

RESTAURATION COLLECTIVE

Donner aux associations d'aide alimentaire











Un guide: Pour qui? Pour quoi?

Pourquoi un guide des dons de la restauration collective?

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 chaine 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

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).



UN GUI FOIRE A	CIEMENTS DE : POUR QUI ? POUR QUOI ?	2 4			
1. COI	NTEXTE ET ENJEUX : POURQUOI DES DONS ?	5			
1.1 1.2 1.3 1.4 1.5	Synthèse des arguments : pourquoi donner des excédents de restauration collective à des associations d'aide alimentaire ?	9 1 4			
2. RÉGLEMENTATION SANITAIRE SPÉCIFIQUE AUX DENRÉES ALIMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE APPLICATION AUX DONS					
2.1 2.2 2.3 2.4 2.5 2.6 2.7 2.8 2.9	Pré-requis d'hygiène alimentaire à l'attention de non professionnels du secteur	7 9 6 5 6 7			
3. DES CONDITIONS DE RÉUSSITE À CHAQUE ÉTAPE DU DON OU DE LA RAMASSE67					
3. DES	CONDITIONS DE RÉUSSITE À CHAQUE ÉTAPE DU DON OU DE LA RAMASSE6	7			
3.1 3.2 3.3	Du côté des restaurants Du côté des associations Du côté des associations	0 1			
3.1 3.2 3.3	Du côté des élus	0 1 9			
3.1 3.2 3.3 4. EXE 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6	Du côté des élus	0 1 9 5 8 4 8 1 5 8			
3.1 3.2 3.3 4. EXE 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6	Du côté des élus	0 1 9 5 8 4 8 1 5 8			



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		

La loi biodéchets - Page 21

De nombreux restaurants collectifs, dont des restaurants rattachés à des collectivités, vont être soumis rapidement aux seuils imposés par la loi biodéchets.

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.

De nombreuses démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire se mettent en place dans ce contexte.

Redevance spéciale - Page 22

Les collectivités qui mettent en place la redevance spéciale sensibilisent les entreprises à la limitation des déchets en amont, et à la possibilité de dons. Exemple de la Communauté d'agglomération Grenoble Alpes Métropole.

Sensibilisation des scolaires

Des collectivités s'engagent pour sensibiliser les élèves à la limitation du gaspillage alimentaire et à des actions de solidarité : partie 4, exemples. Pages 88-110

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

Des actions d'élus décisives en faveur des dons de restauration collective (des exemples en partie 4) pages 88-110

- Impulsion politique de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants;
- Impulsion politique de partenariats de dons.

 Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire inscrites dans des cahiers des charges de délégation du service de restauration, dont du partenariat de dons:
- Des aides à l'investissement spécifique à la ramasse pour des associations d'aide alimentaire; conteneurs isothermes, véhicules réfrigérés, etc.;
- Équipements de restaurants satellites en sondes de températures tracer le respect de la chaine du froid et permettre les dons de ces offices.

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)

ÉLUS L'essentiel à retenir

Des exemples de partenariats impulsés et/ou soutenus par des élus :

- ► En Gironde, le SIREC de CENON FLOIRAC Page 105
- En Maine et Loire, l'EPARC d'ANGERS Page 98
- En Haute-Savoie, la Cantine savoyarde Page 88

Qui est responsable en cas de TIAC ? Page 39

En cas d'intoxication lié 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 conditions de réussite

Anticiper un partenariat de dons !! Même si on n'envisage que du don ponctuel (congés, grève, épidémie, etc.) Page 71

Même si la collectivité n'a pas un projet immédiat de partenariat de dons, il est toujours pertinent de l'avoir anticipé ; en effet, en cas de grève de personnel, d'épidémie dans des écoles, d'intempéries, d'erreur dans la gestion des effectifs, il importe de ne pas être obligé de jeter simplement parce que l'on n'a pas anticipé la situation. Le gaspillage de repas jetés ainsi que la médiatisation associée sont des moteurs pour déterminer à l'avance une procédure de dons même ponctuelle.

🛄 Pour aller plus loin :

- Un gaspillage important en restauration collective : page 19 et ss
- 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
- 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

