

RESTAURATION COLLECTIVE

Donner aux associations d'aide alimentaire



Guide pratique et réglementaire



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





Un guide : Pour qui ? Pour quoi ?

Pourquoi un guide des dons de la restauration collective ?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Sommaire

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

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

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

2. RÉGLEMENTATION SANITAIRE SPÉCIFIQUE AUX DENRÉES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE APPLICATION AUX DONS 33

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

3. DES CONDITIONS DE RÉUSSITE À CHAQUE ÉTAPE DU DON OU DE LA RAMASSE 67

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

4. EXEMPLES PRATIQUES ET MISE EN ŒUVRE DE DONS 85

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

CONCLUSION 111

5. ANNEXES 112

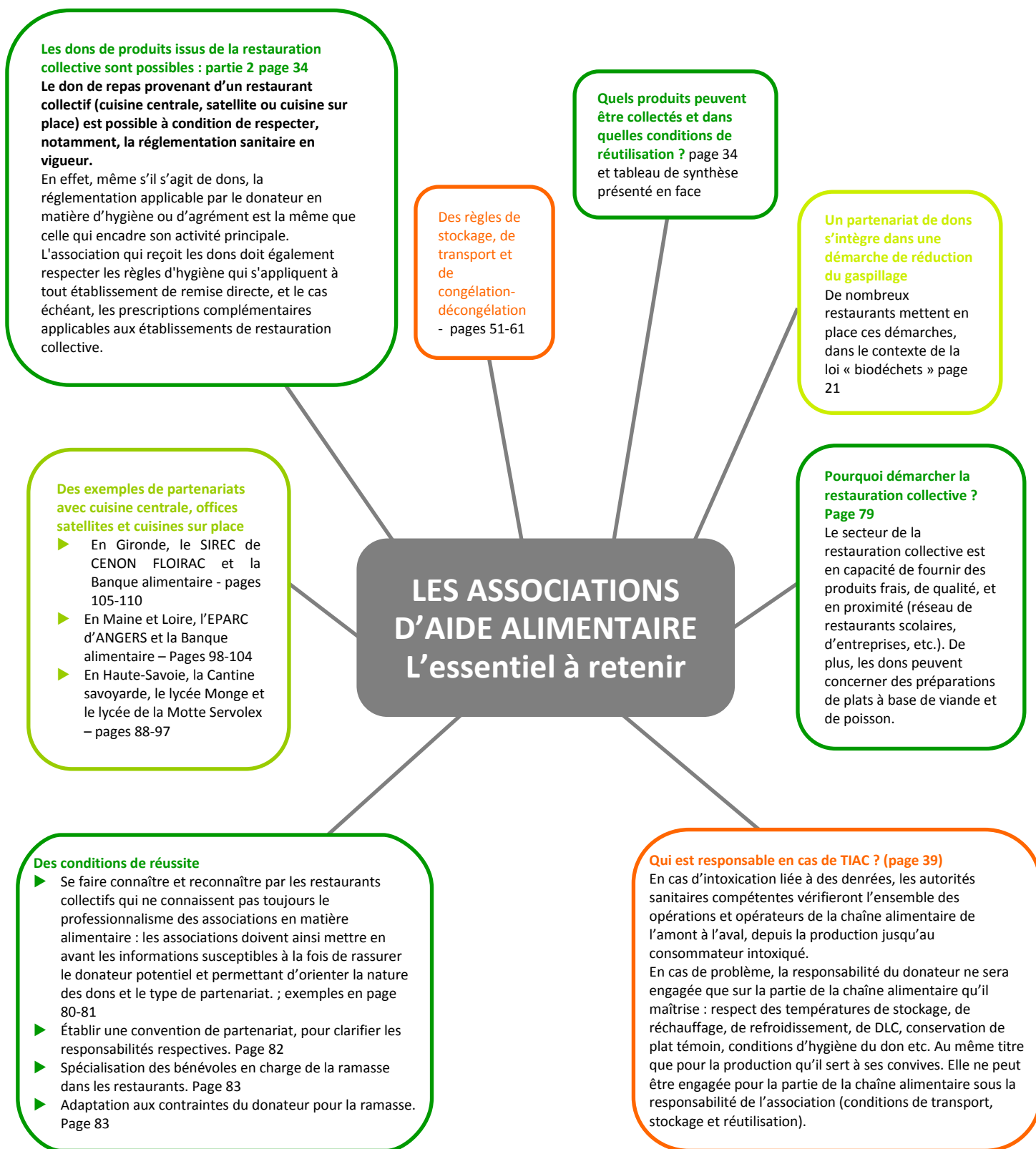
5.1 Annexe 1 : article de l'ANSES : Hygiène domestique (Février 2013)	114
5.2 Annexe 2 - Obligations nutritionnelles en restauration scolaire, GEMRCN et portions à servir aux convives en restauration scolaire.....	121
5.3 Annexe 3 - Références documentaires : lutte contre le gaspillage alimentaire en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



Foire aux questions

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

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



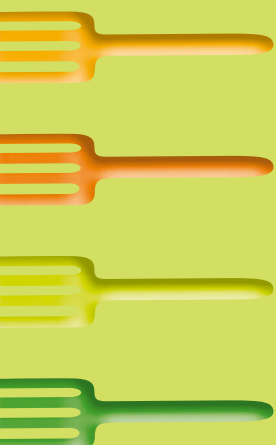
Pour aller plus loin :

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

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Cuisine centrale		
Déjà agréée	Préparations maintenues en températures entre 0°C et + 3°C – Étiquetage numéro de lot et DLC - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale.	
	Produits secs emballés - Pain - Fruits	
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		
Cuisine sur place		
A minima dérogation à l'agrément (paragraphe 2.3.3.3)	Produits secs emballés - Fruits intacts y compris récupérés sur les plateaux des convives	Restes de plats et produits frais, même filmés et non entamés sur les plateaux des convives – restes de pain non emballés.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en ilots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+1 ou DLC si indiquée.	- Restes d'entrées ou de desserts <u>non protégés</u> sur le self ou en ilots <u>Les plats froids maintenus à + 10°C</u>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon ; et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+3 ou DLC	
	Excédents de plats chauds servis par le personnel , refroidis rapidement (de + 63° à + 10°C en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins de une heure) - Consommation à J+1. <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude $\geq + 63^{\circ}\text{C}$ si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	Restes de plats chauds ou froids en libre-service pour le consommateur
	Excédents de plats chauds en cuisine , , refroidis rapidement (de + 63 à + 10 en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins de une heure) - Consommation à J+3 ou DLC plus longue en cas de réalisation d'étude de durée de vie <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude $\geq + 63^{\circ}\text{C}$ si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		
Satellite		
Aucune dérogation si le restaurant ne fait aucune manipulation sur les denrées alimentaires reçues de la cuisine centrale hormis transport et stockage – Si manipulation ou transformation, alors dérogation à l'agrément	Produits secs emballés - Fruits intacts récupérés sur les plateaux	
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en ilots et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	- Restes d'entrées ou de desserts non protégés sur le self ou en ilots <u>Les plats froids maintenus à + 10°C</u>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.
	Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale ou DLC pour produits industriels.	
	Excédents de préparations reçues de la cuisine centrale et maintenues entre 0°C et + 3°C SANS réchauffage préalable - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Consommation à DLC préétablie par la cuisine centrale. <i>N.B. : En cas de non traçabilité du suivi de température dans les frigos du satellite, don le jour J de réception des denrées de la cuisine centrale.</i>	Excédents de plats réchauffés
N.B. : conservation d'un plat témoin entre 0°C et + 3°C pendant 5 jours dans le restaurant donateur (s'il y a eu manipulation des denrées par le satellite, par exemple découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage) et aussi dans l'association receveuse, si cette dernière a son activité classée en restauration collective.		



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt de Rhône-Alpes
Service régional de l'alimentation
165 rue Garibaldi 69401 LYON CEDEX 03
www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr



Septembre 2013