

REMERCIEMENTS



Ce guide a été élaboré par la Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agriculture et de la Forêt de Rhône-Alpes. Il s’inscrit dans le cadre de la déclinaison régionale de la politique publique de l’alimentation, le Programme National pour l’Alimentation. Le sujet abordé dans ce document est à l’interface de 2 objectifs affichés du programme, la lutte contre le gaspillage alimentaire, et l’amélioration de l’alimentation des personnes les plus précaires.

Ce guide est l’aboutissement d’un travail qui n’aurait pas été possible sans l’implication des différentes structures rencontrées. Nous les remercions toutes ici pour leur participation mais aussi leur motivation, leur désir d’avancer et de montrer l’exemple : ce sont des associations d’aide alimentaire, des industries, des grandes et moyennes surfaces, des artisans, qui nous ont expliqué les bénéfices, les contraintes et les points clés de leur démarche de don alimentaire ou de collecte.

Nous remercions également les acteurs institutionnels qui ont collaboré activement à ce travail, par leur compétence technique ou leur relecture attentive et pertinente : les agents de la Direction Départementale de Protection des Populations du Rhône, de la Direction Régionale des Finances Publiques de Rhône-Alpes, de la Direction Régionale de l’Alimentation, de l’Agroalimentaire et de la Forêt d’Auvergne, de la Direction générale de l’alimentation du Ministère de l’Agriculture, de l’Agroalimentaire et de la Forêt, et les personnels de l’ADEME Rhône-Alpes.

Nous espérons que vous y trouverez solutions et motivations pour mettre en place des partenariats de dons alimentaires, et vous engager encore d’avantage dans une double dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire et de solidarité.

Que trouverez-vous dans ce guide ?

Ce guide s’adresse essentiellement aux entreprises du secteur alimentaire, mais également aux associations d’aide alimentaire. Il a vocation à proposer des pistes et des leviers aux entreprises potentiellement mécènes, qui n’osent pas s’engager dans le don de denrées alimentaires pour des raisons qui peuvent être diverses.

- ▶ Il propose différents arguments en faveur du don alimentaire, 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 aux denrées alimentaires et son application en cas de dons, ainsi que les possibilités de défiscalisation.
- ▶ 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.

Ce guide est structuré en 2 parties. La première propose un premier regard sur ces différents aspects. Dans la seconde partie, vous trouverez 8 fiches détaillant chacun des thèmes abordés, mais également en fin d’ouvrage, des fiches de recueil d’expériences et des témoignages.





Les points essentiels

POURQUOI DONNER LES PRODUITS ALIMENTAIRES ?

La lutte contre le gaspillage alimentaire, en amont par une meilleure adaptation de la production, et en aval par des dons limitant au maximum les déchets, permet de s'engager dans des enjeux environnementaux et sociaux, tout autant que dans la limitation de coûts inutiles :

- ▶ S'engager dans une démarche solidaire dans un contexte d'augmentation du nombre de personnes en situation de précarité alimentaire, et d'incertitudes sur les aides européennes aux plus démunis ;
- ▶ Participer au développement du territoire local ;
- ▶ En amont, optimiser la production ou les stocks ;
- ▶ Réduire davantage les déchets alimentaires ;
- ▶ Réduire les coûts liés à la collecte et au traitement des biodéchets, dans le contexte de la Loi Grenelle et des mises en place de redevance spéciale ** ;
- ▶ Bénéficier d'une réduction d'impôts **grâce au mécénat***** ;
- ▶ Donner du sens au travail de son équipe ;
- ▶ Fidéliser une clientèle future ;
- ▶ Communiquer et valoriser son image.

Malgré une gestion optimisée au maximum, il reste un taux incompressible de produits retirés de la vente.

Votre objectif reste bien sûr de gérer au mieux les stocks ou la production. Cependant des aléas de différentes natures entraîneront des surplus, que ce soit temporairement ou régulièrement.

Intégrer le don dans votre organisation vous incitera à produire ou acheter au plus juste et à limiter le gaspillage.



** Que vous impose la loi sur les biodéchets ?

La Loi 2010-788 dite Grenelle 2 et le Code de l'Environnement imposent aux personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets, composés majoritairement de biodéchets – hormis ceux issus de la production primaire-, de mettre en place un tri à la source, et une valorisation biologique ou une collecte sélective de ces déchets en vue d'une valorisation. Le coût moyen de collecte et de traitement biologique de ces déchets, par méthanisation ou compostage, est estimé entre 120 et 150 €/tonne.

Qu'implique la mise en place de la Redevance spéciale ?

La redevance spéciale est ou va peut-être être mise en place par votre collectivité : elle lui servira à couvrir ses charges pour la collecte et l'élimination des déchets d'activités économiques non dangereux non inertes, produits par les professionnels et les administrations. Elle concerne donc les biodéchets produits par votre entreprise, si vous êtes un gros producteur de biodéchets (> 10 t).

En conséquence, vous avez tout intérêt à réduire la quantité de déchets alimentaires.

Donner les produits ne pouvant plus être commercialisés vous y aidera.

Ainsi estimer sa quantité de déchets alimentaires produits permet :

- de réduire le gaspillage alimentaire
- d'adapter son outil de production
- d'optimiser ses coûts d'élimination des déchets.

[Pour plus de détails, lire page suivante](#)

***Bénéficiez d'avantages fiscaux liés au don de denrées alimentaires

Le don en nature est une forme de mécénat et ouvre droit à une réduction d'impôts de 60 % dans la limite de 0,5 % de votre chiffre d'affaire H.T., avec possibilité de report sur 5 exercices. Pour en bénéficier, vous devrez justifier la valeur de vos dons dans votre déclaration fiscale.

Ainsi, pour chaque don, vous conserverez un exemplaire du bordereau de prise en charge, certifiant la nature des produits et les quantités données, qui sera cosigné en double exemplaire par l'association receveuse et votre entreprise. C'est à vous d'estimer la valeur de chacun de vos dons et d'en conserver la trace.

Le transport et le stockage sont également concernés par la défiscalisation.

Pour tout savoir, [reportez-vous à la fiche 6](#).

Exemple :

Une tonne de marchandise a coûté 1 €/kg et sa mise en décharge coûte 100 €/t. Dans ce cas la marchandise aura coûté au total 1 100 €.

Si l'entreprise choisit de donner cette tonne de marchandise, et de déclarer ce don pour défiscaliser, elle fera une économie d'impôts de 600 €. Dans ce cas la marchandise aura coûté 400 €

LES POINTS CLÉS DE LA RÉUSSITE D'UN PARTENARIAT DE DON

1. Connaître les règles sanitaires et fiscales : stockage, transport, traçabilité, ([voir fiches 3 et 5](#)), défiscalisation ([fiche 6](#))
2. Connaître votre responsabilité et celle des associations bénéficiaires ([lire page suivante et en fiche 3](#))
3. Désigner dans votre entreprise un « responsable don alimentaire »
4. Trouver une ou des associations receveuses correspondant à vos attentes ([fiche 7](#))
5. Définir les gages d'un partenariat satisfaisant : types de produits, quantités, fréquence, stockage, transport, etc. ([lire fiche 3](#))
6. Prévoir de peser et scanner les denrées, vérifier leur DLC ou DLUO, prendre la température des produits frais, afin de quantifier et tracer les dons.
7. Formaliser le partenariat au travers d'une convention écrite donateur/receveur ([voir en fiche 3](#)) qui permettra à chaque partie de cadrer sa responsabilité.
8. Pour chaque don, cosigner un bordereau de prise en charge en double exemplaire, indispensable pour toute demande de réduction d'impôts mais également pour la traçabilité et le transfert de responsabilité ([lire page suivante et fiche 3](#))
9. Prévoir un bilan annuel avec les associations bénéficiaires.

La mise en œuvre d'une démarche de don au sein d'une entreprise se fera progressivement.

Il vous faut avoir conscience que cette démarche prendra du temps avant d'atteindre une situation « de routine », mais que ce travail peut influencer très positivement l'organisation de votre entreprise.



Astuces pour faciliter la prise de contacts avec des associations d'aide alimentaire

Pour disposer de toutes les informations nécessaires, reportez-vous à la [fiche 7](#).

- ▶ Contactez la mairie ou une tête de réseau caritatif, qui vous orienteront vers les associations locales.
- ▶ Utilisez la cartographie interactive <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mise-en-place-d-une-cartographie>
Cet outil internet a pour ambition de faire le lien entre les entreprises qui ne peuvent donner que de petites quantités et des associations d'aide alimentaire de proximité.
- ▶ Rendez-vous sur la Bourse aux dons
La Bourse aux dons est une plate-forme internet interactive. C'est un outil idéal pour donner ponctuellement une grosse quantité, en un temps très limité, en dehors de son réseau habituel de receveurs. S'enregistrer gratuitement comme donateur ponctuel ou comme receveur de dons sur la bourse aux dons <http://alimentation.gouv.fr/s-inscrire>.

QUELS PRODUITS POUVEZ-VOUS DONNER ?

- ▶ Tous les produits alimentaires frais, surgelés ou secs, à l'exception des boissons alcoolisées (> 1,2°) ;
- ▶ L'étiquette doit être en français ou traduite pour les mentions obligatoires : dénomination, composition, allergènes, DLC/DLUO compréhensible. [Voir fiches 3 et 5](#) ;
- ▶ Soyez vigilants en cas de don de produits « à risque », qui exigent des mesures de maîtrise de la qualité sanitaire très strictes (souvent des produits non préemballés). [Voir fiche 3](#) ;
- ▶ Le délai avant DLC ou DLUO est à fixer avec l'association receveuse en fonction de la destination des produits, des moyens et de la réactivité de l'association.

Tous les maillons du secteur alimentaire sont concernés : artisan, GMS, épicerie, industriel, agriculteur, coopérative agricole, etc.

Au-delà des dons alimentaires, le mécénat concerne également le matériel, le transport, ou les compétences, qui peuvent tous intéresser les associations d'aide alimentaire.



Les produits à DLC dépassée ne peuvent pas être donnés.

N.B. : Retraits communautaires

Il est possible pour une organisation de producteurs de retirer du marché des fruits et légumes en vue d'une distribution gratuite dans le cadre de Programmes Opérationnels, et de bénéficier d'une aide communautaire, selon certaines conditions. [Reportez-vous à la fiche 8](#)

TRAÇABILITÉ ET RESPONSABILITÉ

DE VOTRE CÔTÉ

La question de votre responsabilité en cas d'intoxication alimentaire est cruciale pour vous et peut représenter un frein à la pratique du don. Elle est pourtant la même que dans le circuit classique suivi par les produits dans votre entreprise.

En effet, la réglementation prévoit que chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable de la conformité et de la sécurité des produits dans le cadre de son activité. Il doit assurer la traçabilité des denrées alimentaires qu'il produit, fabrique, transforme ou distribue.

Il est donc primordial de pouvoir tracer tout produit donné et de bien cadrer la responsabilité de chacun **au travers de la convention de partenariat établie entre votre entreprise et l'association receveuse.**

Quelle est la responsabilité du donateur en cas de Toxi-infection alimentaire collective ?

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, DLC, conditions d'hygiène du don, etc. ; au même titre que le reste des denrées produites ou distribuées. 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).

Les associations d'aide alimentaire sont des établissements soumis à déclaration auprès de la Direction départementale de protection des populations, en qualité d'établissement de remise directe auprès des consommateurs de produits d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant.

À ce titre, elles font l'objet de contrôles sanitaires également.

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.

L'association devient propriétaire des denrées récupérées dès lors que le bon de sortie est signé.

[Pour en savoir plus sur Traçabilité et responsabilités, reportez-vous aux fiches 3 et 5](#)

PROPOS RECUEILLIS AUPRÈS D'ENTREPRISES DONATRICES OU D'ASSOCIATIONS RECEVEUSES

Retrouvez l'intégralité des témoignages dans les [fiches de retours d'expérience](#) en fin d'ouvrage.

AUCHAN SAINT PRIEST, RHONE

► La collecte des produits frais

Les produits frais sont triés le matin même dans les rayons en fonction de leur DLC. Ils sont donnés 2 à 5 jours avant la date limite. Ils sont conservés dans une chambre froide dédiée en attendant les bénévoles de la Banque alimentaire. Afin d'augmenter les volumes donnés, le magasin a investi récemment dans des glacières à accumulation montées sur roulettes : cela permet de stocker dans le rayon au fur et à mesure du tri, et évite de nombreux allers-retours vers la chambre froide aux employés.



► L'économie de biodéchets, une incitation à donner

La loi biodéchets incite le magasin à réduire les quantités de déchets organiques : l'hypermarché produit actuellement environ 200 tonnes de biodéchets par an, et se situe donc au-dessus des seuils d'obligation de valorisation des biodéchets, ce qui a un coût (22 000 € par an).

PATRICK VERRIERE TRAITEUR, LOIRE

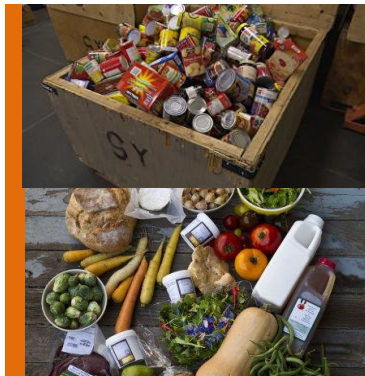
► Vous travaillez une gamme de produits ultra frais. Comment gérez-vous les contraintes sanitaires pour ces dons ?



“ Les produits donnés suivent exactement le même circuit de stockage et de logistique que les produits commercialisés. La livraison est assurée par l'un de nos camions, qui l'intègre dans sa tournée. L'épicerie dispose de l'équipement réfrigéré nécessaire pour le stockage et la préservation des produits, et ce type de structure est régulièrement contrôlé par les services de l'État en charge de la sécurité alimentaire au même titre que tout commerce de distribution alimentaire. ”

► Un don agricole original

Un producteur de plants de semences leur offre 400 tonnes de semences de pomme de terre, qui sont semées par un agriculteur sur une de ses parcelles. La récolte, destinée au centre, se fait avec l'aide des bénéficiaires volontaires.



METRO CASH AND CARRY FRANCE

► Quels vous semblent être les points clés de la réussite de votre partenariat ?

“ La signature d’une convention est un élément indispensable à la mise en œuvre du partenariat. Elle prévoit le transfert de responsabilité.

De plus la signature de bordereaux de sortie assure une double traçabilité : sanitaire et comptable.

Enfin, il faut souligner l’importance de la relation locale avec l’association receveuse : il est indispensable de se connaître et de pouvoir discuter des incompréhensions éventuelles. ”

UN SUPERMARCHÉ, DRÔME

► Quels bénéfices tirez-vous de cette pratique ?

“ En fait le principal intérêt pour le magasin est une meilleure gestion des commandes et des stocks, l’un de nos enjeux forts, grâce au suivi des quantités données. ”

BANQUE ALIMENTAIRE DU RHÔNE

► Quelles sont les attentes de vos mécènes ?

“ Ils attendent un grand sérieux de notre part. Pour continuer sur l’exemple d’Auchan, ils sont très attentifs au respect des règles sanitaires et de la chaîne du froid. C’est pourquoi nous leur proposons, comme à tous nos autres mécènes, de visiter nos locaux une fois par an. Nous sommes nous-mêmes attentifs à ces aspects et signons des conventions de partenariat avec les associations que nous fournissons, avec des visites de sites également.

De plus, nos bénévoles suivent tous une formation à l’hygiène et à la sécurité alimentaire, et peuvent se référer au Guide des bonnes pratiques.

D’autre part les services vétérinaires nous contrôlent très régulièrement. ”





Fiches et témoignages

SOMMAIRE DES FICHES

FICHE 1 : Le paysage de l'aide alimentaire en France et en Europe	12
1. Les besoins des associations d'aide alimentaire et leurs rôles clés	12
1.1 Le dispositif d'aide alimentaire en Europe et en France	12
1.2 Repères historiques.....	14
1.3 Le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis	14
1.4 Le Programme national d'aide alimentaire.....	15
1.5 Le Programme Alimentation et Insertion.....	16
1.6 Interventions des collectivités territoriales.....	16
1.7 Élargissement des rôles des structures d'aide alimentaire.....	16
2. Les besoins des personnes précaires, quantitatifs et qualitatifs	17
FICHE 2 : Le gaspillage alimentaire	19
1. Approche d'une définition	19
2. Quelques chiffres.....	19
3. Différentes causes de gaspillage	20
FICHE 3 : Les conditions pour réussir ses partenariats	22
1. Poser les bases.....	23
1.1 Quels produits seront donnés ?	23
1.1.1 Conditions de qualité des produits	23
1.1.1.1 Aspect	23
1.1.1.2 Fraîcheur	23
1.1.2. Les produits « à risque ».....	23
1.1.3 Les fruits et légumes	24
1.1.3.1 Aspect	24
1.1.3.2 Écarts de tri	25
1.1.3.3 Retraits.....	25
1.2 Trouver une ou des associations receveuses correspondant à ses attentes	26
1.2.1 Cibler une association	26
1.2.2 Trouver une association	27
1.3 Concernant le transport et le stockage des denrées données.....	27
2. Bien mettre au clair les aspects liés à la sécurité sanitaire et à la responsabilité de chacun	28
2.1 La sécurité sanitaire des aliments	28
2.1.1 La réglementation sanitaire encadre aussi les dons alimentaires	28
2.1.2 Traçabilité des dons, en particulier pour les produits périssables.....	28
2.2 La responsabilité du donateur et du receveur et l'importance du « bordereau de transfert ».....	29
2.2.1 Les limites de responsabilité	29
2.2.2 L'intérêt du bordereau de transfert.....	29
2.2.3 La professionnalisation des associations d'aide alimentaire	29
3. Conventionner avec la structure receveuse	30
4. Impliquer son équipe	31
FICHE 4 : La gestion de vos biodéchets	33
1. Définitions	33
2. La valorisation des biodéchets est imposée par la loi	33
3. La mise en œuvre de la redevance spéciale par les collectivités.....	34
4. Solutions possibles pour l'entreprise.....	35

FICHE 5 : La réglementation liée au don de denrées alimentaires	37
1. Les produits donnés	37
1.1 Les produits autorisés par la réglementation	37
1.2 Règles concernant l'étiquetage ou le marquage.....	37
1.2.1. Étiquetage	38
1.2.2. Marquage	38
2. Les règles applicables en matière d'hygiène des denrées alimentaires, de stockage et de transport	38
2.1 Les règles d'hygiène	38
2.1.1 Le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixe les grands principes de cette réglementation.	39
2.1.2 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.....	40
2.1.3 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.	40
2.2 Les règles de stockage des produits destinés au don dans l'entreprise	41
2.3 Les règles d'hygiène dans l'acheminement des produits donnés.....	42
2.3.1 Concernant les réceptacles et/ou conteneurs des véhicules utilisés.....	42
2.3.2 Concernant les véhicules.....	42
2.4 Réglementation spécifique aux opérations de congélation et de décongélation.....	43
2.4.1 Règles générales applicables à la congélation	43
2.4.2 Températures réglementaires de congélation.....	43
2.4.3 Cas particulier de la congélation dans les établissements de commerce de détail	43
2.4.4 Décongélation	44
3. Gestion des alertes sanitaires	44
3.1 Quelques principes de base	45
3.1.1 Lexique	45
3.1.2 Les 2 hypothèses envisageables.....	45
3.2 Concrètement, il vous faut prévoir les possibilités suivantes	45
4. Références réglementaires	46
FICHE 6 : Les avantages fiscaux liés au don en nature	47
1. Une réduction d'impôt de 60 %	47
2. Modalités pratiques	47
2.1 Comment estimer ses dons.....	47
2.2 Comment apporter la preuve du don ?.....	48
2.3 Comment déclarer ses versements ?	48
FICHE 7 : Trouver une association et la choisir comme partenaire	51
1. Contacts généraux	51
2. La bourse aux dons : pour des dons ponctuels.....	51
3. La cartographie interactive des associations d'aide alimentaire : pour repérer des associations locales qui recherchent des dons	52
FICHE 8 : Les retraits communautaires de fruits et légumes en vue d'une distribution gratuite	53
1. Quels fruits et légumes peuvent être retirés du marché ?	53
2. Quelle quantité peut être retirée ?.....	53
3. Qui peut recevoir des produits retirés en vue d'une distribution gratuite ?.....	53
4. Le retrait en vue d'une distribution gratuite est aidé financièrement à 100 %.....	53
5. Qui paye les frais logistiques liés aux opérations de distribution gratuite ?.....	53
FICHE 9 : Références réglementaires et bibliographiques.....	55
RETOURS D'EXPERIENCE	
Dons de produits frais :	58
L'entreprise Patrick Verrière Traiteur dans la Loire	58
Dons par un grossiste : Metro	59
Témoignages croisés	61
Auchan Saint Priest (69) donne à la Banque alimentaire du Rhône.....	66

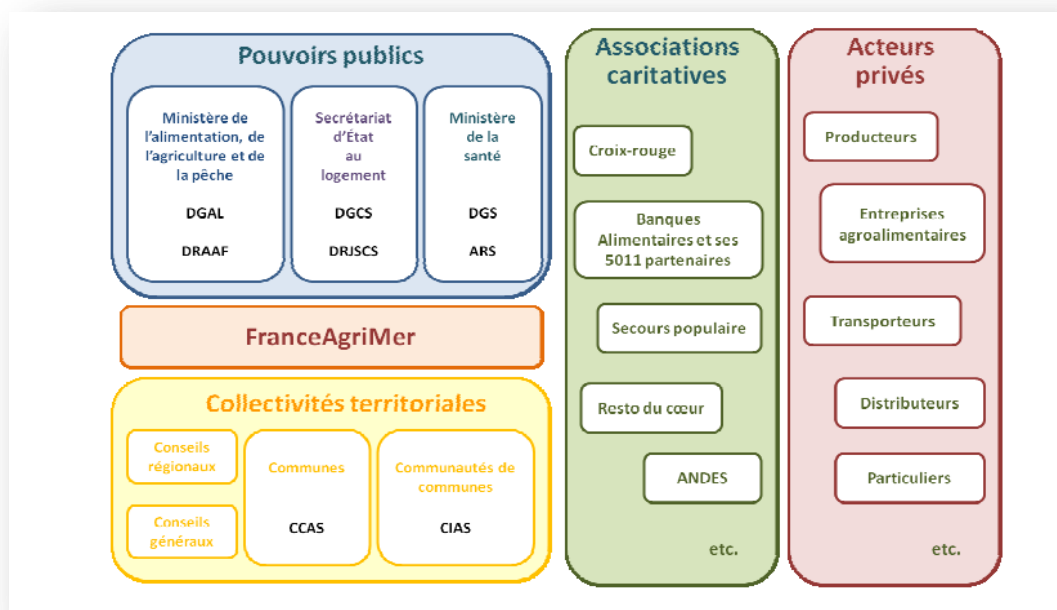
FICHE 1

Le paysage de l'aide alimentaire en France et en Europe

1. LES BESOINS DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE ET LEURS RÔLES CLÉS

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

Principaux acteurs de l'aide alimentaire en France :



Glossaire :

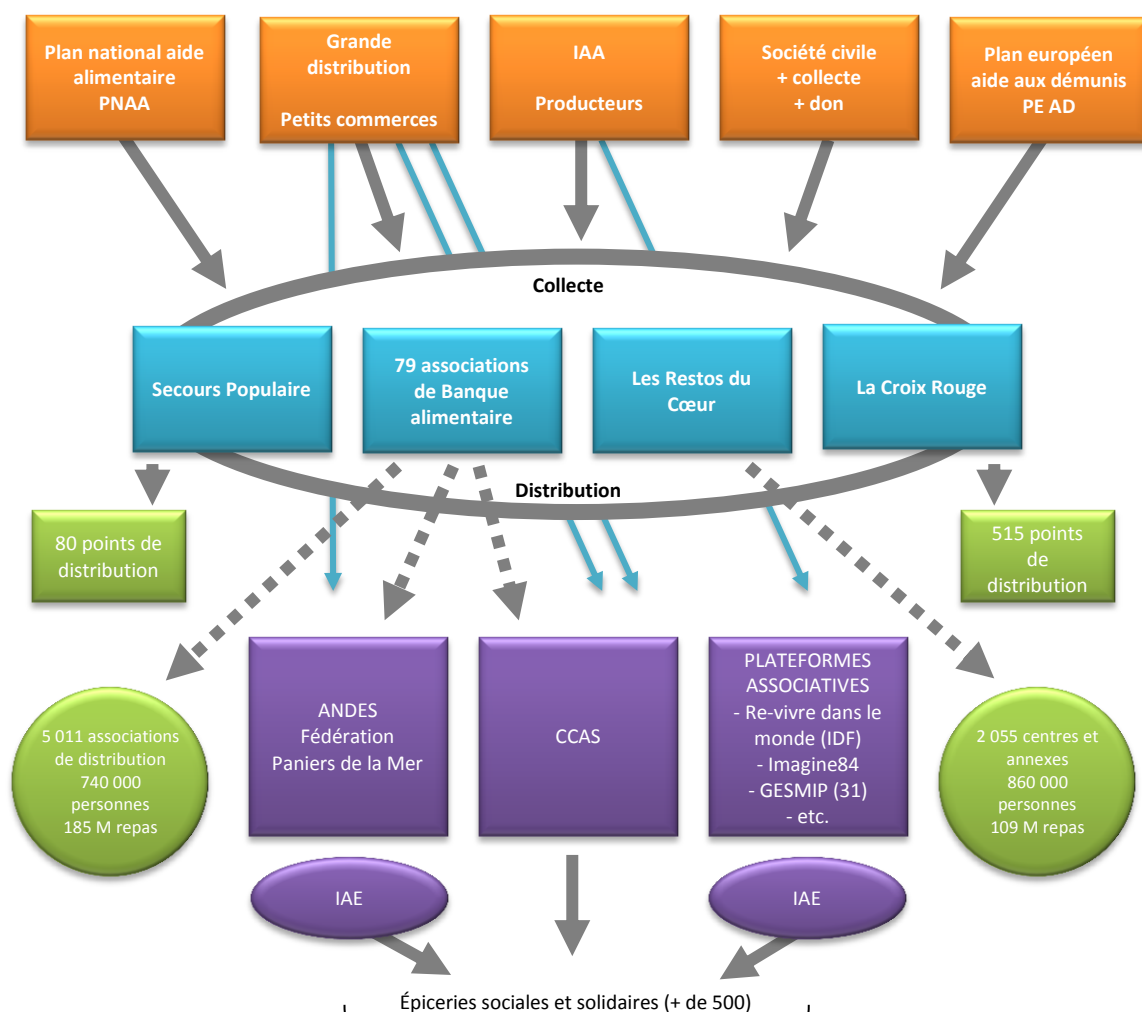
DGAL : Direction Générale de l'Alimentation
DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
DGCS : Direction Générale de la Cohésion Sociale
DRJSCS : Direction Régionale de la Jeunesse, des Sports et de la Cohésion Sociale
DGS : Direction Générale de la Santé
ARS : Agence Régionale de Santé
CCAS : Centre Communal d'Action Sociale
CIAS : Centre Intercommunal d'Action Sociale
ANDES : Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires

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

Le dispositif de l'aide alimentaire en Europe et en France est en pleine évolution et est amené à changer en 2014, comme vous le lirez plus bas. Vous trouverez des informations complémentaires sur le site <http://agriculture.gouv.fr/Habilitation-associations-caritatives>.

Voici un schéma récapitulatif de la situation actuelle :

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



Glossaire :

CCAS : Centre Communal d'Action Sociale

IAA : Industries Agro-Alimentaires

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-l'alimentation/>

1.2 Repères historiques

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 (PNAA) 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.

1.3 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.



Pour prendre la suite du PEAD, la Commission européenne a adopté le 24 octobre dernier une proposition de règlement, visant à créer un nouveau Fonds d'aide européen pour les plus démunis. Cette proposition de règlement permet de poursuivre, pour la période 2014-2020, une aide alimentaire européenne à destination des populations fragiles. Toutefois, ce nouvel instrument diffère substantiellement du précédent programme européen, tant en termes de gouvernance que de gestion. La recherche d'un accord entre le Conseil et le Parlement européen en première lecture est en cours.

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 PEAD 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 des fonds structurels et répondrait aux règles de la politique de cohésion.

Le risque de diminution 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 piste à développer, face à un nombre de bénéficiaires croissant.

La recherche de dons supplémentaires, de dons de proximité s'impose et va nécessiter 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.

1.4 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 :

Exemple des 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 %

1.5 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 re-socialiser ou à résoudre leurs difficultés (trouver un emploi, ou bien améliorer leurs connaissances dans le domaine de l'hygiène ou de la nutrition, etc.).

Le Programme Alimentation et Insertion 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 Programme Alimentation et Insertion 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 pour soutenir les bénévoles et salariés en charge de la distribution.

1.6 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 et les CIAS, premier champ d'action de ces structures. Les modalités d'intervention passent par l'attribution de bons alimentaires, les chèques d'accompagnement personnalisés, les colis ou les bons d'accès à une épicerie sociale ou un restaurant, l'aide à la restauration scolaire. Les CCAS et CIAS peuvent porter certaines structures comme des épiceries sociales ou un restaurant social.

1.7 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 a 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 familiale, etc.

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

2. LES 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 (PNAA).

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, ne dépendant pas de ces réseaux.

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 représenteraient 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, plus que proportionnellement représentées dans la population précaire recevant de l'aide alimentaire (voir à ce sujet les résultats de l'étude ABENA).



Pour aller plus loin :

► <http://agriculture.gouv.fr/reduire-l-injustice-alimentaire>

► 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/>

- Aide alimentaire et accès à l'alimentation des populations démunies en France, Conseil National de l'Alimentation
http://www.cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2013/04/cna_avis72.pdf
- Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire - Étude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005
http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_Abena_2011_2012_cle89ccb6.pdf



FICHE 2

Le gaspillage alimentaire

1. APPROCHE D'UNE DÉFINITION

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.

Cependant, les signataires du Pacte national anti-gaspillage alimentaire de juin 2013 se sont mis d'accord sur les termes suivants : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

2. QUELQUES CHIFFRES

Depuis la culture du produit agricole jusqu'à la consommation par les ménages, une quantité importante de nourriture est perdue à chaque étape (lors de la transformation du produit, de son transport, mais aussi chez les détaillants, les restaurants, les foyers, etc.).

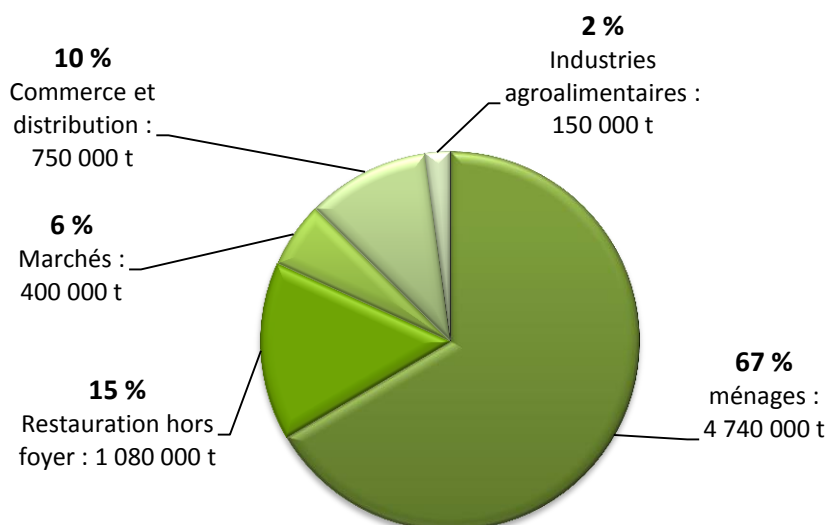
Il est cependant difficile de chiffrer précisément ces pertes, car il n'existe pas de définition ni de méthode de quantification partagées.

Selon la FAO, **en Europe et en Amérique du Nord ces pertes représenteraient entre 95 et 115 kg par individu et par an**, alors qu'en Afrique et en Asie, elles se situeraient entre 6 et 11 kg.

On estime ainsi qu'entre un tiers et la moitié de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle. Dans les pays les plus pauvres, la majorité des pertes a lieu avant d'atteindre le consommateur : 15 à 35 % dans les champs et 10 à 15 % au moment de la fabrication, du transport et du stockage. Dans les pays les plus riches, la production est plus efficace mais les citoyens jettent beaucoup d'aliments.

Le rapport final de l'étude Réduction du gaspillage alimentaire, État des lieux et pistes d'actions du ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie de novembre 2012 énonce les chiffres suivants :

Estimation de l'origine du gaspillage alimentaire



Il faut souligner que les chiffres disponibles sont le plus souvent ceux des déchets alimentaires, tout à la fois déchets non évitables et déchets évitables, et non pas ceux du gaspillage à proprement parler.



Une étude du ministère en charge de l'Agriculture datant de 2011 a tenté d'estimer les pertes et gaspillages dans les métiers de la distribution alimentaire :

« Dans les métiers de la distribution alimentaire, les pertes et gaspillages moyens enregistrés sont de 197 t/établissement/an du type supermarché ou hypermarché (plus de 400 m²) et de 2,6 t/établissement/an pour les métiers de bouche/artisanat alimentaire étudiés. »

In Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution), MAAPRAT, 2011

Dans les foyers français, selon l'ADEME, on jetterait **79 kg par personne et par an de déchets alimentaires**, soit près de 5,3 millions de tonnes. Sur ces 79 kg, 59 kg sont difficilement évitables (os, épluchures, etc.), mais pour les 20 kg restants (dont 7 kg d'aliments non déballés ou non consommés), un changement de comportement est nécessaire (www.ecocitoyens.ademe.fr).

3. DIFFÉRENTES CAUSES DE GASPILLAGE

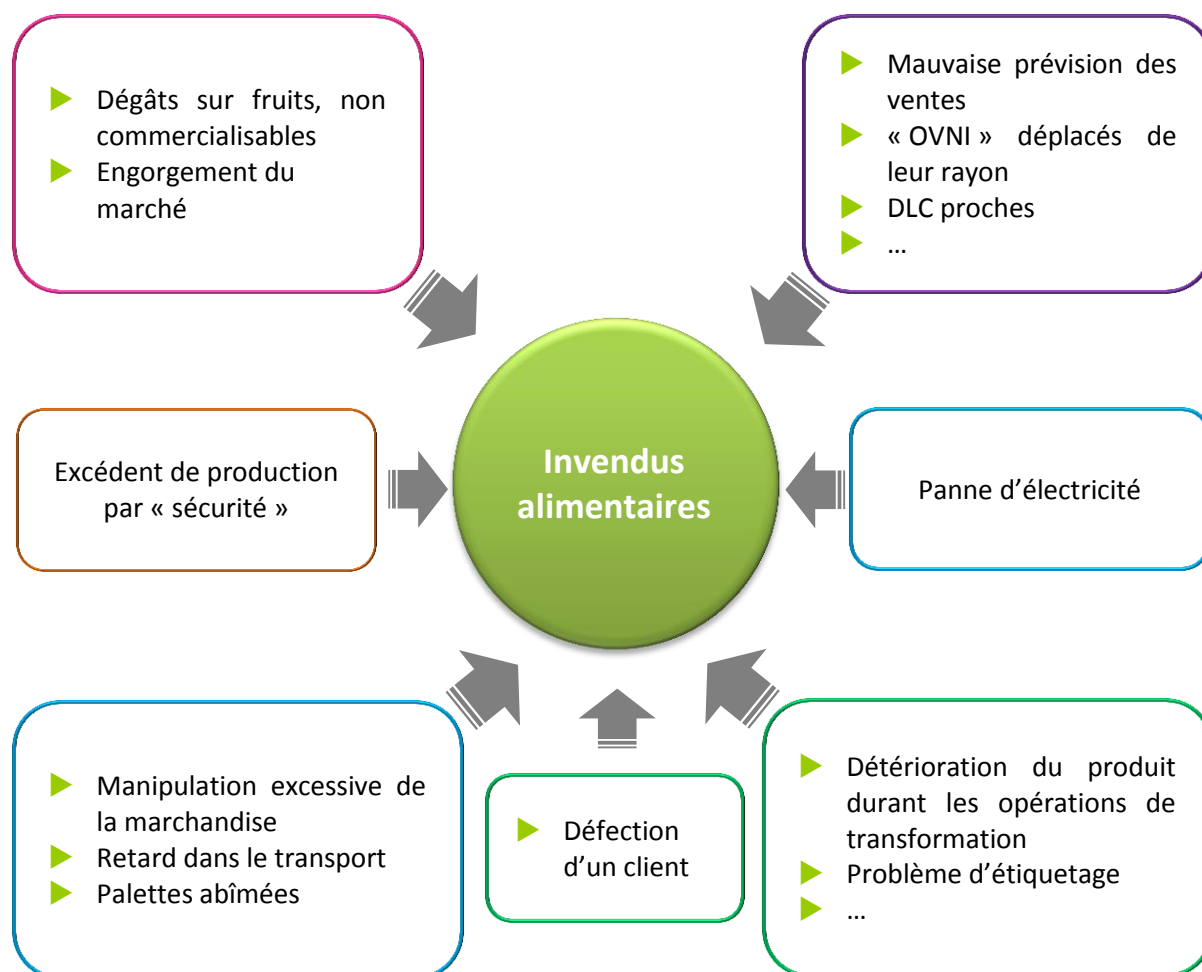
L'étude du MAAPRAT précise l'exemple :

“ Dans les métiers de la grande distribution, les pertes et gaspillages sont liés au moment de l'approvisionnement, à une mauvaise gestion de l'équilibre entre un stock important par rapport à la demande et un souhait de pouvoir proposer un choix très large. Les clauses d'obligation de reprise des invendus et les standards marketing (calibre, esthétique) sont des facteurs d'influence.

En magasin, les pertes et gaspillages sont principalement liés au retrait des produits alimentaires des rayons à DLC J-3 (rotation des rayons) et au retrait des produits non-conformes commercialement (étiquetage erroné). Le comportement du client (fluctuation des achats due aux facteurs externes comme la météo), les manipulations excessives de la marchandise et plus globalement le peu de valeur accordée à la nourriture par les clients pèsent également sur le volume final de gaspillages alimentaires enregistré. ”



En résumé, différentes causes peuvent justifier les excédents, en voici des exemples :



FICHE 3

Les conditions pour réussir ses partenariats

POSER LES BASES

Quels produits à donner : votre offre

Conditions de qualité
des produits

Aspect

Fraîcheur

Produits dits à
risque

Fruits et légumes

Aspect

Écarts de
tri

Retraits

Trouver une association partenaire correspondant à vos attentes

Cibler une association
= trouver la demande adaptée à votre offre

Trouver une association
= trouver des contacts

Transport et stockage

AVOIR LES IDÉES CLAIRES SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA RESPONSABILITÉ DE CHAQUE PARTIE

Sécurité sanitaire des aliments

La réglementation sanitaire encadre
aussi les dons alimentaires

Traçabilité des dons en particulier
des produits périssables

Responsabilité du donateur et du receveur

Partage de responsabilité

Intérêt du bordereau
de transfert

Des associations de plus en
plus professionnalisées

CONVENTIONNER AVEC LA STRUCTURE PARTENAIRE Mettre sur le papier les points clés de la réussite du partenariat

IMPLIQUER SON ÉQUIPE

1. POSER LES BASES

1.1 Quels produits seront donnés ?

1.1.1 Conditions de qualité des produits

Les denrées données ne sont pas des déchets, ce sont encore des produits consommables.

1.1.1.1 Aspect

Vous éviterez de proposer des produits détériorés, souillés, ou susceptibles de représenter un danger à la consommation. Votre entreprise respectera la réglementation sanitaire et les règles du commerce et de la consommation (normes de commercialisation pour les fruits et légumes frais par exemple).

1.1.1.2 Fraîcheur

► DLC



Ne peuvent pas être donnés aux associations des produits ayant une Date Limite de Consommation (DLC) dépassée.

Pour assurer que le produit ne soit pas périmé lors de sa remise au consommateur, il faut donc tenir compte d'un certain délai en deçà duquel le produit ne peut être donné. Vous pouvez donner des produits à DLC courtes à des associations qui les acceptent parce qu'elles sont équipées, réactives et rapidement en contact avec les bénéficiaires finaux ; d'autres ne peuvent valoriser que des produits dont la DLC est plus éloignée. Dans le cas de partenariat avec des associations de proximité, qui peuvent mettre les produits à disposition le jour même, il est également possible de donner des produits à DLC du jour.

► DLUO

Dans le cas des Dates Limite d'Utilisation Optimale (DLUO), les règles peuvent être plus souples que dans le circuit de commercialisation. Il faut traiter la problématique des DLUO au cas par cas en fonction de l'association.

L'exemple d'une biscuiterie de la Drôme qui donne à un centre de distribution de paniers d'aide alimentaire.

Les produits donnés sont des produits ne pouvant plus entrer dans le circuit de commercialisation de l'entreprise. Ainsi, la biscuiterie les donne 3 à 4 mois avant leur DLUO. Pour éviter de donner des produits ayant perdu toutes les qualités attendues, les lots de biscuits et gâteaux sont goûtés avant d'être donnés.

1.1.2. Les produits « à risque »

Les produits dits « à risque » impliquent des précautions particulières. Ce sont des **produits sensibles**, qui déjà dans le circuit classique de commercialisation, exigent des mesures de maîtrise de la qualité sanitaire très strictes.

Il s'agit notamment de certains produits non préemballés, dont le traitement est très strictement encadré :

- ▶ pâtisseries fraîches à base de crème pâtissière, crème chantilly ;
- ▶ coquillages, crustacés et huîtres ;
- ▶ produits de poissonneries (hors surgelés) ;
- ▶ viandes non préemballées ;
- ▶ abats préemballés ou non ;
- ▶ farces et produits farcis préemballés ou non.



Dans la plupart des cas, par précaution, les entreprises et les associations n'échangent pas ce genre de produits à risque.

Cependant en cas de don de ces produits, votre entreprise devra pouvoir démontrer qu'elle respecte la réglementation en vigueur, en particulier la protection des produits, les conditions de conservation et de péremption, et la traçabilité (les produits donnés ne doivent pas avoir été déconditionnés de leur emballage d'origine le cas échéant).

Cela veut dire que :

- ▶ soit vous êtes un établissement de production agréé ;
- ▶ soit vous êtes sous régime de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, et vous avez effectué la déclaration de dérogation à l'agrément sanitaire.



Dans le cas où le 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.

1.1.3 Les fruits et légumes

1.1.3.1 Aspect

Il est tout à fait possible de donner des fruits et légumes aux associations d'aide alimentaire, qui en sont d'ailleurs très demandeuses. Ils doivent être de « qualité loyale, saine et marchande », notion introduite par la norme générale de commercialisation de 2009. Ils doivent par exemple, être exempts de traces de moisissure, la peau doit être intacte pour assurer l'intégrité de la chair.

1.1.3.2 Écarts de tri

Il faut également souligner, particulièrement si vous êtes un exploitant agricole, ou une entreprise de type coopérative par exemple, que **les « écarts de tri »**, qui sont sortis du circuit de commercialisation en raison de leur écart à la norme, peuvent être donnés à des associations en vue d'une distribution gratuite, mais qu'ils **ne pourront pas être revendus (sans transformation) par ces associations** (épicerie sociale par exemple) à leurs bénéficiaires, même à faible coût (Règlements (CE) n° 1234-2007 et 1580-2007).

1.1.3.3 Retraits

Vous trouverez des renseignements concernant les dons de retraits de fruits ou légumes en [fiche n°8](#).




1.2 Trouver une ou des associations receveuses correspondant à ses attentes

1.2.1 Cibler une association


De manière générale, les associations sont demandeuses de la plus grande diversité possible de produits, pour répondre aux besoins des bénéficiaires et assurer une distribution équilibrée d'un point de vue nutritionnel. Cependant, elles ne disposent pas toutes des équipes et des équipements nécessaires pour « ramasser » les produits proposés, le frais par exemple.

Il vous faudra donc cibler une ou des associations dont les caractéristiques correspondent aux dons que vous souhaitez effectuer : type de produits, sec ou frais, DLC courtes, DLUO dépassée, quantités, dons ponctuels ou réguliers, fréquence des ramasses, etc. Vous devrez donc **au préalable faire un état des lieux interne de l'offre de dons que vous proposerez**.



Des coopératives agricoles de la Drôme donnent quelques tonnes par an de fruits à noyaux de type pêches ou abricots, à des associations proches. Ces fruits sont très fragiles et doivent pouvoir être récupérés et distribués très rapidement.

Cela permettra l'adéquation avec les demandes et les conditions présentées par les associations, et cela orientera votre recherche. (Vous pourrez vous aider par exemple de la cartographie interactive, sur laquelle vous trouverez des explications en [fiche n°7](#).)



Ainsi, vous pouvez vous renseigner sur le besoins prioritaires de l'association, le type de « service » (panier, épicerie, etc.), le nombre de bénévoles, les jours d'ouverture hebdomadaires, les jours de ramasse, les équipements de stockage, le matériel de transport, la période de fermeture.

Si vous avez de grosses quantités, ou des produits frais à donner, il faudra prévoir une bonne organisation de l'association receveuse. Certaines associations sont bien équipées en moyen de transport et de stockage, et pour le maintien de la chaîne du froid. Cela ne leur posera aucun problème de se déplacer pour récupérer ces produits.

Cependant, il ne faut pas oublier les petites associations d'aide alimentaire locales, qui ont également besoin de s'approvisionner mais en quantités moindres, et ne disposent pas forcément de gros moyens pour le transport des produits frais notamment.

Il faut savoir qu'elles peuvent faire appel à des « prestations » d'autres associations spécialisées dans la collecte et la distribution d'aide alimentaire. C'est le cas de l'association REVIVRE ou de certaines Banques alimentaires.

De plus, les petites associations seront intéressées pour s'approvisionner auprès d'enseignes de quartier, ou d'entreprises proches, mais ne seront pas forcément disposées à se déplacer aléatoirement en fonction des disponibilités de l'entreprise, pour des quantités minimales.

Dans ce cas, si elle le peut, pour compenser les déplacements pour de faibles quantités, l'entreprise pourra s'engager à fournir à une fréquence très régulière des produits alimentaires et autres dons en nature.

Auchan Saint Priest donne à la Banque alimentaire du Rhône

L'hypermarché a choisi de n'engager qu'un seul partenariat pour donner des produits alimentaires retirés de la vente : la Banque alimentaire du Rhône.

En effet, l'hypermarché donne des lots de produits frais, des fruits et légumes et des produits à longue conservation, en quantités importantes. Sa priorité n° 1 était le respect des règles sanitaires pour les produits frais - chaîne du froid en premier lieu - par l'association receveuse. Les responsables nationaux ont donc décidé de s'adresser à un des réseaux reconnus dans le monde de l'aide alimentaire, les banques alimentaires. En effet, la Banque alimentaire du Rhône est équipée pour récupérer des produits frais proches de la DLC, les transporter, les stocker puis les distribuer aux associations départementales adhérentes : elle possède 5 camions frigorifiques, 10 bacs isothermes et 360 m² de chambres froides dans son entrepôt, avec la capacité de collecter tous les jours sauf le samedi. Les produits frais sont donc ramassés dans les conditions sanitaires adéquates avant d'être redistribués avec la réactivité nécessaire pour ne pas perdre les produits à DLC très courte.

Ces aspects sanitaires sont conventionnés par écrit dans une convention cadre de partenariat entre la Banque alimentaire du Rhône et Auchan.

1.2.2 Trouver une association

Il existe différents moyens de trouver et contacter une association d'aide alimentaire. Vous trouverez des informations plus complètes en fiche n°7.

1.3 Concernant le transport et le stockage des denrées données

Il est nécessaire de définir avec chaque association receveuse, qui des deux partenaires va se charger du transport des denrées, et de leur stockage avant distribution.

À cette occasion, on pourra entrer dans le détail logistique, par exemple pour un exploitant agricole, prévoir un « roulement » des caisses avec l'association, afin de ne pas se retrouver à cours de caisses à une période charnière.

Dans certains cas, l'entreprise donatrice choisit d'effectuer elle-même le transport vers la ou les associations receveuses.

C'est le cas de l'entreprise Patrick Verrière Traiteur dans la Loire

L'entreprise prépare des plats cuisinés haut de gamme à base de viande, poissons et légumes, et des spécialités de charcuterie pâtissière. Elle commercialise en grande distribution, commerces de proximité et grossistes. Toutes les semaines, des produits sont donnés et livrés à l'épicerie sociale des 4 ponts, à une dizaine de kilomètres.

Les produits donnés suivent exactement le même circuit de stockage et de logistique que les produits commercialisés. La livraison est assurée par l'un des camions, qui l'intègre dans sa tournée.

2. BIEN METTRE AU CLAIR LES ASPECTS LIÉS À LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET À LA RESPONSABILITÉ DE CHACUN

2.1 La sécurité sanitaire des aliments

La question de votre responsabilité en cas d'intoxication alimentaire est cruciale pour vous et peut représenter un frein à la pratique du don. Elle est pourtant la même que dans le circuit classique suivi par les produits dans votre entreprise.

2.1.1 La réglementation sanitaire encadre aussi les dons alimentaires

La réglementation prévoit que chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable de la conformité et de la sécurité des produits dans le cadre de son activité. Il doit assurer la traçabilité des denrées alimentaires qu'il produit, fabrique, transforme ou distribue.



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).

Il est donc primordial de pouvoir tracer tout produit donné et de bien cadrer la responsabilité de chacun au travers de la convention établie entre votre entreprise et l'association receveuse.

2.1.2 Traçabilité des dons, en particulier pour les produits périssables

La traçabilité des denrées alimentaires est rigoureusement identique à celle observée pour les produits alimentaires produits ou distribués. Les contrôles et les enregistrements associés doivent être effectués avant le don par l'entreprise (températures du local réfrigéré et température à cœur du produit, par exemple).

Lors de l'enlèvement des denrées, l'association contrôle la DLC, l'état de bonne conservation des produits remis, ainsi que la température à cœur du produit pour les produits frais. Vous cosignez alors un bordereau de prise en charge des produits (ou bon de sortie) précisant les denrées, leur température à cœur ainsi que la DLC, le numéro de lot, le cas échéant (selon les produits). Si le tri n'est pas fait dans les locaux du donateur, mais dans ceux du receveur, il faut le préciser sur le bordereau de prise en charge.

L'entreprise doit conserver de façon ordonnée et accessible ces documents traduisant les flux physiques de produits ou tenir un registre récapitulatif.

Dans les fiches témoignages, vous trouverez l'exemple de l'organisation du don dans l'hypermarché Auchan Saint Priest, dont la priorité est la traçabilité et la sécurité sanitaire des aliments donnés.

Concernant les retraits ou rappel de produits en cas d'alerte sanitaire, vous trouverez des informations en [fiche n°5](#).

2.2 La responsabilité du donateur et du receveur et l'importance du « bordereau de transfert »

2.2.1 Les limites de responsabilité

Comme vu au 2.1.1., votre responsabilité en tant que donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire que vous maîtrisez et tracez au quotidien dans votre démarche qualité : respect des températures de stockage, de DLC, conditions d'hygiène du don, etc.

Votre responsabilité ne sera pas engagée pour la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (Conditions de transport, et stockage).

2.2.2 L'intérêt du bordereau de transfert

Il est conseillé de rédiger, dans la convention établie avec l'association receveuse, un article prévoyant la co-signature d'un bordereau de transfert (ou bordereau de prise en charge, ou bon de sortie) : ce bordereau prévoit à la fois le transfert de propriété et la prise de responsabilité.

La signature de ce bon par l'association est de nature à bien mettre en exergue pour l'association sa responsabilité en qualité d'opérateur dans le secteur alimentaire. Il est possible d'envisager que la mise en place de cette convention, indispensable, n'intervienne qu'après « vérification » par votre entreprise de la « capacité professionnelle » de l'association (Formation des bénévoles, ou salariés, équipements disponibles, enregistrements et conservation des denrées).

Pour un partenariat donateur-receveur qui fonctionne, des points essentiels à mettre sur le papier Marie GARNIER, Directrice de la qualité chez METRO Cash and Carry, témoigne :

“ Nous avons signé une convention de partenariat nationale avec les banques alimentaires, qui est traduite sur chaque site METRO par un contrat-cadre cosigné entre la plate-forme METRO et la Banque alimentaire départementale.

La signature de ces conventions est l'un des points-clés de la réussite de nos partenariats. Chaque convention reprend les points principaux dont :

- ▶ les produits donnés ;
- ▶ le respect des règles d'hygiène sanitaires comme la chaîne du froid ;
- ▶ la traçabilité : signature d'un bordereau de sortie à chaque ramasse ;
- ▶ le transfert de responsabilité.

Elle prévoit aussi des garanties de sérieux de la part de l'association receveuse, par exemple l'identification de l'association auprès des services sanitaires de l'administration, ou le respect des consignes données dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène des associations d'aide alimentaire. ”

2.2.3 La professionnalisation des associations d'aide alimentaire


Pour répondre à vos inquiétudes légitimes au regard du risque sanitaire, rappelons 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 de protection des populations en qualité d'établissement de remise directe auprès des consommateurs de produits d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant. **Elles font l'objet de contrôles sanitaires.**

De plus, le réseau des associations d'aide alimentaire a conçu un « Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », et dispense des formations à ses salariés et bénévoles afin de garantir la compréhension ainsi que le respect de la réglementation sanitaire.

Ensuite, des échanges préalables à l'établissement d'un partenariat permettent d'évaluer la fiabilité et la crédibilité d'une association :

- ▶ Proximité de l'association et compatibilité de ses besoins et équipements annoncés avec les dons envisagés ;
- ▶ Réactivité dans la distribution par l'association en cas de don de produits à DLC très courtes ;
- ▶ 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 certains produits, à des produits peu sensibles, à une durée limitée, ou peut essayer deux modes d'organisation différents (jours et horaires de collecte par exemple) ;
- ▶ 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.



La note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée par la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 précise: « Les associations caritatives et épiceries sociales remettant à des particuliers, à titre gratuit ou pas, des denrées alimentaires, sont considérées comme effectuant de la remise directe (activité de distribution).

Cas particulier de la « ramasse » :

Les associations caritatives sont tenues de gérer les approvisionnements de manière à obtenir des produits sains, loyaux et propres à leur usage, notamment lors de récupération de marchandises auprès des grandes, moyennes surfaces, et magasins de vente au détail alimentaires (ramasse). L'association doit refuser les produits dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée. Ainsi, le tri des produits doit être effectué avant leur prise en charge au niveau des GMS (ou autre). Toutefois, dans l'hypothèse où le tri ne peut être effectué préalablement, et afin de ne pas nuire aux opérations de collecte, l'ensemble des dons peut être acheminé en l'état jusqu'aux locaux de l'association. Cette absence de tri doit être mentionnée sur le document accompagnant les denrées. En tout état de cause, ces denrées à DLC dépassée sont destinées à être détruites. La commercialisation de produits à DLUO dépassée n'est pas interdite, leur qualité intrinsèque relevant de la responsabilité de l'opérateur mettant ces produits sur le marché. ».

3. CONVENTIONNER AVEC LA STRUCTURE RECEVEUSE

Il est fortement conseillé de mettre par écrit tous les points clés du partenariat donateur- receveur au travers d'une convention, qui peut être reconduite annuellement. Cela permettra d'éviter les dérives possibles de chacune des deux parties, mais également de formaliser leurs responsabilités respectives.

Ainsi, les points clés à stipuler dans une convention sont :

- ▶ La désignation d'une personne responsable des dons au sein de l'entreprise et au sein de la structure receveuse ;
- ▶ Si possible en cas de dons réguliers, un prévisionnel des produits donnés, les quantités et une fréquence et un planning (jour, horaire, lieu) qui prendra à sa charge la responsabilité et tous les frais de chargement, arrimage, transport et déchargement ;
- ▶ La petite logistique comme la mise à disposition de caisses ou de caddies ;
- ▶ L'engagement du donateur à stocker les produits dans un local adapté et identifié, à la température réglementaire associée aux produits ;

- Pour les produits frais, l'engagement du receveur le cas échéant à transporter les produits dans le respect des températures réglementaires associées aux produits ;
- **La cosignature d'un bordereau de transfert ou bon de sortie en double exemplaire**, précisant les produits, les quantités, leur DLC et leur température pour les produits frais ;
- Ce bordereau permet d'assurer la traçabilité des produits, le transfert de propriété du donateur au receveur, mais servira également à votre entreprise comme justificatif fiscal (Voir fiche n°6)
- Un article mentionnant que ce bordereau de transfert atteste le transfert de propriété et donc la prise de responsabilité du donateur ;
- En sus du bordereau de transfert, l'association receveuse peut fournir, selon une fréquence à établir, un récapitulatif des dons effectués par votre entreprise (mensuelle par exemple) mentionnant l'inventaire des produits donnés et leur quantité, les dates ;
- C'est à l'entreprise de préciser la valeur des dons, d'après l'attestation fournie par la structure receveuse par exemple ;
- Vous pouvez prévoir également de visiter une fois par an les locaux de l'association receveuse, afin de « vérifier » que les règles d'hygiène sont respectées par l'association.

C'est le cas par exemple de Auchan Saint Priest (69) qui fait des dons en nature, dont des denrées alimentaires, à la Banque alimentaire du Rhône, et qui visite une fois par an les locaux de l'association afin de vérifier que les équipements, l'organisation et les enregistrements de contrôle de l'association permettent de respecter la chaîne du froid.

Un modèle de plan pour la convention de partenariat vous est proposé ci-après.

4. IMPLIQUER SON ÉQUIPE

La mise en place d'une procédure de dons au sein de l'entreprise doit être intégrée au fonctionnement global, et ne devra pas être conçue ni perçue comme un travail supplémentaire, mais bien comme partie intégrante de l'amélioration continue.

En ce sens, elle pourra être intégrée à la démarche qualité de l'entreprise par exemple, ou figurer sur les fiches de postes. Cela engagera plusieurs salariés, voire l'équipe entière à revoir son organisation pour engendrer moins d'excédents, et moins de gaspillage. Il est intéressant d'ailleurs d'associer le personnel lors du bilan annuel avec l'association partenaire.

Des situations différentes peuvent se présenter. Il peut arriver que le personnel voie d'un mauvais œil les dons à des associations d'aide alimentaire et préférerait profiter lui-même de ces produits.

Inversement, ce même personnel peut être choqué de ce qui est jeté, et adhérer à la démarche parce que les denrées triées vont aider des personnes en difficultés.

Chez Auchan Saint Priest, le personnel dispose de glacières à accumulation montées sur roulettes : cela permet de stocker les dons de produits frais dans le rayon au fur et à mesure du tri quotidien « habituel » du rayon, et évite de nombreux allers-retours.

Ce sera à la direction et au responsable(s) du don dans l'entreprise de trouver les arguments qui toucheront les salariés, de sorte qu'ils s'impliquent tout au long de la chaîne et trient les denrées de la manière la plus rigoureuse possible.

“ Nous avons un taux incompressible de produits retirés de la vente. Les donner au lieu de les jeter est bien perçu par les équipes, car cela « donne du sens au travail. ”
explique Mme Marie Garnier, directrice qualité chez METRO France.

LES POINTS CLÉS D'UNE CONVENTION DE PARTENARIAT

Différents retours d'expériences permettent d'établir un plan des points à aborder dans une convention de partenariat, mais la proposition ci-dessous reste un exemple, à adapter au cas par cas, en fonction du partenariat choisi et de son objet.

ENTRE.....
ci-dessous dénommée.....

et.....
ci-dessous dénommé

ÉTANT PRÉALABLEMENT EXPOSÉ QUE.....

IL EST CONVENU CE QUI SUIVIT :

ARTICLE 1 : Objet du contrat

ARTICLE 2 : Engagements de l'établissement donateur

Ne donner que des produits commercialisables ;
Désignation d'un responsable de la gestion et remise des dons au sein de l'entreprise ;
Assurer les retraits ou rappels de produits en cas d'alerte sanitaire ;
Respecter les règles d'hygiène pour les produits donnés ;
Cosigner un bordereau de prise en charge à chaque don ;
Faire un bilan régulier du partenariat ;
Transport le cas échéant ;
Fréquence et planning des dons quand c'est possible.

ARTICLE 3 : Engagements de l'association

3.1. Prise en charge

Signer un bordereau de prise en charge à chaque don ;
Ne distribuer que des produits dont l'état sera vérifié avant distribution : aspect, étiquetage, dates limites, DLC et température pour les produits frais ;
Respecter les règles d'hygiène pour les produits donnés.

3.2. Transport

Respect des règles sanitaires ;
Prise en charge des frais le cas échéant ;
Respect des horaires convenus pour les collectes.

3.3. Divers : responsabilité, assurance

Prendre la responsabilité des produits dès lors que le bordereau de transfert a été signé ;
Assurer les retraits ou rappels de produits en cas d'alerte sanitaire ;
Faire un bilan régulier du partenariat ;
Souscrire une assurance responsabilité civile pour tous les dommages pouvant survenir.

ARTICLE 4 : Dispositions fiscales

L'entreprise et l'association s'engagent à cosigner en double exemplaire des bordereaux de transfert comportant la nature et les quantités de produits, les dates de péremption, les températures des produits frais lors de la ramasse pour chaque don.
Envisager une attestation mensuelle récapitulative des volumes donnés.
L'association n'a pas à valoriser les dons reçus.

ARTICLE 5 : Communication/Confidentialité

Le cas échéant, prévoir les clauses convenues entre les parties

ARTICLE 6 : Durée – Résiliation

À convenir avec le co-signataire.

FICHE 4

La gestion de vos biodéchets

1. DÉFINITIONS

Qu'est-ce qu'un biodéchet ?

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.

Qu'est-ce qu'un déchet composé majoritairement de biodéchets ?

C'est un déchet dont la masse compte plus de 50 % de biodéchets, sachant que cette composition s'apprécie au sein d'un flux homogène de déchets, avant mélange éventuel de plusieurs flux de nature différente, et non par rapport aux quantités totales de déchets produits ou détenus par la personne.



2. LA VALORISATION DES BIODÉCHETS EST IMPOSÉE PAR LA LOI

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 75 % des déchets non dangereux d'activités économiques hors bâtiment et travaux publics, agriculture et industries agroalimentaires ;
- ▶ développer le recyclage matière et organique afin d'orienter 35 % de déchets ménagers et assimilés vers ces filières en 2012, et 45 % en 2015.

Ainsi, dorénavant, **toutes les entreprises qui produisent des biodéchets en grande quantité** : entreprise agro-alimentaire, distributeur, etc., **sont concernées**, hormis la production primaire.

D'après la loi dite Grenelle 2 (Loi n° 2010-788 article 204, inscrite au Code de l'Environnement Article L 541-51-1), les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets, composés majoritairement de biodéchets, doivent mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique, ou lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour en permettre la valorisation de la matière, de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol.

Le tri des déchets alimentaires et leur valorisation devient obligatoire dans un délai d'1 à 5 ans en fonction des quantités produites.

Des seuils dégressifs ont été fixés par la loi :

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

Les formes de valorisation possibles sont :

- En interne :
 - Le compostage autonome ;
 - La méthanisation ;
 - Le lombricompostage
- En externe :
 - Le compostage ;
 - Le co-compostage à la ferme ;
 - La méthanisation.

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.

Le coût de la valorisation biologique par compostage ou méthanisation, est estimé entre 120 et 150 € par tonne de déchets.

3. LA MISE EN ŒUVRE DE LA REDEVANCE SPÉCIALE PAR LES COLLECTIVITÉS

En outre, certaines collectivités mettent en œuvre la **redevance spéciale**.

La Loi n° 92-646 du 13 juillet 1992 relative à l'élimination des déchets ainsi qu'aux installations classées pour la protection de l'environnement 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.

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 non ménagers (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 déchets d'activités économiques¹ non dangereux non inertes, et permet d'appliquer le principe « pollueur - payeur ». Elle évite de faire payer l'élimination des déchets non ménagers par les ménages.

Quand elle existe, la redevance spéciale ne se met pas en place dans toutes les collectivités de la même façon, certaines ne font payer que les ordures et non pas la collecte sélective, certaines facturent dès le 1^{er} litre et d'autres au-delà d'un certain seuil.

Les déchets concernés par cette redevance spéciale sont les déchets d'activité économique non dangereux non inertes (équivalent aux déchets ménagers pour les particuliers) ainsi que les déchets recyclables (biodéchets, papiers, cartons).

¹ 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).

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 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.

Exemple de calcul de la redevance spéciale sur Grenoble Alpes Métropole

Les tarifs 2012 sont :

0,025 € par litre de DAE

0,020 € par litre de déchets recyclables (ou papiers-cartons).

La redevance spéciale s'applique au-delà de 1 100 litres (pour chaque flux) par semaine.

En 2012 l'entreprise X ferme trois semaines par an et possède

3 bacs gris 660 l soit 1 980 l collectés 2 fois par semaine

2 bacs verts 660 l soit 1 320 l collectés 2 fois par semaine.

Le calcul de la redevance spéciale s'écrit ainsi :

$[(1\,980\text{ l} \times 2) - 1\,100\text{ l}] \times 49\text{ semaines} \times 0,025\text{ €} = 3\,503,50\text{ €}$

$[(1\,320\text{ l} \times 2) - 1\,100\text{ l}] \times 49\text{ semaines} \times 0,020\text{ €} = 1\,509,20\text{ €}$

Soit un total de 5 012,70 € / an.

Supposons que l'entreprise X se mette à donner des denrées alimentaires au lieu de les jeter, et qu'elle passe de 2 bacs verts 2 fois par semaine à 1 bac vert 2 fois par semaine :

$[(660\text{ l} \times 2) - 1\,100\text{ l}] \times 49\text{ semaines} \times 0,020\text{ €} = 215,60\text{ € / an}$ pour les déchets recyclables.

En ajoutant le coût pour les déchets assimilés, on obtient un total de 3 719,10 € / an de redevance.

L'entreprise aura économisé 1 293,60 € / an.

4. SOLUTIONS POSSIBLES POUR L'ENTREPRISE

Une entreprise produisant des déchets au-delà des seuils de volumes va donc devoir :

- ▶ soit trier et valoriser ses biodéchets, par exemple par compostage ;
- ▶ soit trier ses déchets et payer une société privée pour collecter sélectivement ses biodéchets afin qu'ils soient acheminés vers une filière de valorisation ;
- ▶ soit trier ses déchets et jeter ses biodéchets dans des poubelles sélectives mises en place par la collectivité qui a la compétence « collecte et traitement des déchets ménagers et assimilés ». Dans ce cas, la collectivité aura mis ou pourra mettre en place la redevance spéciale et faire payer la collecte des déchets non ménagers, biodéchets et autres déchets.

Ainsi, une entreprise aura tout intérêt à travailler en amont pour réduire sa quantité de déchets.

Trier les denrées alimentaires retirées de la vente pour les donner à des structures d'aide alimentaire vous aidera à réduire la quantité de biodéchets qui devra être éliminée.



Le témoignage de Brake France auprès de l'ADEME Rhône-Alpes

Propos recueillis par l'ADEME Rhône-Alpes

“ Brake France est un distributeur alimentaire qui sélectionne, conçoit et distribue des produits frais, surgelés, des glaces, des produits de crèmerie et d'épicerie pour les professionnels de la restauration commerciale et collective.

Sur les sites de Brake, une importance particulière est accordée à la réduction de la casse.

La casse correspond à tout incident qui rend un produit alimentaire invendable comme une mauvaise manipulation au moment de la réception ou de la préparation par exemple, mais également aux produits à date trop courte pour être commercialisés (exemple : un produit dont la date limite de consommation expire dans les 72h).

En 2012 l'objectif fixé pour la casse sur le site d'Annecy (74) était de 0,11 % et sous la responsabilité de M. ROCHA, Responsable d'Exploitation, la casse a représenté 0,10 % du volume, soit 50 tonnes parmi les 46 000 tonnes de produits alimentaires. Sur ce faible taux de casse, le site de Brake donne tout ce qui est consommable et autorisé à une association d'aide alimentaire de la Haute Savoie. Le rebut est détruit, mais l'entreprise déclare « le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. ”



Antoine ROCHA, Responsable d'Exploitation du site Brake à Annecy (74) :

“ J'ai mis en place des fichiers de suivi qui permettent de connaître chaque motif de casse. Aujourd'hui ma mission est de réduire au maximum la casse des produits au sein de mon site. Il reste cependant impossible de ne produire aucune casse. Pour nous le don représente 6 % de la casse. Une fois par an un entretien avec le président de l'association receveuse en Haute Savoie me permet de connaître les données chiffrées de nos dons, ce qui valorise le travail d'équipe que nous effectuons. Nos dons représentent pour l'association 12 000 € à 15 000 € en moyenne, soit l'équivalent de 5 000 repas distribués aux personnes démunies en 2012. ”

FICHE 5

La réglementation liée au don de denrées alimentaires

1. LES PRODUITS DONNÉS

1.1 Les produits autorisés par la réglementation

- ▶ tous les produits alimentaires frais, surgelés ou secs, à l'exception des boissons alcoolisées (> 1,2°)
- ▶ L'étiquette doit être en français ou traduite pour les mentions obligatoires : dénomination, composition, allergènes, DLC/DLUO compréhensible, numéro de lot.

Il est possible de donner des produits présentant un défaut d'étiquetage selon les conditions listées ci-dessous.

- ▶ Ne peuvent pas être donnés aux associations des produits ayant une Date Limite de Consommation (DLC) dépassée.

Les produits dits « à risque » impliquent des précautions particulières. Ce sont des **produits sensibles**, qui déjà dans le circuit classique de commercialisation, exigent des mesures de maîtrise de la qualité sanitaire très strictes. Il s'agit notamment de certains produits non préemballés, dont le traitement est très strictement encadré :

- ▶ pâtisseries fraîches à base de crème pâtissière, crème chantilly ;
- ▶ coquillages, crustacés et huîtres ;
- ▶ produits de poissonneries (hors surgelés) ;
- ▶ viandes non préemballées ;
- ▶ abats préemballés ou non ;
- ▶ farces et produits farcis préemballés ou non.



Dans la plupart des cas, par précaution, les entreprises et les associations n'échangent pas ce genre de produits à risque.

Cependant en cas de don de ces produits, votre entreprise devra pouvoir démontrer qu'elle respecte la réglementation en vigueur, en particulier la protection des produits, les conditions de conservation et de péremption, et la traçabilité

1.2 Règles concernant l'étiquetage ou le marquage

La note conjointe de la Directrice générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes et de la Directrice générale de l'alimentation, du 27 janvier 2012, « Distribution de denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage ou de marquage dans le cadre de l'aide alimentaire », précise les conditions dans lesquelles de telles denrées peuvent faire l'objet de dons aux organismes caritatifs.

1.2.1. Étiquetage

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent faire don de denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage sous réserve des conditions suivantes :

- ▶ Ils devront être à même de fournir aux associations d'aide alimentaire à qui ils font leurs dons, sur un document séparé et en langue française, l'ensemble des mentions obligatoires requises par la réglementation, de sorte que celles-ci puissent être portées à la connaissance des bénéficiaires de l'aide ;
- ▶ Afin d'assurer la traçabilité des denrées et leur conservation dans des conditions adéquates, les emballages de regroupement des denrées préemballées en question devront porter les mentions : dénomination de vente, DLC/DLUO accompagnée des conditions particulières de conservation et l'identification de l'exploitant du secteur alimentaire (mentions exigées par l'article R 112-11 du Code de la consommation).

Il est interdit de donner :

- ▶ Des denrées dont le préemballage ne porterait pas de numéro de lot ;
- ▶ Des denrées qui porteraient une liste des ingrédients erronée au regard de la présence d'allergènes à déclaration obligatoire.

1.2.2. Marquage

Les produits marqués sont les produits dont la fabrication est soumise à l'obligation d'agrément sanitaire, traduit par l'apposition d'une marque d'identification sur le conditionnement ou l'emballage.

Les denrées alimentaires préemballées présentant des défauts de la marque d'identification pourront être données, à la condition que les produits portant une marque illisible, et les produits ne portant aucune marque pour des raisons techniques ou de rupture de stock d'étiquettes ou d'emballages préimprimés, soient accompagnés d'un document listant les produits avec leurs numéros de lot et indiquant le numéro d'agrément de l'établissement.

Sont exclus du don :

- ▶ les produits de négoce qui présenteraient ces mêmes anomalies (le don doit être réalisé par l'exploitant du secteur alimentaire à l'origine de l'anomalie de marquage) ;
- ▶ les produits portant une marque dont le numéro d'agrément est erroné.

2. LES RÈGLES APPLICABLES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES, DE STOCKAGE ET DE TRANSPORT

2.1 Les règles d'hygiène

Les règles générales d'hygiène concernant les produits alimentaires fabriqués ou distribués s'appliquent rigoureusement 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.

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

2.1.1 Le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixe les grands principes de cette réglementation.

Ces principes sont basés sur une obligation de résultats et non de moyens.

Entre autres, les articles 17, 18 et 19 de ce règlement définissent les bases de l'activité vous concernant.

► L'article 17 établit la responsabilité du secteur alimentaire :

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.

Chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable de la conformité et de la sécurité des produits pour les critères qui leurs sont liés.

Chaque exploitant 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 aller d'une marque reconnue, d'attestation de certification de qualité (par un organisme indépendant), de résultats d'analyses.

Lors de la détection d'une non conformité, il n'y a pas obligatoirement qu'un seul responsable.

Chaque exploitant est tenu d'avoir à sa disposition la législation relative à son secteur d'activité.

► L'article 18 concerne l'obligation de traçabilité :

La traçabilité des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire.

Objectif de la traçabilité

Un système de traçabilité doit permettre de procéder à des retraits ciblés et précis de denrées alimentaires susceptibles de représenter un risque pour la sécurité sanitaire dans un délai le plus court possible et proportionnel au risque encouru.

Le système de traçabilité doit également permettre d'identifier l'ensemble des denrées alimentaires impliquées dans le risque.

Portée de la traçabilité

Le système de traçabilité doit prendre en compte la traçabilité fournisseur ou ascendante, la traçabilité interne ou du processus de production, **la traçabilité client ou descendante**.

Dans le cas d'entreprise travaillant directement avec le consommateur final, seules les traçabilités fournisseur et interne sont requises.

► L'article 19 concerne les procédures de retrait rappel avec information des autorités compétentes et mise en œuvre des mesures par l'exploitant.

2.1.2 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.

Il définit les obligations majeures suivantes :

- ▶ l'obligation de mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP est généralisée (hormis à la production primaire). Le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène rédigés par les professionnels et validés par l'administration est encouragé ;
- ▶ l'obligation de la formation d'au moins une personne à l'HACCP ou au guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné ;
- ▶ le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- ▶ la déclaration et la mise à jour des informations concernant l'activité auprès des autorités compétentes.

2.1.3 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 ne s'applique pas aux commerces de détail sauf s'ils livrent d'autres établissements et sauf réglementation nationale particulière, et acte le principe de la dérogation à l'agrément.

En résumé :

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

Règlement (CE) n° 178/2002

- ▶ Grands principes généraux
 - Obligation de résultats 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 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

2.2 Les règles de stockage des produits destinés au don dans l'entreprise

Les produits destinés à être donnés sont conservés dans un **lieu de stockage adapté**, de capacité adaptée au volume stocké, et clairement **différencié** de celui dédié aux produits périmés.

Il doit respecter les **conditions de température** identiques à celles de leur stockage habituel, jusqu'à leur ramassage par l'association, ou leur acheminement dans les locaux de l'association si le transport est assuré par le donateur. Il faut notamment veiller à **préserver la chaîne du froid**, et pouvoir en apporter les preuves aux services de contrôle le cas échéant, notamment au moyen d'une mesure régulière de température de l'air.

Ces enceintes doivent faire l'objet d'une **maintenance régulière**, notamment dégivrages, et être maintenues en bon état de fonctionnement. Elles doivent faire l'objet d'un **nettoyage désinfection réguliers**, à l'aide de produits adaptés à l'usage en milieu agro-alimentaire, et dont les préconisations d'entretien sont bien respectées.

Concernant les **aliments surgelés**, les locaux doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement, conformes aux normes en vigueur, pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés. Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant une année ou plus. Par dérogation la température de l'air est seulement mesurée au moyen d'un moins un thermomètre aisément visible dans les chambres froides de moins de 10 m³.



2.3 Les règles d'hygiène dans l'acheminement des produits donnés

Que ce soit l'entreprise ou l'association caritative qui prenne en charge le transport, ce sont les règles d'hygiène des circuits classiques de consommation qui s'appliquent.

2.3.1 Concernant les réceptacles et/ou conteneurs des véhicules utilisés

Les réceptacles des véhicules servant au transport doivent être propres et en bon état d'entretien.

Ils doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature. Si les réceptacles ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires, ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, ces produits doivent être séparés efficacement.

Lorsque des réceptacles 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 2 chargements pour éviter le risque de contamination.

Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles ou des conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

Si cela est nécessaire, les réceptacles ou conteneurs doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

Les moyens de transport d'aliments surgelés doivent être équipés d'instruments approuvés d'enregistrement automatique, conformes aux normes en vigueur, pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle ils sont soumis. Ces enregistrements sont datés et conservés une année ou plus.

Il en est de même dans le cas de transports supérieurs à 1 heure, pour les moyens de transport de viandes hachées et de préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé.



2.3.2 Concernant les véhicules

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

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.

Si le trajet est inférieur à 80 km et se fait sans rupture de charge, l'attestation de conformité n'est pas obligatoire, sous réserve du respect des règles d'hygiène et de maintien de la chaîne du froid à l'aide de containers isothermes. Le lieu de chargement et de déchargement doivent figurer sur le document de transport.

2.4 Réglementation spécifique aux opérations de congélation et de décongélation²

2.4.1 Règles générales applicables à la congélation

Vous avez l'obligation de préciser lors de la déclaration d'activité de l'établissement (CERFA 1 3984) si vous mettez en œuvre la congélation.

Si vous pratiquez la congélation, vous devez 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.

2.4.2 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

2.4.3 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 microbologique 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 remises 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.

² 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>

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.

2.4.4 Décongélation

L'arrêté du 21 décembre 2009 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 :

a) 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.

b) 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.

c) 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.

3. GESTION DES ALERTES SANITAIRES

La responsabilité de votre entreprise est la même que les produits alimentaires soient donnés à une association caritative ou qu'ils restent dans le circuit classique de commercialisation.



Cela implique tout de même des procédures à établir lors du conventionnement avec l'association receveuse pour pouvoir gérer au mieux une situation de retrait ou de rappel de produits alimentaires donnés.

Pour la gestion des alertes, le document de référence est le « Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié » dans sa version complétée du 2 juillet 2009, téléchargeable à l'adresse suivante :

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_Gestion_Alerte_Revision_2_jlt_2009_COMPLETEE_VDef_cle09fc34.pdf

3.1 Quelques principes de base

3.1.1 Lexique

- ▶ **Alerte d'origine alimentaire** : information relative à un produit ou à un lot de produits dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la santé ou la sécurité des consommateurs. Ce terme recouvre les informations qui doivent être transmises aux autorités compétentes dans le cadre de l'article 19 du règlement CE n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.
- ▶ **Retrait** : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que son offre au consommateur
- ▶ **Rappel** : toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

3.1.2 Les 2 hypothèses envisageables

- ▶ Le risque identifié n'est manifestement pas lié au produit mais à un usage anormal du produit ayant une faible probabilité de concerner beaucoup de consommateurs, ou encore le problème est relativement mineur et un remède simple peut y être apporté. Dans ce cas, la situation est gérée par l'exploitant seul. Si le produit considéré n'est plus sous son contrôle direct et qu'il engage une procédure de retrait et/ou de rappel auprès des consommateurs, il en informe sans délais l'administration, conformément aux dispositions de l'article 19.1 du règlement CE n° 178/2002.
- ▶ Le risque identifié présente un caractère de gravité manifeste, ou est susceptible de rendre la denrée alimentaire préjudiciable à la santé du consommateur. Dans ce cas, l'exploitant engage immédiatement le retrait des produits considérés, et toute autre action pertinente telle que le rappel auprès des consommateurs ; il informe sans délai l'administration sur les mesures prises. Conformément aux dispositions de l'article 19.3 du règlement CE n° 178/2002, les exploitants informent l'administration dans les mêmes conditions lorsqu'ils considèrent ou ont des raisons de penser que la denrée considérée peut être préjudiciable à la santé, y compris lorsque celle-ci est encore sous leur contrôle direct.

3.2 Concrètement, il vous faut prévoir les possibilités suivantes

Vous devez :

- ▶ transmettre systématiquement à l'association (par téléphone puis confirmation par fax ou mail), tous les messages de retrait ou rappel qui concernent les produits susceptibles d'avoir été donnés ;
- ▶ archiver l'élément de la preuve de la transmission (fax par exemple) pendant 3 ans + l'année en cours.

L'association doit être elle aussi capable de gérer les procédures de retraits ou de rappel. Cela implique notamment de :

- ▶ vous communiquer un numéro de téléphone, fax ou mail ;
- ▶ vous communiquer le nom et qualité d'une personne compétente pour traiter cette information ;
- ▶ s'engager à traiter l'information transmise par vous et à pratiquer le retrait ou rappel des produits s'il y a lieu ;
- ▶ prévenir le donateur de tout changement pouvant freiner la transmission de l'information (modification de l'interlocuteur, numéro de téléphone, fax, E-mail, etc.).

4. RÉFÉRENCES 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 20/07/1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- ▶ Arrêté du 1/07/2008 fixant les modalités de contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- ▶ Arrêté du 21/12/2009 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 d'information DGCCRF n° 2007-1 68 sur les règles d'étiquetage de denrées destinées à une transformation ultérieure
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8021 du 29/01/2008 sur les procédures actualisées dans le domaine des transports
- ▶ Note de service DGAL n° 2011-8117 modifiée du 23/05/2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21/12/2009 susvisé
- ▶ Note conjointe de la Directrice générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes et de la Directrice générale de l'alimentation, du 27 janvier 2012, « Distribution de denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage ou de marquage dans le cadre de l'aide alimentaire »
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013 sur la congélation des denrées animales ou d'origine animale

FICHE 6

Les avantages fiscaux liés au don en nature

1. UNE RÉDUCTION D'IMPÔT DE 60 %

Comme pour les dons financiers, les entreprises assujetties à l'impôt sur les revenus et à l'impôt sur les sociétés, qui font des dons en nature, peuvent bénéficier d'une réduction d'impôt à hauteur de 60 % des dons et dans la limite de 5/1000 de leur chiffre d'affaires. Les versements non pris en compte une année, du fait de cette limite de 5 pour 1000, peuvent être reportés sur les cinq exercices suivants (cf. article 238 *bis* du Code Général des Impôts).

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 5 années.

Si votre entreprise prend le stockage ou le transport à sa charge, elle peut également obtenir une réduction d'impôt de 60 %. L'article 238 *bis* du Code général des impôts s'applique en effet également lorsque l'entreprise assure la livraison et le stockage de denrées alimentaires faisant l'objet de don, en considérant cette opération de livraison ou de stockage comme un don.

À noter : cette réduction d'impôt peut être proratisée, en appliquant au coût de transport ou de stockage, le rapport entre la quantité des denrées données et la quantité maximum que peut accueillir le camion ou l'entrepôt.



2. MODALITÉS PRATIQUES

2.1 Comment estimer ses 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.

Toutefois, il appartient à l'entreprise donatrice d'apporter la preuve qu'elle 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.

Ainsi, pour les cas de don en nature, ce n'est pas à l'association qu'il revient de valoriser le don. Cette dernière n'a à s'engager que sur la nature et la quantité (poids ou volume selon les cas) des produits donnés. C'est à vous, donateur (entreprise, enseigne), d'en estimer la valeur (montant en euros), sous la forme d'une déclaration.

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.

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

2.2 Comment apporter la preuve du don ?

Il est indispensable que l'association signe, pour chaque don :

- **soit un document préparé par l'entreprise donatrice** certifiant la nature des produits et la quantité remise sous forme de bon de sortie ou bordereau de transfert. Ce bon de sortie sera émis en double, l'un restant en magasin ou dans l'entreprise, l'autre suivant la marchandise. **Ce bon de sortie, qui mentionne le produit donné et la quantité, constitue le justificatif pour la défiscalisation.** Un modèle est joint ci-après ;
- **soit un reçu Cerfa n° 11580*03** rempli par l'entreprise et le bénéficiaire, dont le modèle est joint.

Dans le cas où le bon/reçu comporterait une valorisation effectuée par l'entreprise, il peut comporter une mention du type « valeur des biens reçus – information fournie par l'entreprise donatrice ».

2.3 Comment déclarer ses versements ?

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

Vous réintègrerez le montant de vos dons au résultat comptable, sur l'imprimé 2058-A de la liasse fiscale, puis déduirez 60 % de ces dons, éventuellement plafonnés, 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.



BORDEREAU DE PRISE EN CHARGE

Partie à remplir par le donateur

L'entreprise

Raison sociale :

Adresse :

Téléphone :

Fax :

N°SIRET :

Code APE :

Représentée par : *NOM Prénom*

Fonction

Certifie avoir offert le don en nature suivant :*(indiquer pour chaque type de produit la quantité, la DLC/DLUO, la température (si frais), le n° de lot)*

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Fait en 2 exemplaires àle.....

Signature

Partie à remplir par le bénéficiaire

Je soussigné *NOM Prénom* :

Fonction dans la structure :

Agissant au nom du bénéficiaire dont la forme juridique est :

☐ une association☐ un fonds de dotation☐ autre (à préciser)

Dénomination :

Déclarée au Journal officiel dun°agrée le.....

Certifie avoir reçu le don en nature mentionné par le donateur ci-dessus.

Fait en 2 exemplaires àle.....

Signature



N° 11580*03

Reçu au titre des dons

Numéro d'ordre du reçu

à certains organismes d'intérêt général

Articles 200, 238 bis et 885-0 V bis A du code général des impôts (CGI)

Bénéficiaire des versements**Nom ou dénomination :****Adresse :**

N° Rue

Code postal Commune

Objet :**Cochez la case concernée (1) :**

- ☐ Association ou fondation reconnue d'utilité publique par décret en date du/...../..... publié au Journal officiel du/...../..... ou association située dans le département de la Moselle, du Bas-Rhin ou du Haut-Rhin dont la mission a été reconnue d'utilité publique par arrêté préfectoral en date du/...../.....
- ☐ Fondation universitaire ou fondation partenariale mentionnées respectivement aux articles L. 719-12 et L. 719-13 du code de l'éducation
- ☐ Fondation d'entreprise
- ☐ Oeuvre ou organisme d'intérêt général
- ☐ Musée de France
- ☐ Établissement d'enseignement supérieur ou d'enseignement artistique public ou privé, d'intérêt général, à but non lucratif
- ☐ Organisme ayant pour objet exclusif de participer financièrement à la création d'entreprises
- ☐ Association culturelle ou de bienfaisance et établissement public des cultes reconnus d'Alsace-Moselle
- ☐ Organisme ayant pour activité principale l'organisation de festivals
- ☐ Association fournissant gratuitement une aide alimentaire ou des soins médicaux à des personnes en difficulté ou favorisant leur logement
- ☐ Fondation du patrimoine ou fondation ou association qui affecte irrévocablement les dons à la Fondation du patrimoine, en vue de subventionner les travaux prévus par les conventions conclues entre la Fondation du patrimoine et les propriétaires des immeubles (article L. 143-2-1 du code du patrimoine)
- ☐ Établissement de recherche public ou privé, d'intérêt général, à but non lucratif
- ☐ Entreprise d'insertion ou entreprise de travail temporaire d'insertion (articles L. 5132-5 et L. 5132-6 du code du travail).
- ☐ Associations intermédiaires (article L. 5132-7 du code du travail)
- ☐ Ateliers et chantiers d'insertion (article L. 5132-15 du code du travail)
- ☐ Entreprises adaptées (article L. 5213-13 du code du travail)
- ☐ Agence nationale de la recherche (ANR)
- ☐ Société ou organisme agréé de recherche scientifique ou technique (2)
- ☐ Autre organisme :

(1) ou n'indiquez que les renseignements concernant l'organisme

(2) dons effectués par les entreprises

FICHE 7

Trouver une association et la choisir comme partenaire

1. CONTACTS GÉNÉRAUX

En l'absence de contacts, vous pouvez vous adresser par exemple :

- ▶ à la mairie, qui vous mettra en contact 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 ;
- ▶ aux têtes de réseau de l'aide alimentaire, qui feront le relais avec leurs antennes locales :
 - Fédération Française des Banques Alimentaires www.banquealimentaire.org/
 - Restos du Cœur - www.restosducoeur.org/
 - Secours Populaire Français - www.secourspopulaire.fr
 - Croix-Rouge Française - www.croix-rouge.fr/
 - Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (ANDES) - www.epiceries-solidaires.org/
 - REVIVRE dans le Monde - www.revivre-monde.org/
 - GESRA, Groupement des Épiceries Solidaires en Rhône-Alpes. www.gesra.org/
 - Secours catholique - www.secours-catholique.org/
 - Emmaüs - www.emmaus-france.org
 - Union nationale des centres communaux d'action sociale - www.unccas.org/
 - Société de Saint-Vincent-de-Paul - www.ssvp.fr/
 - Fédération de l'Entraide Protestante - www.fep.asso.fr/
 - Fédération Nationale des Paniers de la Mer - www.panierdelamer.fr/
 - Fondation de l'Armée du Salut - www.armedusalut.fr

2. LA BOURSE AUX DONNS : POUR DES DONNS 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).



Le site permet de proposer des dons de denrées alimentaires et de matériels, mais également des liaisons de transport et du mécénat de compétence. Les offres de dons 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 les possibilités de stockage, sont renseignés par chaque association.

C'est un outil idéal pour donner ponctuellement une grosse quantité, en un temps très limité, en dehors de son réseau habituel de receveurs.



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. 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 nombreuses entreprises 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 : situation géographique, coordonnées, jours de collecte des dons, fermeture annuelle, besoins en produits, équipement, etc.

Cet outil permet également aux associations d'aide alimentaire d'indiquer tous 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.).

FICHE 8

Les retraits communautaires de fruits et légumes en vue d'une distribution gratuite

Dans le cadre du règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés, les retraits sont une mesure de gestion de crise à intégrer dans les programmes opérationnels des organisations de producteurs ou d'associations d'organisations de producteurs (OP).

1. Quels fruits et légumes peuvent être retirés du marché ?

La liste est la suivante : abricot, artichaut, asperge, aubergine, brocoli, chou-fleur, citron, clémentine, concombre, courgette, endive, mandarine, melon, nectarine, oignon jaune, orange, pastèque, pêche, pissenlit, poivron, pomme, poire, raisin, salade, satsuma et tomate.

2. Quelle quantité peut être retirée ?

Il n'y a pas de limite maximale de volume fixé pour le retrait en vue d'une distribution gratuite. Cependant, si vous souhaitez bénéficier des meilleures compensations financières, le volume de produits retirés ne doit pas excéder 5 % du volume de la production commercialisée de votre OP (Cf. point 4). Ce volume retiré peut être annuellement porté à 10 %, à la condition que la moyenne triennale ne dépasse pas 5 %.

3. Qui peut recevoir des produits retirés en vue d'une distribution gratuite ?

Des associations caritatives habilitées par les pouvoirs publics.

4. Le retrait en vue d'une distribution gratuite est aidé financièrement à 100 %

L'aide financière communautaire pour les retraits en vue d'une distribution gratuite est égale à 100 % du montant de la compensation financière inscrite dans le fonds opérationnel, si le volume retiré n'excède pas 5 % de la quantité commercialisée.

Au-delà de 5 %, les retraits destinés à la distribution gratuite sont financés à hauteur de 50 % par le FEAGA.

5. Qui paye les frais logistiques liés aux opérations de distribution gratuite ?

Les frais de transport liés aux opérations de distribution gratuite de produits retirés du marché sont pris en charge à 100 % au titre du FEAGA, sur la base de montants forfaitaires établis selon la distance entre le point de retrait et le lieu de livraison des produits (de 18,2 €/t si la distance < 25 km à 108,3 €/t si la distance > 750 km). Un supplément forfaitaire de 8,5 €/t peut être payé si le transport a été effectué par camion frigorifique.

Les frais de triage et d'emballage des produits liés aux opérations de distribution gratuite sont pris en charge à 100 % par le FEAGA, à hauteur d'un montant forfaitaire fixé en fonction du produit.

La Bourse aux dons vous permet de proposer des fruits et légumes retirés du marché (Aller dans « proposer un don de denrées alimentaires » et choisir comme cause de don « retraits communautaires »).



**CERTIFICAT DE PRISE EN CHARGE
DISTRIBUTION GRATUITE DE PRODUITS FRAIS**

(établir un certificat par réceptionnaire)

N° _____ / _____ FL _____ / _____
(Année/n°OP/n° série sur 3 chiffres)

Opération de retrait

N° de certificat de retrait¹ :

Date du retrait : / /

Nom et adresse du site de retrait :

Dpt :

Produit :

Quantité totale éligible au retrait² : kg

Organisation de producteur

Je soussigné _____, représentant l'O.P.
certifie avoir cédé **gratuitement** le produit mentionné ci-dessus à

3

Quantités cédées : kg

A

le / /

1 : un seul certificat de retrait par certificat de prise en charge

2 : quantité jugée éligible à l'issue du contrôle

3 : raison sociale de l'organisation caritative

Signature du responsable de l'OP et cachet commercial

Organisation caritative

Nom de l'organisation caritative :

Nom de l'antenne locale :

Dpt :

Je soussigné _____ certifie avoir reçu **gratuitement** les produits cités ci-dessous :

Produit :

Quantités réceptionnées :

kg

Mode de livraison : ☐ vrac

☐ trié/emballé

Lieu de réception :

Dpt :

Date de prise en charge : / /

A

le / /

Signature et cachet du réceptionnaire

Service chargé du contrôle d'arrivée à destination

Date du contrôle : / /

Lieu de contrôle :

Dpt :

Quantités validées après contrôle : kg

☐ Aucune anomalie constatée

☐ Irrégularité constatée ayant donné lieu à la rédaction d'un compte-rendu⁴ n°

du

_____ (date)

A

le / /

4 : compte-rendu à joindre

Signature et cachet de l'agent chargé du contrôle

RÈGLES SANITAIRES

- ▶ 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 20/07/1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- ▶ Arrêté du 1/07/2008 fixant les modalités de contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- ▶ Arrêté du 21/12/2009 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/N2008-8021 du 29/01/2008 sur les procédures actualisées dans le domaine des transports
- ▶ Note de service DGAL n° 2011-8117 modifiée du 23/05/2011 prise pour l'application de l'arrêté du 21/12/2009 susvisé
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14/05/2013 sur la congélation des denrées animales ou d'origine animale

RÈGLES LIÉES À LA REMISE DES PRODUITS

- ▶ Règlement (CE) n° 1234-2007
- ▶ Règlement (CE) n° 1580-2007
- ▶ Note conjointe de la Directrice générale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes et de la Directrice générale de l'alimentation, du 27/01/2012, « Distribution de denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage ou de marquage dans le cadre de l'aide alimentaire »
- ▶ Code de la consommation (article R 112-11)
- ▶ Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23/05/2011 modifiée par la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054
- ▶ Note d'information DGCCRF n° 2007-1-68 sur les règles d'étiquetage de denrées destinées à une transformation ultérieure

GUIDES

- ▶ Guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire, ANIA, FCD, juillet 2009
- ▶ Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la 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, 2011
- ▶ Brochure Le mécénat dans le cadre de l'aide alimentaire, Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de Poitou-Charentes, 2010

FISCALITÉ

- ▶ Code Général des Impôts (article 238 bis)

BIODÉCHETS

- ▶ Loi n° 92-646 du 13 juillet 1992 relative à l'élimination des déchets ainsi qu'aux installations classées pour la protection de l'environnement
- ▶ Loi dite Grenelle 2 (Loi n° 2010-788 article 204), inscrite au Code de l'Environnement (Article L 541-51-1)

GASPILLAGE ET AIDE ALIMENTAIRE

- ▶ 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/>
- ▶ **Conseil National de l'Alimentation**, Aide alimentaire et accès à l'alimentation des populations démunies en France
- ▶ Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire - Étude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005
- ▶ MAAPRAT, Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution), 2011



4 retours d'expérience

EXEMPLE 1

Dons de produits frais :

L'entreprise Patrick Verrière Traiteur dans la Loire

L'entreprise prépare des plats cuisinés haut de gamme à base de viande, poissons et légumes, et des spécialités de charcuterie pâtissière. Elle commercialise en grande distribution, commerces de proximité et grossistes. Toutes les semaines, des produits sont donnés et livrés à l'épicerie sociale des 4 ponts, à une dizaine de kilomètres.



Gaëlle Buffet, de l'entreprise Patrick Verrière Traiteur :

Pourquoi donner des produits à cette épicerie sociale ?

Notre PDG a été convaincu par l'importance de ce type de structure pour des personnes en situation de précarité, qui peuvent faire leurs courses à prix réduits, reconstruire un budget familial mais aussi être accompagnées pour leurs projets.

Quels produits donnez-vous ?

Nous travaillons des produits à DLC courte, et certains clients exigent des livraisons avec une période de vente déterminée, ce qui pourrait nous amener à jeter des produits qui sont encore consommables. De plus, nous avons des produits qui sont écartés commercialement, parce qu'ils présentent des défauts visuels, alors qu'ils peuvent être consommés.

La livraison est assurée par le donateur, qui l'intègre à sa tournée

Vous travaillez une gamme de produits ultra frais.

Comment gérez-vous les contraintes sanitaires pour ces dons ?

Les produits donnés suivent exactement le même circuit de stockage et de logistique que les produits commercialisés. La livraison est assurée par l'un de nos camions, qui l'intègre dans sa tournée. L'épicerie dispose de l'équipement réfrigéré nécessaire pour le stockage et la préservation des produits, et ce type de structure est régulièrement contrôlé par les services de l'État en charge de la sécurité alimentaire au même titre que tout commerce de distribution alimentaire.

Vos dons sont réguliers toutes les semaines. Pourquoi ?

Il faut souligner que les quantités que nous donnons sont dérisoires par rapport à notre volume de production, mais qu'elles sont très importantes pour les bénéficiaires de l'épicerie, qui apprécient ces produits qu'ils n'achèteraient pas en magasin. Au-delà de notre motivation humaine et sociale, notre politique est de diminuer le plus possible des déchets alimentaires qu'on ne peut pas valoriser facilement. Ces dons sont également très motivants pour nos salariés, très réticents à jeter des produits tout à fait consommables. Enfin, rappelons que les dons en nature permettent une réduction d'impôts à hauteur de 60 % du montant des dons effectués.

EXEMPLE 2

Don par un grossiste : Metro

Mme Marie GARNIER, Directrice Qualité de METRO France et M. Etienne FONTENEAU, directeur du site de METRO Vaulx-en-Velin, ont accepté de témoigner sur leur expérience du don de denrées alimentaires.

Quels partenariats avez-vous pour donner les denrées alimentaires retirées de la vente ?

METRO n'a un partenariat qu'avec une seule association, la Banque alimentaire, depuis une dizaine d'années. N'avoir qu'un seul interlocuteur est un choix de notre part : cela facilite le travail, permet de tout cadrer, et évite l'interpellation récurrente par d'autres associations.

Nous avons signé une convention nationale avec la Fédération française des Banques Alimentaires. Cette convention est traduite au niveau local par des contrats-cadres entre la plateforme METRO et la Banque alimentaire concernée.

Pourquoi donner ?

Nous avons un taux incompressible de produits retirés de la vente, du fait notamment de notre « charte fraîcheur » qui impose de retirer les produits suivant des délais avant DLC bien définis.

Nous préférons que ces produits retirés soient donnés au lieu d'être jetés, cela participe à la limitation du gaspillage et à la réduction des déchets, tout en satisfaisant des personnes démunies. De plus, ce geste est bien perçu par les équipes car il donne du sens.



Un « taux incompressible » de produits retirés de la vente malgré une bonne gestion des stocks

M. Fonteneau, comment se passe la démarche sur le site de Vaulx-en-Velin ?

La Banque alimentaire du Rhône vient collecter nos dons 3 fois par semaine.



La marchandise triée est isolée sur chariots-rolls, dans une chambre froide. Les bénévoles font un dernier tri en chambre froide avant de charger les produits dans leur camion réfrigéré, contrôlent la DLC et la température : ils emmènent systématiquement tout le lot car nous donnons des produits tout à fait satisfaisants.

En effet nous donnons des produits dont la date se situe entre 5 à 2 jours avant DLC pour le très frais, 15 jours pour les produits comme les jambons secs, les pâtes. De plus, nous donnons des volumes conséquents, et les produits ne sont pas manipulés car ils sont emballés en colis.

Je pense que nous sommes perçus comme de « bons donateurs » !

Quand les produits sont chargés par les bénévoles, ils fournissent un bordereau de sortie attestant des quantités données. La BA69 nous fournit également un relevé mensuel.



Utilisez-vous ces attestations pour défiscaliser ?

Oui. À chaque don, l'entrepôt fait remonter sa valorisation (valeur monétaire) à la comptabilité centrale, qui consolide en fin de mois. Ces données sont ensuite synthétisées lors de la déclaration d'impôts.



60 % de
réduction
d'impôt sur la
valeur des dons



Quels vous semblent être les points clés de la réussite de votre partenariat ?

La signature d'une convention est un élément indispensable à la mise en œuvre du partenariat. Elle prévoit le transfert de propriété et la prise de responsabilité par l'association.

De plus, la signature de bordereaux de sortie assure une double traçabilité : sanitaire et comptable.

Enfin, il faut souligner l'importance de la relation locale avec l'association receveuse : il est indispensable de se connaître et de pouvoir discuter des incompréhensions éventuelles.



Importance de
la relation locale
avec
l'association

Comptez-vous aller plus loin ?

Nous recherchons actuellement des débouchés pour pouvoir donner des pièces de boucherie entières. C'est un défi pour nous, puisque ces pièces de viande ne sont pas découpées du tout, donc nécessitent une transformation, et les quantités disponibles ne sont pas programmées à l'avance.

EXEMPLE 3

Témoignages croisés

Un centre de distribution d'une association d'aide alimentaire de Rhône-Alpes témoigne sur son fonctionnement et son expérience de receveur de dons alimentaires. Deux de ses entreprises mécènes ont également accepté de témoigner sur leurs dons à cette association.

Le centre de distribution

1. Caractéristiques de l'association

Le centre de distribution de X. dispose d'une soixantaine de bénévoles. Il distribue 5 000 repas par semaine sous forme de colis, à 360 familles soit 800 personnes. Le colis distribué est fonction des points attribués à la famille, selon ses revenus et le nombre de membres dans la famille. 60 % des bénéficiaires sont des femmes seules avec enfants.

Le centre met également à disposition des bénéficiaires un bar, un salon de coiffure, une laverie, des vêtements et un atelier couture.

Le centre dispose d'un camion de 1 350 kg de charge utile, camion d'occasion offert par une banque locale. Il est équipé de conteneurs isothermes pour le transport des produits frais. L'entrepôt de 30 m² suffit à stocker les denrées pour une semaine, il doit être vide en fin de semaine après la distribution. Le magasin de 10 m² contient également un peu de stock.

Le centre est équipé de 5 congélateurs de 500 litres et de 4 réfrigérateurs.

Il dispose de caisses pour la ramasse des fruits et légumes auprès des producteurs donateurs (cf. plus bas).

2. Organisation de la distribution des colis

La distribution a lieu chaque semaine du mois de décembre au mois de mars, les jeudis et vendredis. Elle nécessite la présence de 20 bénévoles. Il y a un bénévole par « rayon » et un bénévole accompagne chaque famille durant la distribution.

Pendant le reste de l'année, il existe une distribution deux fois par mois pour les plus nécessiteux. Les denrées distribuées sont alors issues d'une collecte spécifique de 2 jours auprès du grand public, qui a lieu chaque année dans les supermarchés.

En plus des denrées alimentaires, le centre de X. fournit également des produits d'hygiène une fois par mois.

3. Origine des denrées alimentaires distribuées pendant la campagne de décembre à mars

Le centre est approvisionné par le siège régional, qui répartit des produits (alimentaires ou non) achetés au niveau national, entre ses différents centres de distribution.

Il pratique également la « ramasse » des dons de denrées alimentaires faits par des entreprises locales, et l'échange de ces denrées récupérées avec d'autres centres alentours (en cas de surplus).

La collecte des denrées a lieu en début de semaine, le mardi. Elle se fait à 2 ou 3 personnes.

Il n'y a pas de difficulté particulière à écouler les produits proposés. Tout est apprécié par les bénéficiaires.

a) Les produits achetés

Les produits frais sont congelés et donnés par le centre régional, qui les dispatche entre les différents centres de distribution selon le nombre de bénéficiaires et leurs points.

Le centre régional, équipé d'un camion frigorifique loué pour la saison, leur livre les produits frais congelés comme le beurre. Ces produits sont stockés au centre de distribution de X. dans les congélateurs.

Celui-ci fait plusieurs voyages le mardi pour venir chercher à Valence les produits comme les œufs, les conserves, les plats cuisinés, les féculents, produits dont le transport ne nécessite pas de camion frigorifique.

La communauté de communes aide également l'association en faisant un voyage vers Valence tous les 15 jours pour ramener des denrées non fraîches.

Trois produits font souvent défaut et ne sont donc distribués qu'une fois par mois : farine, sucre et huile.

Tous ces produits sont attribués en fonction du nombre de points de la famille.

Les produits stockés dans les congélateurs sont souvent sous format de portion familiale, ils sont donc distribués congelés dans des sacs congélation.

b) Les dons d'entreprises locales au centre de distribution

Les quantités dans chaque colis sont adaptées par les bénévoles du centre de X. en fonction de la famille bénéficiaire (enfants, nombre, etc.) et non en fonction du nombre de points.

Les dons obtenus proviennent toujours d'entreprises dont l'un des dirigeants fait partie du réseau de connaissances de l'un ou l'autre des bénévoles du centre de distribution.

► Fruits et légumes

Un agriculteur retraité a su motiver certains anciens collègues pour pouvoir mettre à disposition dans le colis des fruits et légumes. Il s'agit souvent d'écarts de tri.

Ainsi, le centre de X. récupère le mardi 1 200 à 1 400 kg de fruits (poires, pommes), 300 kg de potiron en tranche donnés par des producteurs du territoire proche. L'un d'entre eux récupère le tout dans son camion, et le centre de distribution fait le déplacement jusqu'à lui et transvase ensuite dans son propre camion. Les caisses sont ainsi « tournantes », le principal étant que les producteurs n'en perdent pas et soient toujours pourvus de caisses d'une semaine sur l'autre.

Récupération
d'écarts de triage
de fruits et
légumes



Le mercredi sont récupérées les salades (1 par famille), qui tiennent sans chambre froide jusqu'au jeudi, jour de distribution.

Démarche de mécénat plus originale, un producteur de plants de semences offre 400 tonnes de semences de pomme de terre, qui sont semées par un agriculteur sur une de ses parcelles. La récolte, destinée au centre, se fait avec l'aide des bénéficiaires volontaires.

► Autres produits

Des entreprises locales donnent des denrées. C'est l'entreprise qui contacte le centre de distribution le plus proche quand elle a un don à effectuer. Il s'écoule en moyenne 8 jours entre la production et la récupération par l'association, pendant lesquels l'entreprise stocke ces produits, sauf pour le pain.

Dans tous les cas, c'est au centre de distribution de se déplacer pour venir récupérer les produits à l'usine de fabrication. L'entreprise mécène n'assure jamais le transport.

Une biscuiterie du département donne des gâteaux et biscuits au centre de X.

Une fabrique de charcuteries donne des saucissons à un autre centre de distribution proche, qui en cède régulièrement une partie au centre de X.

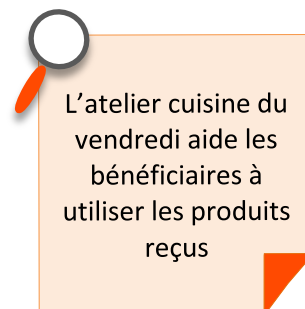
Un supermarché proche donne également des produits au centre de X. Il s'agit de légumes, d'épicerie et de produits frais. Ces produits sont récupérés le mercredi. Ils sont stockés dans l'entrepôt, où ils restent jusqu'au lendemain jeudi seulement.

Le pain, lui, est récupéré par le centre de X. les jeudi et vendredi matin, au cours d'une tournée auprès d'une dizaine de boulangeries, qui donnent du pain de la veille en fonction de leurs restes. Ce pain est distribué le jour même.

4. Accompagnement des bénéficiaires pour l'utilisation des produits

Les bénéficiaires sont souvent des personnes qui ne savent pas cuisiner les produits frais, les légumes par exemple.

Le centre de distribution de X. propose donc parfois des recettes avec les colis. Il propose également tous les vendredis un atelier cuisine.



5. Historique de cette pratique de don

Ces dons par des entreprises locales sont nées du réseau de relations des bénévoles du centre de distribution. Pratiquées à l'origine dans une entreprise, elles se mettent en place par le bouche à oreille.

Le bénévole rencontré ne connaît pas les motivations des entreprises mécènes. La principale lui semble être la volonté de ne pas jeter.

Une biscuiterie fait des dons ponctuels au centre de distribution

Cette entreprise est une biscuiterie industrielle. Elle donne au centre de distribution des biscuits et des gâteaux.

Quel est l'historique de ces dons en nature dans votre entreprise ?

C'est nous qui avons pris contact, à l'origine, avec l'association receveuse, l'un de nos cadres connaissant à titre personnel un bénévole du centre de distribution.

Il faut ajouter que cette pratique de mécénat en nature a été mise en place au niveau de notre société mère, pour les produits ne pouvant plus entrer dans le circuit de commercialisation (3 à 4 mois avant DLUO).

Quelle est l'organisation interne ?

Le suivi des dons relève de la responsabilité du contrôleur de gestion et de la direction. La pratique du don n'a pas posé de difficultés particulières. Nous devons simplement stocker à part et à bonne température les produits à donner.

Les quantités données ne sont pas régulières, elles dépendent de la DLUO des stocks de produits finis. Les produits sont goûtés avant d'être donnés, pour s'assurer de leur bonne conservation.

Comment se passent les relations avec le ou les receveurs ?

Pour l'instant, notre usine ne donne des denrées qu'à une seule association, géographiquement proche, qui est le centre de distribution de S.

Nous n'avons pas signé de convention avec cette association. Nous attendons d'elle qu'elle conserve les produits à bonne température pour garantir leur qualité. À chaque don, nous cosignons un bon de livraison établissant les quantités et la valeur des produits.

Quelles sont les raisons qui motivent votre entreprise à donner ?

Nous faisons valoir nos dons pour bénéficier d'une réduction d'impôts.

Mais notre plus grande motivation est la satisfaction de réduire le gaspillage. Nous ne communiquons pas sur cette pratique, bien qu'elle soit mise en place au niveau du groupe sur d'autres sites également.



La réduction du gaspillage

Un supermarché de la Drôme fait des dons réguliers

Son directeur témoigne.

Quelles sont les motivations qui vous ont conduit à donner des produits retirés de la vente ?

Ancien chef de rayon, je suis gêné par le fait de jeter des denrées encore consommables. J'avais déjà instauré le don dans mon rayon à mon poste précédent.

En tant que directeur, j'ai décidé de mettre en place cette pratique dans mon magasin. Ainsi je partage cette responsabilité de suivi des dons avec le responsable qualité.



Il faut préciser que notre GMS a ouvert récemment, ce qui en fait un magasin encore jeune, avec un enjeu de bonne gestion des stocks - primordial lors des premières années de vie d'une GMS.

J'ai contacté le centre de distribution de X. par « facilité » car l'association est connue nationally et le centre est proche géographiquement de notre magasin.

Quels produits donnez-vous ?

Nous donnons régulièrement, 1 à 2 palettes par semaine.

Ce sont d'abord des produits alimentaires :

- ▶ de l'épicerie avec des produits dont la DLUO est dépassée mais qui sont acceptés par le centre de S. car distribués rapidement ;
- ▶ des produits frais avec une DLC moins 3 jours ;
- ▶ des boissons.

Par précaution nous ne donnons pas les produits frais à risque, c'est-à-dire poissonnerie, boucherie, autres produits à la coupe ou pâtisserie-boulangerie fraîche.

Les produits frais sont stockés dans une chambre froide disponible, qui leur est donc dédiée.

Nous donnons également du textile et des produits d'hygiène.

La mise en place de cette pratique du don s'est faite sans difficultés particulières au sein de l'entreprise. Je demande aux personnels concernés dans leurs rayons respectifs, une attention particulière sur le tri des produits destinés à être donnés, afin que les produits soient encore parfaitement consommables (emballages, dates).

Quels bénéfices tirez-vous de cette pratique ?

En fait le principal intérêt pour le magasin est une meilleure gestion des commandes et des stocks, l'un de nos enjeux forts, grâce au suivi des quantités données.

Nous ne communiquons pas sur cette pratique auprès de nos clients, car il s'agit d'une démarche spécifique au magasin et non à l'enseigne.



Meilleure gestion
des commandes et
des stocks pour une
GMS encore jeune

EXEMPLE 4

Auchan Saint Priest (69) donne à la Banque alimentaire du Rhône

Le donateur : Auchan Saint Priest

L'hypermarché de Saint Priest est le 5^e plus gros de France (16 000 m² dont la moitié alimentaire, 950 employés). Le responsable des dons est le responsable logistique du magasin, qui a déjà une bonne expérience du don.

Il existe une convention de partenariat nationale avec une tête de réseau nationale de l'aide alimentaire, reprise par chaque magasin donateur. Ainsi, l'hyper de St Priest a conventionné avec la Banque alimentaire du Rhône. Il donne en moyenne 10 tonnes par mois de produits retirés de la vente (tous rayons confondus).



1. Les produits donnés

Ce sont des produits alimentaires mais également du textile ou des jouets par exemple. Les quantités données peuvent aller jusqu'à 20 tonnes par mois selon les années. La Banque alimentaire passe tous les jours sauf le samedi en début de matinée récupérer les dons qui viennent d'être préparés par l'équipe du magasin.

a) Les produits frais

Ils sont triés le matin même dans les rayons en fonction de leur DLC. Ils sont donnés 2 à 5 jours avant la date limite. Ils sont conservés dans une chambre froide dédiée en attendant les bénévoles de la BA. Afin d'augmenter les volumes donnés, le magasin a investi récemment dans des glacières à accumulation montées sur roulettes : cela permet de stocker dans le rayon au fur et à mesure du tri, et évite de nombreux allers-retours vers la chambre froide aux employés.

b) Les fruits et légumes

Ils sont triés par les employés du rayon, ce qui nécessite une expertise de leur part pour distinguer ce qui peut être donné de ce qui devra être jeté. Ils sont ensuite ensachés, pesés puis étiquetés par les employés du magasin. Leur stockage se fait dans une chambre froide entre 6 et 8°C.



c) Les produits secs

Ils sont stockés dans des grilles dédiées dans l'arrière-magasin.

Ces dons proviennent de 2 circuits :

Une partie est triée en rayon « en maintenance » au cours de la journée. Une autre partie provient de la « casse » : ce sont les produits déplacés par les clients dans le magasin, ou laissés en caisse, et qui ne peuvent pas être remis en rayon (emballage Sali par exemple).

d) La liste interne des produits à ne pas donner

- ▶ Viandes hachées, hamburgers, hachés assaisonnés, etc.
- ▶ Viandes découpées pour « bourguignon », « blanquettes », « carpaccio », « pierre à cuire », etc.
- ▶ Tous les abats ;
- ▶ Toutes les farces « nature », ou aromatisées : « tomate », « oignon », etc. ;
- ▶ Pâtisseries à base de crème chantilly, crème pâtissière, etc. ;
- ▶ Tous les coquillages, crustacés et huîtres ;
- ▶ Tous les produits frais détériorés, abîmés dont l'emballage est percé ou fuité, qui présentent un aspect anormal : décoloration, séchage, ... ou des coulures de givre ou une agglomération en bloc.

2. La traçabilité des produits

C'est là un point essentiel pour l'hypermarché.

La convention de partenariat met sur le papier les différentes opérations effectuées par les 2 parties au moment du transfert des produits pour garantir la traçabilité et la qualité sanitaire des produits.

L'hypermarché procède à 2 « flashages » des produits donnés, l'un en interne, l'autre spécialement pour le don par un logiciel dédié. Le listing des produits flashés est imprimé et donné à la BA. Il permet d'avoir les quantités données et leur valeur (ce qui intéresse le donateur).



Le bénévoles de la BA sont accompagnés par un employé de Auchan dans les locaux de stockage des dons. Ils vérifient les DLC et l'état des produits qui leur sont donnés.

Forte attente du donateur concernant le respect des règles sanitaires par l'association

La Banque alimentaire ne prend pas la température des produits frais, le thermomètre du local permet de vérifier la température ambiante. En revanche, l'hypermarché, très soucieux des règles d'hygiène, visite une fois par an les locaux de la BA pour vérifier que le transport et le stockage des produits frais permet de maintenir les températures. « Le plus compliqué c'est le respect de la chaîne du froid » témoigne le responsable logistique de Auchan.

Chaque jour, les 2 parties cosignent un bordereau de transfert, qui reprend les produits et les quantités données.

3. Les motivations pour le don

Les raisons citées sont en premier lieu la réduction du gaspillage. Même si le tri des produits retirés de la vente a un coût, la politique du magasin est tout de même de trier pour donner et aider les personnes démunies.

De plus la loi biodéchets incite le magasin à réduire les quantités de déchets organiques : l'hypermarché produit actuellement environ 120 tonnes de biodéchets par an, et se situe donc au-dessus des seuils d'obligation de valorisation des biodéchets, ce qui a un coût (22 000 € par an).

Limitier le gaspillage tout en aidant les plus démunis, Réduire la facture des biodéchets et défiscaliser

En outre, le magasin défiscalise : les bordereaux de sortie sont archivés en tant que justificatifs, le service comptabilité récupère mensuellement ces informations. L'économie d'impôt est variable et très dépendante de la valeur des produits au cours de l'année.

Enfin, le suivi des quantités données grâce au « flashage » permet d'avoir du recul sur la gestion des stocks et ainsi d'affiner leur gestion.

4. Communication interne et externe

Une forte communication a été établie en interne pour promouvoir la démarche auprès des salariés. L'enseigne ne pratique pas les « prix bradés » sur les produits en fin de vie pour les employés, ce qui facilite leur adhésion à la démarche. En effet, le fait de donner au lieu de jeter est très bien perçu au sein des équipes.

Une communication externe via un stand dans le hall du magasin a été tentée, mais cela a très mal fonctionné, les clients ne prenant pas le temps de s'arrêter. Une communication écrite par affichage ou prospectus est à tester.

En conclusion, le responsable du don met en avant la lenteur de la mise en place de la démarche de don au sein de l'entreprise, due à la nécessité de bien cadrer toutes les étapes, et notamment le respect des conditions d'hygiène (maintien de la chaîne du froid pour les produits frais notamment). Une amélioration continue de leur organisation pourrait permettre à terme de doubler les quantités données aujourd'hui.

Le receveur : la Banque alimentaire du Rhône

La Banque alimentaire du Rhône (BA69) appartient à la Fédération française des banques alimentaires. Son objectif est de collecter de la nourriture auprès de divers mécènes, pour la redistribuer à 125 associations et centres communaux d'action sociale partenaires. Cela équivaut à 24 000 bénéficiaires finaux aidés quotidiennement.

En 2012, 4 400 tonnes ont été collectés et distribués dans le Rhône, soit 9 millions de repas. Les sources d'approvisionnement de la BA69 sont :

- ▶ grande distribution : 28 %
- ▶ industries agro-alimentaires : 26 %
- ▶ plates-formes logistiques et autres : 19 %
- ▶ aide alimentaire européenne et française : 18 %
- ▶ collecte nationale d'automne 8 %
- ▶ autres banques alimentaires : 1 %.



Parmi ces mécènes, la BA69 collecte auprès de Auchan Saint Priest, un partenariat qui se passe bien. Le Président de la BA69, M. de la Tullaye, témoigne sur les collectes et ce partenariat en particulier.

1. Quelle formalisation des partenariats ?

Nous signons une convention bipartite avec le donateur. Cette convention prévoit les obligations des 2 parties, en particulier pour les aspects sanitaires, et le transfert de responsabilité du donateur vers l'association lors de la remise des lots donnés, par la signature d'un bordereau de prise en charge.

La convention prévoit le partage des responsabilités

2. Pouvez-vous nous décrire une journée-type de collecte ?

Nous sommes équipés de 4 camions frigorifiques de 1 t de charge utile, et d'un poids lourd de 8 t (froid positif et négatif). Notre entrepôt de 2 500 m² abrite 5 chambres froides (froid positif) de 300 m² et 1 chambre en froid négatif de 60 m². Ainsi nous avons la capacité de collecter 5 jours par semaine auprès de nos mécènes. La ramasse se passe le matin jusqu'à 12h30. Chaque camion comporte un équipage de 2 à 3 bénévoles et fait 2 tournées. Nous collectons donc auprès de 12 à 15 entreprises par matinée.

Nos équipes trient les produits, en inspectant DLC, température (en été pour les produits frais) et poids. Les caddies ou les palettes sont embarqués dans le camion, et l'équipe signe un bordereau de transfert, certifiant les quantités récupérées. Nous ne mentionnons jamais la valeur des lots donnés, c'est à l'entreprise donatrice de le faire par la suite.

3. Parlez-nous de votre partenariat avec Auchan Saint Priest ?

L'hypermarché nous donne 12 à 15 tonnes de produits alimentaires par mois. Les lots sont préparés et nous attendent dans des chambres froides dédiées. Nos bénévoles font le tri sur place, puis Auchan scanne les produits récoltés avec son appareillage et son logiciel de gestion. Ainsi c'est Auchan qui édite les bons de sortie que nous signons. Le scan leur permet d'avoir immédiatement la valeur du produit donné.

4. Quelles sont les attentes de vos mécènes ?



Ils attendent un grand sérieux de notre part. Pour continuer sur l'exemple d'Auchan, ils sont très attentifs au respect des règles sanitaires et de la chaîne du froid. C'est pourquoi nous leur proposons, comme à tous nos autres mécènes, de visiter nos locaux une fois par an. Nous sommes nous-mêmes attentifs à ces aspects et signons des conventions de partenariat avec les associations que nous fournissons, avec des visites de sites également.

De plus, nos bénévoles suivent tous une formation à l'hygiène et à la sécurité sanitaire, et peuvent se référer au Guide des bonnes pratiques d'hygiène.

D'autre part, les services vétérinaires nous contrôlent très régulièrement.

5. Et quelles sont vos attentes ?

Nous attendons également un partenariat sérieux et respectueux. En effet, les produits que nous collectons doivent être encore consommables, et non pas déjà des déchets. Ils sont distribués à des personnes en précarité qui doivent pouvoir se nourrir convenablement. Vu les baisses annoncées des aides européennes et françaises pour l'alimentation des plus démunis, nous comptons fortement sur nos partenaires et de nouveaux partenariats, pour pourvoir aux futurs besoins de ces populations.

« Les produits que nous collectons doivent être encore consommables »

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