

FICHE TECHNIQUE N°3 - DON A L'ALIMENTATION ANIMALE DOMESTIQUES ET FAMILIERS INTERDIT AUX ANIMAUX DE RENTE

DERNIÈRE MODIFICATION

Jun 2020

VALORISATION

Alimentation animale

POSTE RÉFÉRENT

Technicien.ne Fédération de Chasse - 02.96.74.74.29
Chargé.e de prévention des déchets de Guingamp-
Paimpol Agglomération - 02.96.43.64.33

OBJECTIFS DE LA FICHE

- **Permettre la compréhension** de la valorisation des déchets alimentaires auprès de l'alimentation animale.
- **Permettre au valorisateur** des déchets alimentaires d'être mieux identifié et de collecter des denrées au plus proche de ses besoins.
- **Permettre à un détenteur** de déchets alimentaires de trouver la solution adaptée pour valoriser ses denrées.

CIBLES / PORTEURS DE PROJET

- **Producteurs :**
 - Agriculteurs (éleveurs, maraîchers, aquacoles, etc)
 - Industries Agroalimentaires
 - Artisans et métiers de bouche
 - Restaurations collectives (hôpitaux, cantines, etc)
 - Associations d'aide alimentaire
 - Collectivités
 - Distributeurs (grossistes, GMS, épiceries, etc)
 - ESAT (Établissements et Service d'Aide par le Travail)
 - Restaurants collectives et traditionnels
- **Valorisateurs :**
 - Chenils ou refuges animaliers (chiens, chats, reptiles, etc)
 - ESAT
 - Industries agroalimentaires

Pour introduire

Les déchets, surplus et invendus alimentaires peuvent être un source alimentaire pour les animaux. Dans le cadre du processus de valorisation alimentaire, le don à l'alimentation animale vient en deuxième option, après le don à l'alimentation humaine (aide alimentaire, transformation en conserve, etc.).

Deux catégories d'animaux sont distingués dans cette fiche technique :

- **les animaux de rente** (d'élevage, consommé directement ou indirectement par l'Homme),
- **les animaux familiers** (non consommé, élevés pour des activités touristiques, pédagogiques, domestiques, etc.).

Aujourd'hui, si vous êtes détenteur de déchets alimentaires, vous devez les déposer dans une filière de traitement des déchets : collecte en bacs de déchèterie ou directement à l'unité de valorisation énergétique du SMITRED.

La gestion du déchet alimentaire, sous toutes ses formes (invendus, surplus, biodéchets, etc.) n'est pas soumise à une obligation de moyens mais à une obligation de résultats.



Le don de ces produits est totalement proscrit pour les animaux d'élevage.

VALORISATIONS POSSIBLES

DÉCHETS ACCEPTÉS

EXEMPLES

ASSOCIATIONS CARITATIVES OU HUMANITAIRES

Les invendus de pain des artisans boulangers, des supermarchés et des industries agroalimentaires sont transformés en farine ou granulés pour l'alimentation animale. Les animaux de rente peuvent être nourri par ce complément car le pain a été cuit et transformé.



Ex : Pain contre la Faim, Association rennaise (35).
Cf. Fiche initiative n°7

!! Ne doit pas être moisi

REFUGE - ZOO - ÉTABLISSEMENT DE GARDIENNAGE

- Les invendus de pain des artisans boulangers, des supermarchés et des industries agroalimentaires. Ils seront donnés aux souris du terrarium.
- Surplus de production, restes au champ ou déclassés de fruits et légumes, valorisables par les tortues du terrarium.



Terrarium de kerdanet - Refuge de reptile à Châtaudren-Plouagat (22 - hors agglomération)



Pas de limite pour le pain.

Les fruits et légumes doivent être un minimum frais et consistants.

ÉSAT - CENTRE DE FORMATION

Les invendus de pain des artisans boulangers, des supermarchés et des industries agroalimentaires. Ils seront transformés en farine ou granulés pour l'alimentation animale. Les animaux de rente peuvent être nourri par ce complément car le pain a été cuit et transformé.



ESATde Cornouaille,
Les Papillons Blancs du Finistère
(29 - hors agglomération)



Ne doit pas être moisi

INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES PRÉSENTES SUR LE TERRITOIRE DES CÔTES D'ARMOR

- Le pain et viennoiserie
- Co-produit et chute produits carnés considérés comme SPAn C3
- Fruits et légumes non calibrés, restes au champ ou surplus de production.

Ces chutes de production de l'industrie agroalimentaire (végétale ou carnée selon la réglementation) sont transformés pour l'alimentation animale (pâté, granulé, ration, etc.).



Eco-concept, entreprise agroalimentaire, de Coutances (50), bientôt installée près de Guingamp (22).

Exemples d'entreprises : Fidèle (Grâces), Nutrea (Plouisy), Vitalac (Carnoët)

Doit suivre une réglementation très stricte :



- sur de gros volumes uniquement
- SPAn C3 exclusivement,
- suivi de la chaîne du froid,
- atelier/usine de transformation aux normes sanitaires européennes.

CHENILS DE CHIENS DE CHASSE AGRÉÉS PAR LA DIRECTION DÉPARTEMENTAL DE LA PROTECTION DES POPULATIONS

Les restes, les invendus et les surplus de production peuvent intéresser les chasseurs détenteurs d'une chenil. Les denrées sont récupérés par les chasseurs, puis cuits et données aux chiens de chasse du chenil. Tous les chenils ne peuvent mettre en place cette action, cela demande une agrément spécifique délivré par l'État.

Les produits périmés mais non moisi sont acceptés. Le chien dispose d'un appareil digestif similaire au notre, et est touché par les mêmes maladies que l'Homme. Les règles sanitaires de base s'adressent également au processus de don.

Selon les chenils, certaines denrées alimentaires ne sont pas acceptées (matériels, régimes, etc.).

Voici l'exemple de cinq chenils ci-dessous.

QUI PREND QUOI ?

TYPE DE DÉCHETS	CHENILS AGRÉÉS				
	GRÂCES M. Thomas 06.85.04.02.68	PLOUMAGOAR M. Malry 06.59.06.74.01	SAINT-AGATHON M. Guerin 06.81.20.97.29	PLOUMAGOAR M. Echevest 06.82.09.02.39	CARNOËT M. Dagonne 06.83.20.35.17
<i>Fruits et légumes bruts et crus</i>	✓	✗	✗	✗	✓
<i>Préparation à base de fruits et légumes (ratatouille, poilée, etc.)</i>	✓	✗	✗	✓	✓
<i>Viandes <u>crues</u></i>	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Viandes <u>cuites</u></i>	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Charcuterie</i>	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Plats préparés emballés</i>	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Poissons et crustacés <u>cuits</u></i>	✓	✗	✓	✓	✓
<i>Poissons et crustacés <u>crus</u></i>	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Salades en sauce (piémontaise, composés, etc.)</i>	✓	✗	✗	✓	✓
<i>Produits sucrés (gâteaux, viennoiseries, etc.)</i>	✓	✗	✓	✓	✓
<i>Féculents (pâtes, riz, etc.)</i>	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Préparation type soupe, purée, etc.</i>	✓	✗	✗	✓	✓
<i>Produits laitiers type yaourt, etc.</i>	✓	✗	✓	✓	✓
<i>Fromages</i>	✓	✗	✓	✓	✓
<i>Restes de plateau en mélange (entrée - plat - dessert)</i>	✗	✗	✓	✓	✓

TOUS LES PRODUCTEURS DE DÉCHETS

Selon l'[article L541-2](#) : "Tout producteur ou détenteur d'un déchet est responsable de la gestion de ces déchets jusqu'à l'élimination ou la valorisation finale, même, lorsque le déchet est transféré à la fin de traitement à un tiers". De plus, "un déchet cesse d'être un déchet [...] après avoir été traité et avoir subi une opération de valorisation[...]".

Du regard de la loi, vous pouvez être détenteurs de quatre types de denrées réglementées, qui puissent être redistribuées dans l'alimentation animale :

- **les DCT, c'est-à-dire les Déchets de Cuisine et de Table**, qui concernent les épluchures et les chutes produites pendant la conception des repas, et les "restes" des assiettes après consommation. Ces DCT sont présents à grande échelle sur les territoires.

- **les produits carnés considérés comme des "sous-produits" animaux (SPAn)**, autrement dit, les produits restant lors de la découpe de la viande ou du poisson crue, préparés avant d'être distribués dans le circuit de l'alimentation humaine. Ce sont les "sous-produits" de catégorie 3, qui sont considérés comme moins dangereux mais un processus de stérilisation doit être fait avant toute valorisation en alimentation animale (règlement CE 1069/2009 article 10 et 11).

A QUI DONNER ?

Les DCT sont considérés comme des SPAn de catégorie 3, car susceptibles d'avoir été en contact avec des produits d'origine animale.

- **les invendus (plats préparés) et les surplus (type fruit et légume) emballés ou non** sont déjà considérés comme "sans danger", ces denrées sont naturellement propres à la consommation alimentaire des animaux.

- **les coproduits, c'est-à-dire les résidus et chutes créées au cours de la fabrication du produit principal (marc, pelure, graine, sauce, etc.)**, sont principalement destinés aux bovins, mais les équins, les porcins et les ovins peuvent également en consommer. L'usage du terme "coproduit" n'est pas défini dans la réglementation française. Dès lors qu'il est valorisé, un produit est couramment appelé coproduit. Le coproduit doit présenter des qualités et des atouts nutritionnels susceptibles de concurrencer ceux des fourrages et des concentrés classiquement utilisés en rationnement.

Le pain s'il a été en contact avec le consommateur ne peut pas déroger à la règle et à l'application de la réglementation SPAn C3.

QUE DONNER ?

Tous les types de denrées alimentaires peuvent être donnés aux animaux quels qu'ils soient, mais, selon le contexte, selon la forme et selon l'animal, des règles existent.

Si vous êtes détenteur d'un ou plusieurs déchets alimentaires cités ci-dessus, vous pouvez les donner :

1. **A vos clients ayant des animaux.** Par exemple, les invendus de pain, peuvent être donnés pour les poules d'un client, mais à condition que les œufs des poules ne soient pas destinés à être utilisés dans un restaurant, une cantine, etc.
2. **Aux industries agroalimentaires spécialisées dans la production d'alimentation pour animaux.**
3. **Aux associations, refuges, structures détentrices d'animaux dits "familiers" ou "domestiques".** Pour les produits susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec des denrées carnées, la structure "valorisatrice" doit nécessairement être **agréée par la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations)**.

COMMENT DONNER ?

Le don de denrées alimentaires aux animaux est une initiative personnelle. **La logistique de transport est donc à la responsabilité des deux parties prenantes.** Quant aux contenants lors du stockage et du transport, la réglementation oblige qu'il soit propre et facilement transportable, par exemple une poubelle sur roulettes pour le transport des déchets de tables d'une restauration collective vers un chenil de chiens de chasse agréé. **Par propre, il est question que ce contenant doit être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter.**

COMMENT RECEVOIR ?

1. Si vous êtes, considéré comme le "valorisateur" de ces déchets alimentaires, vous êtes dans l'**obligation de cuire des denrées crues.** Si les denrées ont été, dans une première phase de préparation, déjà cuites, l'obligation ne rentre pas en compte.

2. Pour recevoir, vous devez **prouver que vous êtes en possession de votre agrément sanitaire**, assigné par la DDPP. Cet agrément devra être montré pour organiser un partenariat avec une restauration collective, traditionnel, une industrie agroalimentaire ou autres détenteurs de déchets alimentaires qui vous intéressent.

Exemple de logistique

vers un chenil agréé

Le stockage :

Sous la responsabilité du producteur du déchet
Stocké dans un contenant propre et facilement transportable



La collecte :

La mutualisation des transports est possible
Aujourd'hui la collecte peut être effectuée soit par le producteur soit pas le valorisateur



Le traitement et sa forme finale :

Les denrées doivent être cuites avant d'être données aux animaux (sauf pour les produits déjà cuits ou le pain)
Le repas doit être le moins liquide possible



Le suivi :

DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations - suivi réglementaire et sanitaire),
un chenil "valorisateur" est une structure classée et agréée par l'État,
Fédération de chasse (accompagnement des chenils à l'obtention de l'agrément sanitaire)

Accompagnement

- ADESS Ouest Côtes d'Armor (Association de Développement de l'Économie Sociale et Solidaire).
- Guingamp-Paimpol Agglomération, service prévention, collecte et valorisation des déchets.
- Fédération de chasse (accompagnement pour l'obtention de l'agrément ICPE et sanitaire).

Cette fiche technique est réactualisable selon les nouvelles initiatives inspirantes créées en France. Si vous souhaitez être répertorié veuillez vous adresser aux personnes référentes.

Facteurs de réussites

- Une logistique cohérente et organisée.
- La rédaction d'une convention pour préciser les modalités entre le donneur et le recevoir.
- Potentiel de pérennité : création d'un partenariat solide entre les parties prenantes de la valorisation.
- Traiter les déchets alimentaires plus localement

Points de vigilances

- Ne pas délaissier les actions de prévention en amont, et développer une alimentation plus raisonnée et durable sur les territoires
- Privilégier la transformation pour l'alimentation humaine en 1ère étape
- Importances des normes sanitaires et administratives : voir les guides de traitement des déchets d'animaux ci-dessous.
- S'assurer au préalable que la structure qui reçoit le don ait l'agrément délivré par la DDPP.

SOURCES

- Guide pratique - réduire le gaspillage alimentaire dans les métiers de l'artisanat des métiers de bouche (ADEME Poitiers et Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine - Août 2019).
- Guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenir (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation).
- Guide des bonnes pratiques - concernant la gestion des biodéchets en restaurations collectives - Juillet 2017 (ADEME).
- Garantir la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux dans l'Union européenne (EFSA - Autorité européenne de sécurité des aliments).

Fiche technique spécialisée dans l'accompagnement des producteurs de déchets alimentaires et porteurs de projet sur le territoire de l'agglomération.

Portée par le service déchet de Guingamp-Paimpol Agglomération et de l'ADESS Association de développement de l'économie sociale et solidaire