

Le don aux associations

[alimentation humaine]



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

Potentiel de gains



Faisabilité



Personnes ciblées

Associations

Moyens requis

Humains

Une personne en charge du tri, du stockage des produits et de l'accueil de l'association les jours de collecte.

Techniques

Un espace de stockage spécifique dans le réfrigérateur.

Financiers

0 €

Actions complémentaires

- La sensibilisation du personnel de cuisine. (cf. fiche action 9)
- Le compostage des biodéchets. (cf. fiche action 12)

Présentation

Cette action consiste à mettre en place le don à des associations caritatives qui distribueront des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, aux personnes en situation de grande précarité.

Son objectif est de réduire le gaspillage alimentaire.

C'est une solution de « bon sens », éthique et positive pour gérer les denrées non consommées.

Pour cette action, les convives ne sont pas acteurs.

Cette pratique permet de réduire les quantités de bio déchets produits et donc d'économiser sur leurs coûts de collecte et de valorisation.

à noter

Le don aux associations dépend d'un agrément ou d'une dérogation d'agrément du restaurant, délivré par la DDCSPP *

Dans le cas où le restaurant donateur relève de la catégorie « déclaration d'activité soumise à dérogation d'agrément » (cas d'une cuisine sur place en remise directe),

→ il peut donner les produits suivants : produits laitiers, laits traités thermiquement, viandes fraîches de boucherie et d'autres espèces (à l'exception des viandes hachées), produits à base de viandes, préparations de viande, plats cuisinés, produits de la pêche non transformés (réfrigérés, congelés, préparés ou entiers) ou transformés (salés, fumés, cuisinés), escargots (entiers, préparés ou transformés), 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.

Attention toutefois à bien respecter les conditions de préparation, conservation, présentation et réutilisation.

* DDCSPP : direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations

Source : Guide pratique et réglementaire « restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire » - DRAAF Rhône Alpes - 2013



Préparation et mise en œuvre de l'action	Recommandations
<p>1 Etudier les denrées et les volumes concernés.</p>	<p>→ Vous pouvez proposer des produits autorisés par les normes de don (date limite de consommation non dépassée, chaîne du froid respectée, conservation respectant la durée de réutilisation...).</p> <p>→ Soyez vigilant pour les produits pris le vendredi : anticipez bien le fait que le produit ne sera pas forcément consommé le lendemain.</p>
<p>2 Identifier les associations locales susceptibles de recevoir les dons, de les acheminer et de les stocker dans de bonnes conditions.</p>	<p>Les associations seront d'autant plus mobilisées et motivées selon les volumes et la régularité des dons que vous leur ferez. (cf. Pour en savoir plus, pour la liste des associations en Grand Est)</p>
<p>3 Créer une organisation en interne :</p> <p>3.1 désigner un responsable superviseur.</p> <p>3.2 mettre en place le tri des denrées destinées au don.</p> <p>3.3 assurer la pesée, la traçabilité et la liaison avec les associations bénéficiaires.</p>	<p>→ Vous pourrez créer un espace dans le réfrigérateur, dédié aux denrées destinées au don.</p> <p>→ Cette organisation en interne nécessite de la formation, de la logistique et du suivi.</p>
<p>4 Signer une convention avec les associations auxquelles l'établissement remet les denrées alimentaires.</p>	<p>→ En général, une fois la convention signée, l'action peut se mettre en place très rapidement.</p> <p>→ La convention signée implique un transfert de propriété et de responsabilité à l'association à l'issue du don.</p>
<p>5 Lancer l'action.</p>	

à noter

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

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), date limite de consommation DLC apposée sur les préparations ou une fiche « suiveuse », aspect visuel... Elle note la nature des denrées et les données de contrôle sur un bon d'enlèvement. La signature du bordereau (cf. Pour en savoir plus) 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.

Source : Guide pratique et réglementaire « restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire » - DRAAF Rhône Alpes - 2013

résultats attendus

Cette action d'utilité sociale permet un gain d'image.



Pour en savoir plus

La liste nationale des associations d'aide alimentaire habilitées sur le site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation :

- ▶ <http://agriculture.gouv.fr/mise-en-oeuvre-de-laide-alimentaire-la-liste-des-structures-habilitees>

Le guide « des solutions pour vos déchets sur le territoire champardennais ; un pas vers l'économie circulaire » - ADEME - 2016 :

- ▶ www.grand-est.ademe.fr/mediatheque

Le guide des acteurs anti-gaspi en Grand Est

- Recensement des associations en Grand Est collectant les denrées alimentaires :

- ▶ www.guideantigaspi.com

Le guide pratique « Entreprises du secteur alimentaire : donner aux associations d'aide alimentaire » - DRAAF Rhône Alpes – 2013 :

- ▶ http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprises_09-2013_cle418d52-1.pdf
 - Les points clés d'une convention de partenariat : page 32 du guide
 - Modèle de bordereau de suivi de prise en charge : page 49 du guide

Le guide pratique « Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire » - DRAAF Rhône Alpes – 2013 :

- ▶ http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14-1.pdf
 - Agrément ou dérogation d'agrément : page 45 du guide
 - Conditions de préparation conservation, présentation et réutilisation : pages 54 et 55 du guide

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

