

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





Remerciements

Ce guide a été élaboré par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de Rhône-Alpes, dans le cadre de la déclinaison régionale de la politique publique de l'alimentation (Programme National pour l'Alimentation - PNA). Lutter contre le gaspillage alimentaire et aussi améliorer, en quantité comme en qualité, l'alimentation des personnes les plus précaires font partie des objectifs du PNA.

Ce travail de synthèse a été possible grâce à la collaboration de nombreux acteurs de terrain ; nous tenons ici à remercier chaleureusement toutes ces personnes pour le temps qu'elles ont consacré aux entretiens, la contribution apportée et pour leur motivation à faire perdurer des partenariats entre des restaurants et des associations d'aide alimentaire, à les développer ; ce sont des personnels très impliqués dans des démarches globales de réduction du gaspillage dans leurs restaurants donateurs, des bénévoles ou salariés d'associations en charge de ramasse, de préparation de colis ou de repas, ou bien des élus soucieux d'une restauration collective publique exemplaire en termes environnementaux et sociaux : tous ont insisté sur le bilan très positif de ces partenariats de dons, témoigné des difficultés et des conditions de réussite des projets, et demandé un éclairage réglementaire précis, nécessaire pour l'essaimage de ces partenariats et la diminution du gaspillage d'excédents en restauration.

Ainsi, ce guide présente aussi l'ensemble des textes réglementaires sanitaires qui s'appliquent aux denrées alimentaires dans le secteur de la restauration collective et aux procédures de dons ; nos remerciements s'adressent également aux personnels de services départementaux de protection des populations des Bouches du Rhône, du Rhône et de Savoie, en charge des contrôles sanitaires de la restauration collective qui ont accompagné des projets de partenariats entre restaurants et associations d'aide alimentaire et qui nous en ont expliqué les contraintes. La Direction générale de l'Alimentation du ministère en charge de l'Alimentation a également apporté une contribution significative par la validation de tous les aspects réglementaires.

Un merci tout particulier s'adresse enfin aux relecteurs attentifs de ce guide, gérants de restaurants, membres d'association d'aide alimentaire et personnels de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) et du ministère en charge de l'Alimentation.

Nos remerciements s'adressent au final aux lecteurs attentifs qui, nous l'espérons, sauront trouver dans ce guide solutions et motivations pour mettre en place des partenariats de dons, et s'engager encore davantage dans une dynamique de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'actions de solidarité.





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		



Des récapitulatifs

Visualiser l'essentiel à retenir pour :

Les associations d'aide alimentaire	6 à 7
Les restaurants satellites	8 à 9
Les cuisines sur place	10 à 11
Les cuisines centrales	12 à 13
Les élus	14



LES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE L'essentiel à retenir

Les dons de produits issus de la restauration collective sont possibles : partie 2 page 34

Le don de repas provenant d'un restaurant collectif (cuisine centrale, satellite ou cuisine sur place) est possible à condition de respecter, notamment, la réglementation sanitaire en vigueur.

En effet, même s'il s'agit de dons, la réglementation applicable par le donateur en matière d'hygiène ou d'agrément est la même que celle qui encadre son activité principale. L'association qui reçoit les dons doit également respecter les règles d'hygiène qui s'appliquent à tout établissement de remise directe, et le cas échéant, les prescriptions complémentaires applicables aux établissements de restauration collective.

Quels produits peuvent être collectés et dans quelles conditions de réutilisation ? page 34 et tableau de synthèse présenté en face

Des règles de stockage, de transport et de congélation-décongélation
- pages 51-61

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

De nombreux restaurants mettent en place ces démarches, dans le contexte de la loi « biodéchets » page 21

Des exemples de partenariats avec cuisine centrale, offices satellites et cuisines sur place

- ▶ En Gironde, le SIREC de CENON FLOIRAC et la Banque alimentaire - pages 105-110
- ▶ En Maine et Loire, l'EPARC d'ANGERS et la Banque alimentaire – Pages 98-104
- ▶ En Haute-Savoie, la Cantine savoyarde, le lycée Monge et le lycée de la Motte Servolex – pages 88-97

Pourquoi démarcher la restauration collective ?
Page 79

Le secteur de la restauration collective est en capacité de fournir des produits frais, de qualité, et en proximité (réseau de restaurants scolaires, d'entreprises, etc.). De plus, les dons peuvent concerner des préparations de plats à base de viande et de poisson.

Des conditions de réussite

- ▶ Se faire connaître et reconnaître par les restaurants collectifs qui ne connaissent pas toujours le professionnalisme des associations en matière alimentaire : les associations doivent ainsi mettre en avant les informations susceptibles à la fois de rassurer le donateur potentiel et permettant d'orienter la nature des dons et le type de partenariat. ; exemples en page 80-81
- ▶ Établir une convention de partenariat, pour clarifier les responsabilités respectives. Page 82
- ▶ Spécialisation des bénévoles en charge de la ramasse dans les restaurants. Page 83
- ▶ Adaptation aux contraintes du donateur pour la ramasse. Page 83

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).

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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> 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.		

RESTAURANT SATELLITE 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 « biodéchets » 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 satellite qui souhaite des surplus n'est pas soumis à déclaration de dérogation à l'agrément, n'étant pas soumis à agrément, à condition qu'il ne fasse que des opérations de stockage et de transport provenant d'un atelier agréé. Mais si ce satellite manipule ou transforme les denrées avant de les donner, il doit faire une déclaration de dérogation à l'agrément s'il souhaite donner.

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).

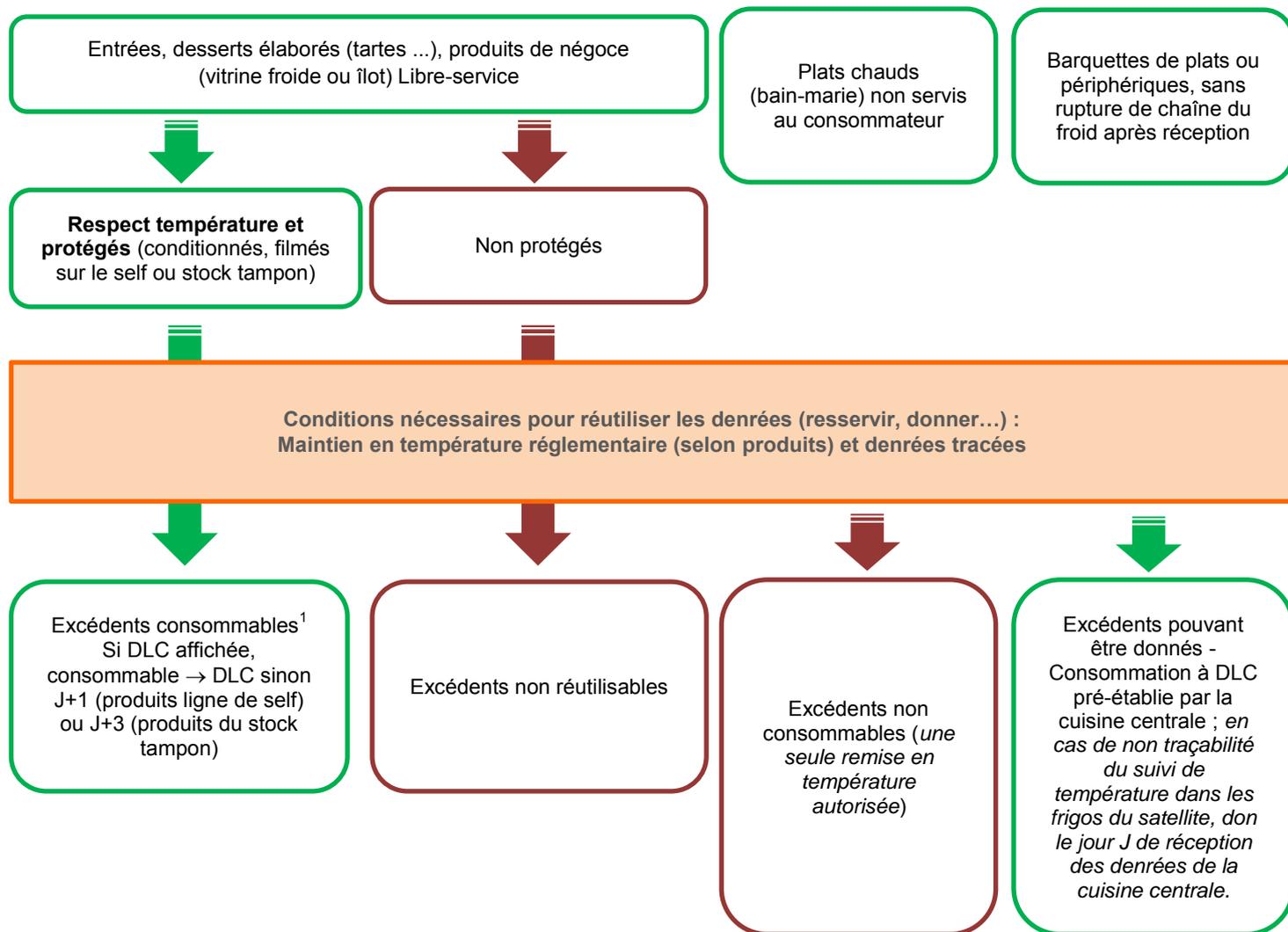
Des restaurants satellites témoignent.
L'EPARC d'ANGERS (49) pages 98-104

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
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 îlots 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.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d’entrées ou de desserts non protégés sur le self ou en îlots <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.		

SATELLITE



📖 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

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

Des cuisines sur place témoignent.

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

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).

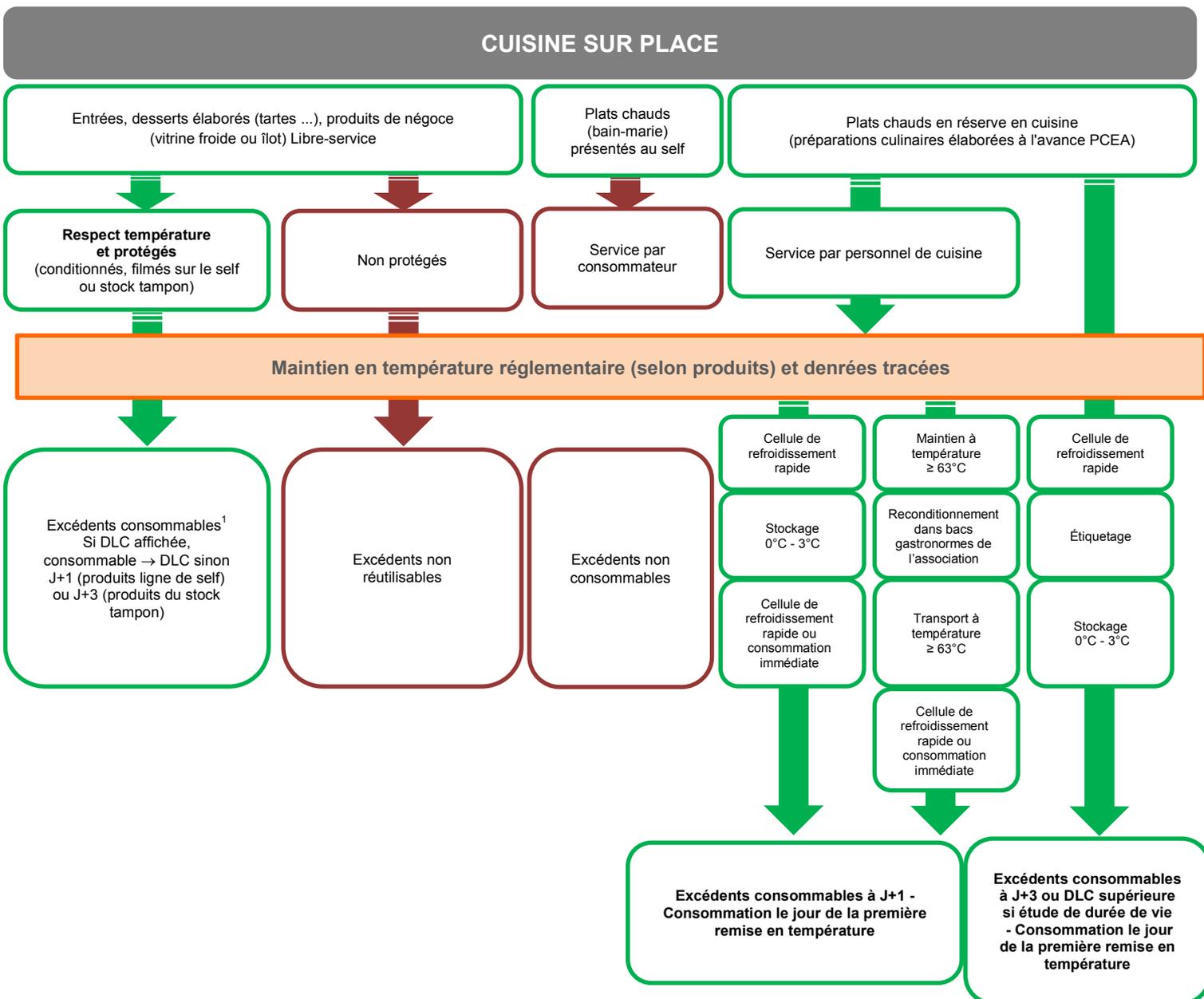
Comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ? (page 40)

- 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.

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
Cuisine sur place		
<i>A minima dérogation à l'agrément (paragraphe 2.3.3.3)</i>	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.	<ul style="list-style-type: none"> Restes d'entrées ou de desserts non protégés sur le self ou en ilots Les plats froids maintenus à +10°C, 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 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
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 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.		



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 déductions 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).

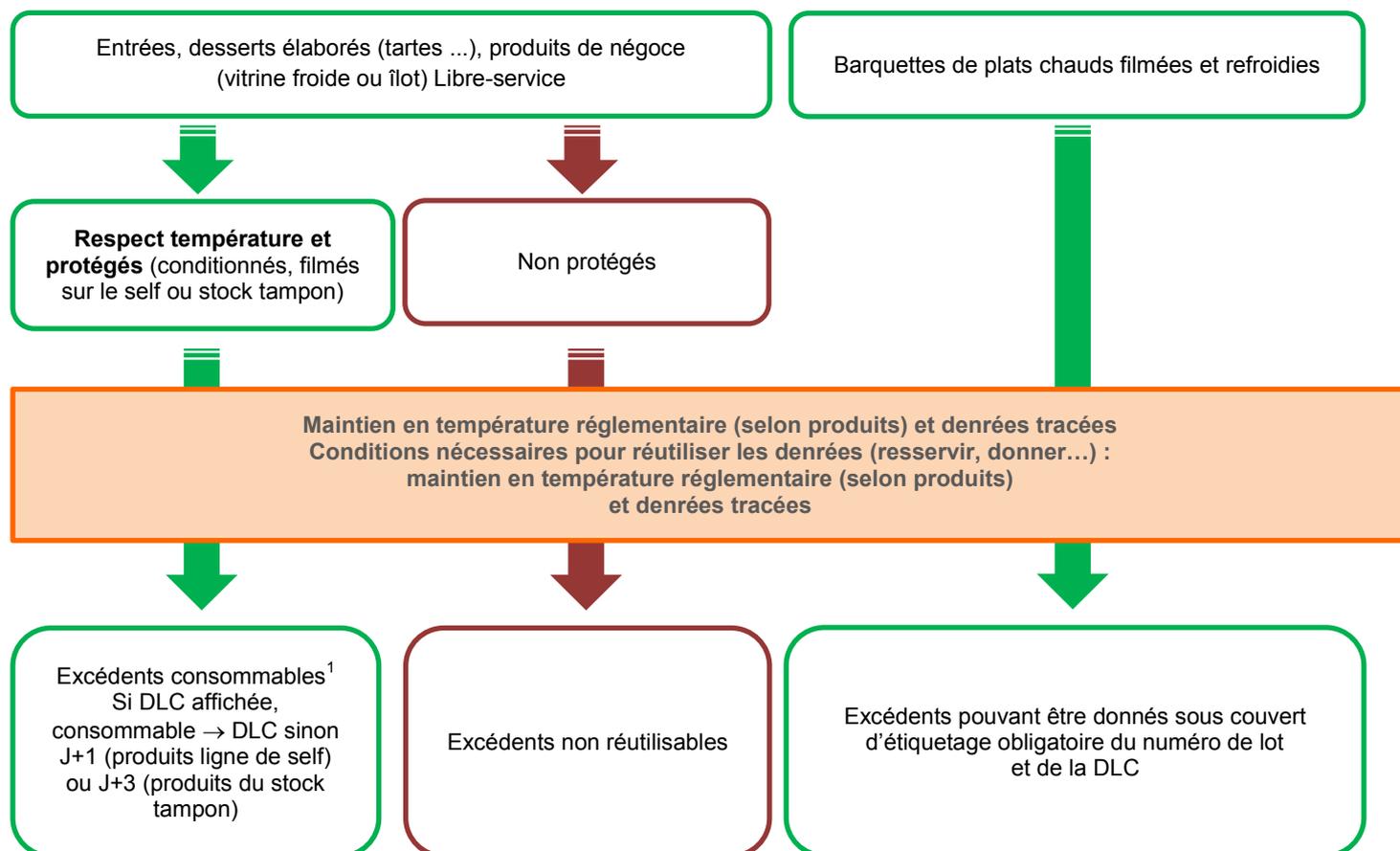
Comment tracer la prise de responsabilité de l'association sur les denrées données ? Page 40

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

ÉLUS L'essentiel à retenir

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.

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 chaîne 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)

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

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 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 conditions de réussite

Anticiper un partenariat de dons !! Même si on n'envisage que du don ponctuel (congé, 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



Septembre 2013