



## TÉMOIGNAGES

**Alain d'Estournelles**

Directeur de la Cantine savoyarde - Solidarité

« Aujourd'hui, nous sommes une des rares structures en France qui collecte non seulement des produits alimentaires secs mais aussi des plats cuisinés non servis. Il s'agit de surplus non servis et non de déchets alimentaires. Les repas sont proposés dans le respect de la réglementation et de l'équilibre alimentaire. Il existe encore peu d'actions similaires par peur d'intoxication alimentaire. Notre président décharge les donateurs de cette responsabilité et il n'y a jamais eu d'accident alimentaire en trente ans. À ce jour, nous servons environ 160 repas par jour à des personnes en grande difficulté ».



Alain d'Estournelles

**Monique Burlet**Secrétaire générale gestionnaire  
du lycée agricole de la Motte-Servolex (73)

« Notre lycée collabore avec la Cantine savoyarde depuis sa création. Notre but n'est pas de fabriquer des restes mais de les faire diminuer. Le service restauration de l'établissement travaille actuellement, en collaboration avec des enseignants et des élèves, à la sensibilisation des convives sur le gaspillage alimentaire. Cependant, il y a toujours des surplus du fait de la difficulté à ajuster les effectifs avec précision en fonction des aléas (épidémie, modification de l'emploi du temps, autres absences non programmées, notamment les vendredis). Donner les aliments non servis aux plus démunis plutôt que les jeter est plus valorisant pour l'équipe de cuisine ».

# COLLECTE DE DONS ALIMENTAIRES

## La cantine savoyarde - Solidarité (73)



Salle de repas de la Cantine savoyarde - Solidarité

*La Cantine savoyarde - Solidarité sert 60 000 repas par an à des personnes en difficultés. Elle s'approvisionne auprès de restaurants scolaires en denrées sèches et surtout en plats préparés non servis.*

sanitaire et des conditions d'hygiène, en particulier des températures.

### LE FONCTIONNEMENT INTERNE

Les neuf salariés (dont quatre en insertion) sont secondés par une centaine de bénévoles. La formation sur le fonctionnement en cuisine est assurée par le directeur, un ancien chef cuisinier. Les bénévoles plus anciens assurent les formations à l'accueil, au service des repas et aux autres tâches.

#### — Une journée type de la Cantine savoyarde

— 8h00, les chauffeurs bénévoles vont collecter les denrées alimentaires avec deux véhicules isothermes. Ils effectuent de 10 à 15 km par tournée. Les plats sont transportés dans des bacs en polycarbonate étanches d'une contenance de 10 à 20 litres. Ces bacs sont confiés en nombre suffisant aux établissements donateurs pour être remplis au fur et à mesure.

— 11h00, retour à la Cantine savoyarde. Les denrées alimentaires collectées sont triées et stockées dans :

- un réfrigérateur pour les « denrées du jour »,
- trois chambres froides positives (8 m<sup>3</sup> maxi) pour les fruits/légumes et pâtisserie, les barquettes de viandes et charcuteries, les laitages,
- une chambre froide négative (5 à 6 m<sup>3</sup>),
- deux congélateurs (500 litres chacun),
- une légumerie.

### UNE QUESTION RÉCURRENTÉ

Toutes les restaurations collectives sont concernées par la question du surplus alimentaire dû aux absences non programmées des convives. La Cantine savoyarde - Solidarité l'a bien compris et organise depuis plus de 20 ans la collecte de surplus alimentaires dans des établissements scolaires de la Région.

### LES ÉTABLISSEMENTS DONATEURS

Douze établissements scolaires allant du primaire au lycée fournissent la majorité des dons : des plats préparés non servis (sous condition qu'ils n'aient pas été présentés aux élèves). Il s'agit des plats que le chef ne peut pas réutiliser et intégrer au menu du lendemain.

Le partenariat est formalisé par une convention d'engagement mutuel de respect de la réglementation

## HISTORIQUE

**+ 1983**

Création de la Cantine savoyarde - Solidarité

**+ 2007**

Installation dans de nouveaux locaux mis à disposition par la ville de Chambéry (535 m<sup>2</sup> aux normes d'hygiène et de sécurité)

## QUELQUES CHIFFRES :

### LA CANTINE SAVOYARDE

**+ 60 tonnes**

de denrées alimentaires collectées par an

**+ 12 établissements scolaires** donateurs réguliers

**+ 60 000 repas** servis par an

**+ 1 500 à 1 700** personnes bénéficiaires

**+ 80 à 120 places** dans le self de restauration

### LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DES RESTAURANTS SCOLAIRES

**+ 147 grammes**

de déchets alimentaires par repas, en moyenne en France

**+ 120 grammes** par personne et par repas en primaire

**+ 185 grammes** par personne et par repas dans le secondaire

**+ 135 grammes** par personne et par repas dans l'enseignement supérieur

## CONTACTS

**+ Cantine savoyarde - Solidarité**  
Alain d'Estournelles  
secretariat@cantinesavoyarde.fr

**+ ADEME Rhône-Alpes**  
Rabia Shaukat et Elsa Thomasson  
elsa.thomasson@ademe.fr

**ADEME**  
Direction régionale Rhône-Alpes  
10 rue des Émeraudes – 69006 LYON  
**+ Tél** 04 72 83 46 00  
**+ Fax** 04 72 83 46 26  
**+ E-mail** ademe.rhone-alpes@ademe.fr  
**+ http://rhone-alpes.ademe.fr/**

– 12h00, les bénévoles accueillent les convives et servent les repas. Chaque bénéficiaire est inscrit dans le registre de la Cantine savoyarde - Solidarité.



À l'accueil, le registre des bénéficiaires

Les convives paient la somme de 1,20 € par repas ou se voient attribuer des tâches au sein de l'établissement. Les repas du soir sont toujours servis gratuitement. Les bénéficiaires sont des chômeurs, des personnes en insertion ou sans domicile fixe, des familles démunies ou des demandeurs d'asiles.

## LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION

### — Hygiène

La traçabilité et le contrôle de la qualité des aliments sont assurés via un échantillonnage des plats par l'équipe de cuisine du restaurant scolaire.

Les plats préparés non servis peuvent être traités de deux manières dans l'établissement donateur :

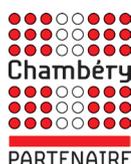
- soit ils passent par une cellule de refroidissement rapide et sont conservés dans des chambres froides,
- soit ils sont conservés à 70° C.



En cuisine, un bac en acier dans lequel a été récupéré un plat chaud

À la réception, les chauffeurs de la Cantine savoyarde - Solidarité relèvent la température des plats qui transitent dans le camion isotherme équipé d'un bac froid et d'un bac chaud. Arrivés à la Cantine savoyarde, les plats chauds peuvent être servis chauds ou passer par une cellule de refroidissement rapide pour être servis dans les 3 jours.

Avec le soutien de :



## — Dérogation d'agrément

Le restaurant donateur est dispensé de l'obligation d'agrément de cuisine centrale s'il donne moins de 400 repas par semaine.

## — La « grande peur » : quelle responsabilité en cas d'intoxication alimentaire ?

Le président de l'association signe un document officiel avec l'établissement donateur pour le décharger de toute responsabilité en cas d'intoxication alimentaire. Il n'y a eu aucun accident alimentaire à déplorer depuis la création, en 1983, de la Cantine savoyarde - Solidarité car de grandes précautions sont prises.

## UNE ACTION ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE

### — Pour les établissements donateurs

Être en partenariat avec une telle structure est un moyen concret et engagé de réduire les déchets alimentaires par le biais du don.

Le directeur de l'association se rend chaque année dans les établissements donateurs pour sensibiliser les élèves à la valeur de la nourriture, ce qui participe de leur éducation civique.

### — Pour chaque citoyen

Chacun peut acheter des tickets-repas à 1,20 € à la Cantine savoyarde et les offrir à des personnes sans domicile fixe.

Le don du ticket-repas s'accompagne nécessairement d'une explication, contrairement au don d'espèces. Un dialogue s'engage alors et participe à l'insertion des personnes en grande difficulté.

## L'ASPECT FINANCIER

- Budget annuel : 607 000 € dont 293 000 € de denrées alimentaires collectées.
- Subventions : 145 700 € / an dont 75 000 € / an de la ville de Chambéry et 22 000 € / an du Conseil général de Savoie.

### + Un guide à télécharger

La DRAAF Rhône-Alpes édite, depuis septembre 2013, « *Restauration collective. Donner aux associations d'aide alimentaire* », un guide réglementaire et pratique des dons de la restauration collective aux associations d'aide alimentaire. Il est téléchargeable sur <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reutiliser-les-excedents-Un-guide>. Ce guide fait le point sur les conditions sanitaires dans lesquelles la réutilisation des excédents et les dons sont réglementairement possibles. Il présente également plusieurs partenariats réussis entre des restaurants et des associations.