

# 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](http://alimentation.gouv.fr)





# Un guide : Pour qui ? Pour quoi ?

## Pourquoi un guide des dons de la restauration collective ?

**E**n 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 moyenne<sup>1</sup>. Une bonne partie de ces pertes se transforme aujourd'hui en déchets alors qu'elles sont réutilisables<sup>2</sup>.

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.

<sup>1</sup> 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>

<sup>2</sup> 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 .....	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		

## CUISINE SUR PLACE L'essentiel à retenir

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

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

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

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

### La loi biodéchets page 21

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

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

### Agrément. Page 45

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

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

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

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

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

### Des conditions de réussite

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

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

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

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

### Des cuisines sur place témoignent.

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

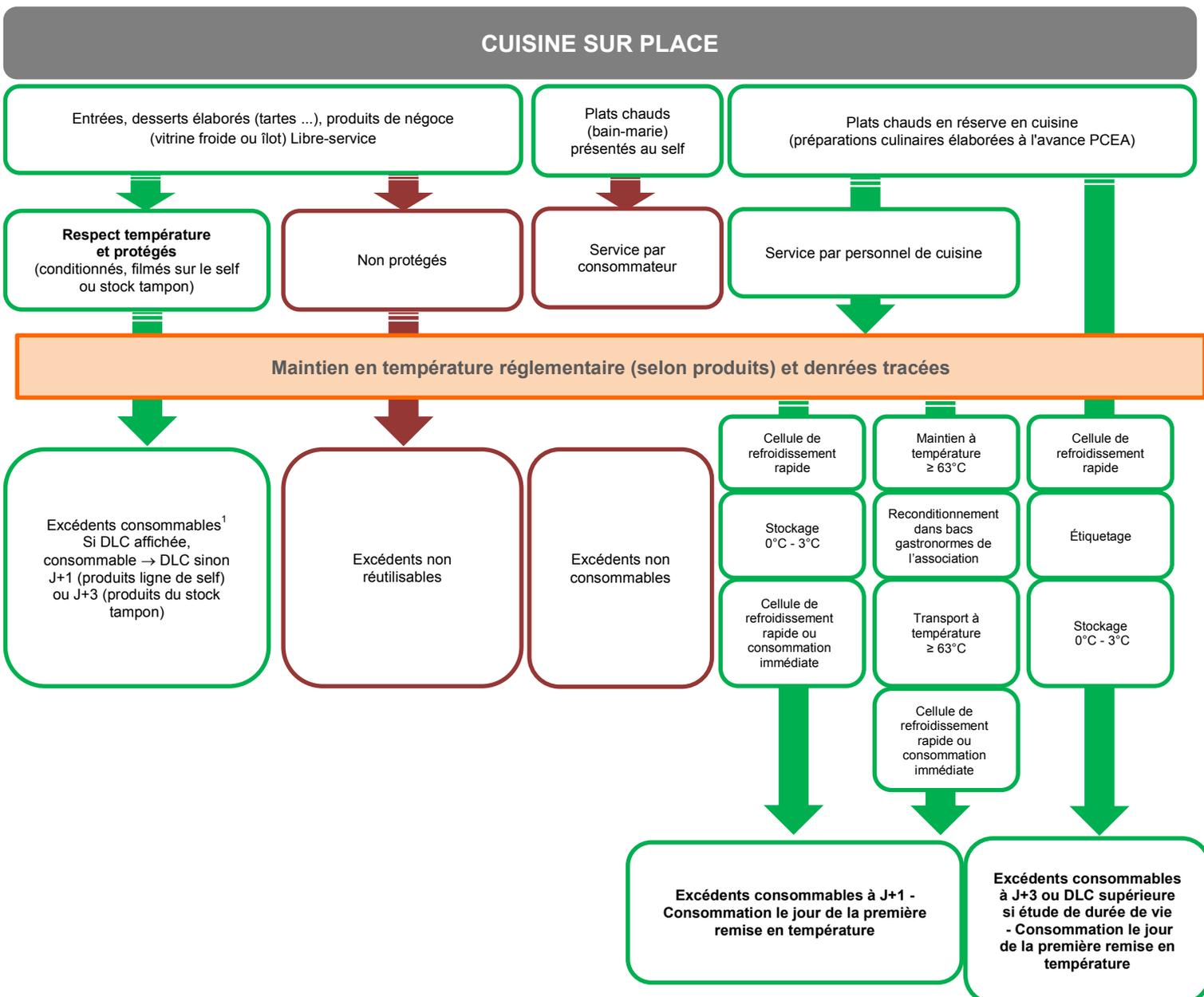
### Comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ? (page 40)

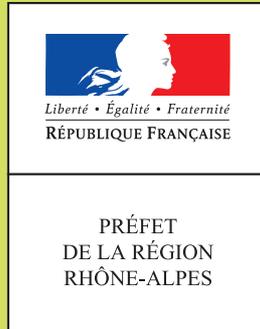
- 1- Une convention de partenariat établie entre le restaurant donateur et l'association receveuse prévoit un article de transfert de propriété et de prise de responsabilité de l'association dès lors que des denrées sont récupérées : un bon sera signé par l'association à chaque enlèvement.
- 2- Lors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

### Pour aller plus loin :

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

STATUT POUR DONNER	RÉUTILISATION OU DON POSSIBLE	RÉUTILISATION OU DON IMPOSSIBLE
<b>Cuisine sur place</b>		
<i>A minima</i> 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.
	<b>Excédents d'entrées ou de desserts protégés sur le self ou en ilots</b> et maintenus en température entre 0°C et + 3°C - Étiquetage DLC (ou fiche suiveuse) - Transport au froid (0°C à + 3°C) - Réutilisation à J+1 ou DLC si indiquée.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restes d'entrées ou de desserts <b>non protégés</b> sur le self ou en ilots</li> <li><b>Les plats froids maintenus à +10°C</b>, qui doivent être consommés dans les deux heures qui suivent la rupture de la chaîne du froid à 0°/+ 3°C.</li> </ul>
	<b>Excédents d'entrées ou de desserts protégés ou non protégés dans le stock tampon</b> ; 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	
	<b>Excédents de plats chauds servis par le personnel</b> , refroidis rapidement (de + 63° à + 10°C en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins d'une heure) - Consommation à J+1. <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude ≥ + 63°C si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	Restes de plats chauds ou froids en libre-service pour le consommateur
	<b>Excédents de plats chauds en cuisine</b> , , refroidis rapidement (de + 63 à + 10 en moins de 2 heures) -, maintenus entre 0°C et + 3°C - étiquetés DLC (ou fiche suiveuse) - transport au froid (0°C à + 3°C) et réchauffage une seule fois rapidement (+ 10°C à + 63°C en moins d'une heure) - Consommation à J+3 ou DLC plus longue en cas de réalisation d'étude de durée de vie <i>N.B. : possibilité de don en liaison chaude ≥ + 63°C si association équipée en transport adéquat et cellule de refroidissement ou consommation immédiate.</i>	
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.		





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](http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr)



Septembre 2013