (collectivités, associations, entreprises de restauration,...) à organiser des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation finale des ménages, dans et hors foyers. En complément des fiches actions, des outils à destination de différentes cibles vous sont proposés. Ces outils de nature très variée sont mis à votre disposition pour vous aider dans la mise en œuvre de vos actions. Ils sont cités dans les fiches méthodes, mais vous pouvez également les utiliser directement

TYPE D'OUTIL	NOM DE L'OUTIL
Sensibilisation Outils pratiques	Éco-citoyens, rubrique "Mes déchets" Campagne du ministère de l'Agriculture - manger c'est bien, jeter ça craint Bon dosage sur "Love food hate waste" (en anglais) Chaîne du froid sur le site du ministère de l'agriculture Le rôle de l'emballage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, Conseil National de l'Emballage, juillet 2011
Sensibilisation	Calendrier des fruits de saison Calendrier des légumes de saison Déchets-scan : autodiagnostic Brochure éducative sur le gaspillage alimentaire Campagne de la North London Waste Authority lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets(SERD) : « stands en sortie de magasin » (pdf - 835.16 Ko) Green-cook : vers une gestion intégrée et durable de la nourriture
Outils pratiques	Livre recettes gaspillage alimentaire (CG 33) Semainier gaspillage alimentaire (CG 33) Recettes pour accommoder les restes (pdf - 57.53 Ko) Carnet de courses / carnet écomalin Fiche Alimentation et environnement IBGE (pdf - 736.76 Ko)
Montage de projet	Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire des ménages (CG 33) L'école des consommateurs Article : "Les ateliers cuisine : une nouvelle approche de l'aide alimentaire" Cuisinette mobile Altran Cuisine mobile Interfel Support d'animation du SYCTOM : un outil pour dupliquer les animations auprès du grand public et des scolaires Rapport de l'opération menée à Ivry-sur-Seine lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD) (pdf - 1.35 Mo)

OUTILS ADAPTÉS AUX AUTRES CIBLES

Nom	Type d'outil	Cible
Monter un projet avec les commerçants (bientôt en ligne sur OPTIGEDE)	Montage de projet	Commerçants
Fiches outils de l'IBGE pour réduire le gaspillage alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> • pour les 5-8 ans • pour les 8-10 ans • pour les 10-12 ans • pour les 12-18 ans 	Montage de projet	Enfants
Film "Optimiser la chaîne alimentaire pour éviter le gaspillage"	Sensibilisation	Restauration Collective
Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire en restauration collective (CG33)		

- GREENCOOK – Stratégies, méthodes et outils communs pour vaincre le gaspillage alimentaire- Premiers retours d'expérience et recommandations des partenaires – Novembre 2012 www.green-cook.org/IMG/pdf/brochure_mid_term_fr.pdf
 GreenCook est un projet transnational (2010-2013) émergeant au Programme Intereg IVB Europe du Nord-Ouest – Priorité 4 Promotion des communautés fortes et prospères au niveau transnational. Budget du projet : 6,055 millions d'euros, dont 2,999 millions de FEDER

4 axes de travail pour influencer la consommation à la maison et à l'extérieur du domicile

Lutter contre le gaspillage alimentaire implique d'articuler travail sur les comportements des consommateurs et optimisation de l'offre alimentaire.

À ces fins, le partenariat GreenCook a identifié 4 axes de travail, correspondant à 4 lieux emblématiques de consommation, eux-mêmes reliés à 4 groupes d'acteurs-clés :

- **à la maison, dans la cuisine** : ménages et publics précarisés, collectivités gestionnaires de déchets ;
- **au restaurant, à la cantine de l'entreprise** : professionnels de la restauration ;
- **à la cantine de l'école** : enseignants et élèves (pédagogique), cuisiniers (gestion) ;
- **au supermarché** : producteurs, distributeurs, banques alimentaires et associations caritatives.

Les partenaires développent donc des stratégies innovantes pour agir sur la relation du consommateur et du cuisinier à la nourriture, tant au niveau des professionnels de la restauration que des ménages.

Synthèse

Le gaspillage alimentaire constitue un problème complexe, impactant l'ensemble des piliers du développement durable (impacts environnementaux, économiques, sociaux et sociétaux) et interpellant la communauté de par son caractère éthiquement inacceptable. On estime qu'environ un quart de la nourriture produite chaque année est jetée sans être consommée.

Dans ce contexte, le projet européen GreenCook a été lancé en novembre 2010. Il vise à réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion alimentaire durable. Des partenaires de quatre pays se sont engagés dans ce projet, dont la Région Nord-Pas de Calais pour la France. Disposant de la compétence de la restauration scolaire dans les lycées publics depuis la loi du 13 août 2004, celle-ci a décidé de décliner le projet GreenCook au sein de dix établissements pilotes. Les objectifs sont multiples :

- définir et mettre en œuvre une stratégie régionale en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire (diagnostic aux différentes échelles, élaboration des méthodes et des outils, mise en œuvre de la feuille de route et accompagnement des acteurs, évaluation qualitative et quantitative) ;
- co-construire la démarche de projet avec les acteurs des établissements dans une logique de déploiement à terme auprès de l'ensemble des 161 sites de restauration de la région ;
- développer l'animation partenariale autour du projet dans une optique locale à transnationale.

Afin de coordonner, animer et assurer le suivi des projets des lycées pilotes, la région a lancé en 2011 un marché de service. Le groupement réunissant les cabinets Factea Durable, Biens Communs, Chef'éco, et l'association BioForum Wallonie a été retenu. La prestation s'articule autour de huit missions réparties en quatre volets. Le présent document constitue le rapport de la mission 1 et s'appuie sur l'exploitation des diagnostics réalisés dans les sites pilotes dans le cadre de la mission 3. La suite du document présente plus précisément la méthodologie adoptée pour réaliser l'étude-diagnostic et les résultats obtenus.

RÉDACTION

Service régional de l'alimentation
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes

CONTACTS

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes
165, rue Garibaldi
Cité administrative de la Part-Dieu
BP 3202
69401 LYON cedex 03

Service régional de l'alimentation Rhône-Alpes
sral-draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr
Standard 04 78 63 25 65

CRÉDITS PHOTOS

DRAAF Rhône-Alpes
Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
ADEME Rhône-Alpes
SIREC CENON FLOIRAC

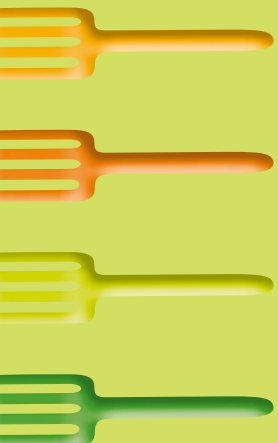
CONCEPTION GRAPHIQUE

La boîte à verbe
06 82 85 26 69
contact@laboiteaverbe.fr

Couverture
Mission communication
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt de Rhône-Alpes
Service régional de l'alimentation
165 rue Garibaldi 69401 LYON CEDEX 03
www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr



Septembre 2013