

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 DONNÉS ?..... 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 DONNÉS

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 DONNÉS

85

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

CONCLUSION

111

5. ANNEXES

112

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



Foire aux questions

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

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

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

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

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

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

La loi biodéchets page 21

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

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

Des cuisines centrales témoignent.

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

CUISINE CENTRALE L'essentiel à retenir

Des conditions de réussite

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

Qui est responsable en cas de TIAC ? Page 39

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

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

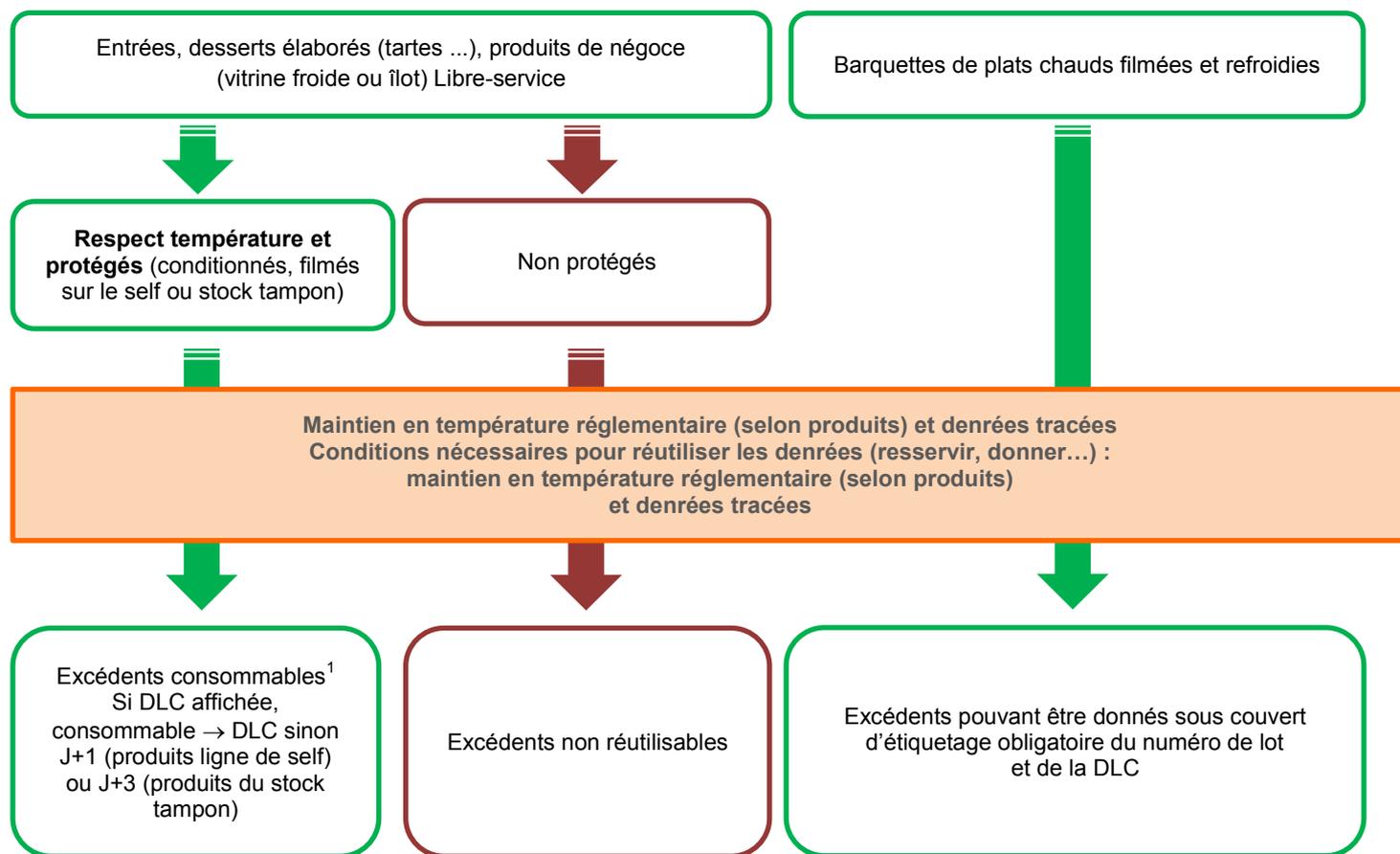
Comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ? Page 40

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

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

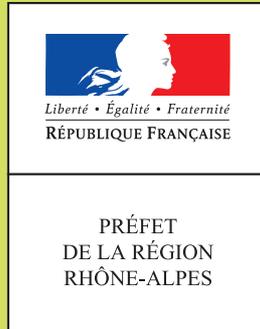
STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
Cuisine centrale		
Déjà agréée	Préparations maintenues en températures entre 0°C et + 3°C – Étiquetage numéro de lot et DLC - Transport au froid (0°C à + 3°C) -Réutilisation à DLC préétablie par la cuisine centrale.	
	Produits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

CUISINE CENTRALE



📖 Pour aller plus loin :

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



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