

FICHE TECHNIQUE N°5

AIDE ALIMENTAIRE

DERNIÈRE MODIFICATION

Mai 2020

VALORISATION

Alimentation humaine

POSTE RÉFÉRENT

Chargé.e de mission ADESS OCA - 06.38.67.30.54
Chargé.e de prévention des déchets à 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 humaine, à travers la filière de l'aide alimentaire.
- **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
- Collectivités
- Distributeurs (grossistes, GMS, épiceries, etc)
- Restaurations collectives et traditionnelles

- **Valorisateurs :**

- Aide alimentaire : associations, restaurants, épiceries solidaire
- Établissements et Service d'Aide par le Travail
- Universités et centres de formation en alimentaire
- Coopératives agricoles

Cette fiche peut être destinée aux associations d'aide alimentaire ou les restaurations collectives/traditionnelles pour la recherche de partenariat auprès de porteurs de projet ou donner des exemples de perspectives d'évolution.

INTRODUCTION

L'**aide alimentaire** est une première étape pour la reconstruction des personnes en précarité, qu'elle soit sociale ou financière. L'aide alimentaire peut passer par :

- le **don alimentaire**,
- les **chèques d'accompagnement personnalisés**,
- l'**accès à une épicerie ou un restaurant solidaire**,
- la **prévention et sensibilisation à une alimentation saine, équilibrée et variée**,
- la **convivialité, par des rassemblements et événements destinés à tous et pour tous**.

En Côtes-d'Armor, 11,6% des habitants vivent sous le seuil de pauvreté (14,5% sur toute la France). Néanmoins, la pauvreté touche de façon assez importante certaines communes et plus particulièrement les zones rurales isolées, nombreuses sur Guingamp-Paimpol Agglomération. **Les alentours de Guingamp, Callac et Bourbriac sont les plus fortement touchés.** Bien plus que des chiffres, ces données montrent les inégalités présentes sur le territoire et l'importance de compléter l'offre d'un service d'accompagnement et d'aide alimentaire sur l'Agglomération.

Par quelles structures peuvent passer ces aides ?

- les **associations d'aide alimentaire d'envergure nationale** (Banque Alimentaire, Restos du Coeur, Secours populaire, etc.) **ou locale** (Centre d'Aide Alimentaire de Guingamp, etc.),
- les **centres communaux d'action sociale** (CCAS ou CIAS - sur l'ensemble de l'Agglomération),
- les **épiceries, restaurants ou potagers/jardins solidaires**,
- les **associations de glanage ou de cueillette**, qui consistent à récupérer après les récoltes, les produits végétaux non ramassés, après acceptation du producteur,
- les **associations ou collectifs citoyens** proposant des "banquets" ou des repas partagés.

COMMENT DONNER MES SURPLUS ET INVENDUS ALIMENTAIRES ENCORE CONSOMMABLES ?

TYPE	RÉSUMÉ	CRITÈRES	CONTACTER
<p>Don aux associations nationales et partenaires historiques</p> <p>* *</p>	<p>Association d'aide alimentaire : aide d'urgence ou soutien quotidien, ces associations centralisent les invendus/surplus, qui seront redistribués à des associations, épicerie ou collectivités pour les personnes en précarité.</p>	<p>Aucun produit à DLC dépassée ne peut être donné.</p> <p>Un don de produits à DDM dépassée peut être accepté puisque le produit reste sain (même s'il peut perdre en goût, saveur, etc).</p> <p>Etre en capacité de prouver le maintien de la chaîne du froid pour les produits frais.</p>	
<p>Don aux associations d'aide alimentaire indépendantes</p> <p>* *</p>	<p>Association d'aide alimentaire : aide d'urgence ou soutien quotidien, ces associations centralisent les invendus/surplus alimentaires pour les personnes en difficultés.</p> <p>Ces associations peuvent être d'envergure nationale comme locale.</p>	<p>Aucun produit à DLC dépassée ne peut être donné.</p> <p>Un don de produits à DDM dépassée peut être accepté puisque le produit reste sain (même s'il peut perdre en goût, saveur, etc).</p> <p>Etre en capacité de prouver le maintien de la chaîne du froid pour les produits frais.</p>	
<p>Épicerie sociales et solidaires et distribution de colis</p> <p>* *</p>	<p>Une épicerie solidaire est un format d'aide alimentaire (et autres) pour les ménages en précarité. Elles peuvent être à l'initiative d'une association indépendante, d'un CCAS ou d'une association d'envergure nationale.</p>	<p>Aucun produit à DLC dépassée ne peut être donné.</p> <p>Un don de produits à DDM dépassée peut être accepté puisque le produit reste sain (même s'il peut perdre en goût, saveur, etc).</p> <p>Etre en capacité de prouver le maintien de la chaîne du froid pour les produits frais.</p>	<p>Épicerie solidaire de Dinan(22) de la Croix-Rouge</p> 
<p>Don aux associations humanitaires</p>	<p>Transformation des invendus/surplus de pains en ration (mélange pain et lait) pour l'aide humanitaire à l'internationale.</p>	<p>Ne doit pas être moisi.</p> <p>Doit être frais du jour ou de la veille, le pain doit être emballé dans un sac propre lors du transport (un sac pour plusieurs pains est possible). Attention l'utilisation de sac poubelle est interdit. Les déchets de plateau/table sont interdits (risque de contact avec de la viande ou du poisson cru).</p>	<p>Cf. Fiche technique n°5, Ex : Appel détresse, Association de Guingamp (22)</p> 
	<p>Transformation des invendus/surplus de pains en denrée alimentaire animale. Les bénéfiques sont réservés à l'aide humanitaire.</p>	<p>Ne doit pas être moisi.</p> <p>Doit être frais du jour ou de la veille.</p>	<p>Cf. Fiche initiative n°7 Ex : Pain contre la Faim, Association rennaise (35)</p> 

!! **Lorsqu'une associations est d'utilité sociale, disposant d'un agrément ou étant reconnue comme une association caritative ou humanitaire, le donateur peut déclarer son don et disposer d'une réduction fiscale sur ses impôts annuels.**

COMMENT DONNER MES SURPLUS ET INVENDUS ALIMENTAIRES ENCORE CONSOMMABLES ?

TYPE	RÉSUMÉ	CRITÈRES	CONTACTER
<p>Association ou collectif citoyen de glanage ou cueillette</p> <p>* *</p>	<p>Associations ou collectifs offrant des denrées végétales brutes OU transformées et offert lors de repas partagés ouverts à tous</p>	<p>Pratique de droit d'usage sur la production agricole. Le glanage doit être fait :</p> <ul style="list-style-type: none"> - durant la journée ; - quand la récolte est terminée et enlevée. - qu'avec la main, sans l'aide d'aucun outil. Cette pratique est interdite dans les terrains entourés d'une clôture. 	 <p>Collectif Disco Soupe, et l'association La Chorba</p>
<p>Plateformes de logistique entre professionnels et associations d'aide alimentaire</p> <p>* *</p>	<p>Une solution commune aux Distributeurs, Industriels et Associations pour faciliter les liens entre "donneurs" et "preneurs" sur le don alimentaire</p>	<p>Doit respecter l'aspect des produits vus précédemment.</p> <p>Etre situé prêt des centrales de logistique de l'entreprise ou de l'association.</p> <p>Suivre les règles du don alimentaire classique.</p>	
<p>Frigos solidaires</p>	<p>Un frigo solidaire ou frigo communautaire est un réfrigérateur en libre service installé dans un espace public, rempli de produits frais (dons, invendus, produits en DLC) par le voisinage.</p>	<p>Doit respecter l'aspect des produits vu précédemment. Aucune règle stricte n'a été décrété mais une démarche consciente doit être suivi par le donneur ou preneur.</p> <p>Contrôler régulièrement pour éviter au maximum le gaspillage.</p>	 <p>Association SolidariFood (Cf Fiche initiative n°15)</p>
<p>Restaurations solidaires</p>	<p>Prestation d'un restaurateur, dans son restaurant, de façon éphémère ou sous forme de livraison à prix très réduits ou gratuit, à base de produits sauvés du gaspillage alimentaire.</p>	<p>Doit respecter l'aspect des produits vu précédemment.</p> <p>Suivre les règles sanitaires du paquet hygiène.</p> <p>Suivre les règles du glanage et du don des entreprises distributrices.</p>	 <p>La Cantoche (29), Les Claquedents (Effet Mer - 29) sont des restaurants solidaires. (Cf Fiche initiative n° 12) Excellents Excédents (93)</p>
<p>Don aux centres de formation, d'insertion ou des ESAT*</p> <p>*Établissement de Service d'Aide au Travail</p>	<p>Transformation des surplus de pêche, en produits congelés, prêts découpés, pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire. Les produits congelés sont distribués à des distributeurs solidaires.</p>	<p>Surplus et invendus de pêche du jour seulement.</p> <p>Suivre les règles sanitaires sur toute la chaîne de distribution et de valorisation.</p>	 <p>Le Panier de la mer 35 - 29 - 56 (Cf Fiche initiative n°4)</p>

TOUS LES PRODUCTEURS DE DÉCHETS

Selon l'**article L541-2** : "Tout producteur ou détenteur de déchets est responsable de la gestion de ses 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[...]**".

Aujourd'hui, si vous êtes détenteur de déchets alimentaires, vous devez les déposer dans une filière de traitement des déchets : collecte en bacs, 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 résultat.

Ainsi, les structures d'aide alimentaire, sont potentiellement détentrices de déchets alimentaires lorsqu'elles ont des denrées qui n'ont pas pu être distribuées. Elles sont donc soumises à la même réglementation que tous les autres producteurs.

DON AUX ASSOCIATIONS

Il existe deux types d'associations certifiées ; celles affiliées aux FEAD et celles indépendantes mais disposant de l'agrément d'utilité publique ou humanitaire, particulièrement pour tout ce qui concerne le don alimentaire.

Le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) est un programme européen d'aide alimentaire mis en œuvre sur la période 2014-2020. La Direction générale de la cohésion sociale (DGCS) est une autorité de gestion du fonds. FranceAgriMer (FAM) assure chaque année, en tant qu'organisme intermédiaire, la passation et l'exécution des marchés publics d'achat de denrées au sens large. Les produits alimentaires sont ensuite livrés à quatre organismes partenaires, réseaux associatifs historiques de l'aide alimentaire (Restaurants du Cœur, Secours populaire français, Croix-Rouge française, Fédération française des Banques Alimentaires) qui les distribuent aux plus démunis.

Les denrées sont fournies et livrées aux départements par le service national des approvisionnements. Là, elles sont conditionnées et acheminées vers les différents centres de distribution de chaque association départementale.

Un accompagnement par l'ADESS Ouest Côtes-d'Armor ou par le CIAS (Centre Intercommunale d'Aide Sociale) est possible pour les associations désirant acquérir l'habilitation. Cette habilitation permettra ensuite aux associations de recevoir des aides publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire.

La personne accueillie ne doit pas payer plus de 10% du prix du produit lorsque celui-ci provient d'une Banque Alimentaire : distribué auprès des CCAS, colis d'urgence, ou épicerie solidaire.



Les documents :

- **Conventions (obligatoire : modèle fourni par la DGCS)** conclues entre les commerces de détail alimentaire et les associations d'aide alimentaire habilitées. Il est conseillé de rédiger, un article prévoyant la co-signature d'un bordereau de transfert (ou bordereau de prise en charge, ou bon de sortie) : ce bordereau prévoit à la fois le transfert de propriété et la prise de responsabilité.
- **Attestation de don** de produits alimentaires : certaines associations loi 1901, lesquelles reçoivent des dons, peuvent délivrer une attestation de don, qui prend la forme d'un reçu fiscal. Suite à la Loi Coluche, ce don en nature permet de bénéficier d'un avantage fiscal à hauteur de 60% de la valeur HT* du don, dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaire.

LE RETRAIT COMMUNAUTAIRE *exclusivement pour les fruits et légumes - règlement (CE) n° 1234/2007*

Les retraits sont une mesure de gestion de crise à intégrer dans les programmes opérationnels des organisations de producteurs (OP) ou des exploitants indépendants.

1/Pour les fruits/légumes suivants : abricot, artichaut, asperge, aubergine, brocoli, chou-fleur, citron, clémentine, concombre, courgette, endive, mandarine, melon, nectarine, oignon jaune, orange, pastèque, pêche, pissenlit, poivron, pomme, poire, raisin, salade, satsuma et tomate.

2/Il n'y a pas de limite maximale de volume fixé pour le retrait en vue d'une distribution gratuite.

3/Aux associations caritatives habilitées par les pouvoirs publics (FEAD - Cf. page précédente).

4/Les frais de transport et de triage liés aux opérations de distribution gratuite de produits retirés du marché sont pris en charge à 100 % au titre du FEAGA (Fonds Européen Agricole de Garantie).

SELON LE TYPE DE PRODUIT ALIMENTAIRE

Le don obéit aux mêmes règles que celles de la mise sur le marché. Les produits préemballés devront disposer des informations suivantes :

- DLC (Date Limite de Consommation),
- ou DDM (Date de Durabilité Minimale - ancienne DLUO),
- les conditions particulières de conservation.

Le **lait** donné doit répondre aux réglementations sanitaires et respecter la réglementation sur les résidus d'antibiotiques. Ne peuvent pas être donnés :

- le lait cru sans réfrigération,
- les pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, de crème chantilly.

Les **œufs** doivent être gardés dans leur emballage d'origine (en provenance d'un centre d'emballage agréé). Les œufs pondus depuis plus de 21 jours doivent faire l'objet d'une transformation par l'association bénéficiaire.

Certains **produits ne peuvent pas être donnés** :

- les viandes réfrigérées non préemballées,
- les steaks hachés réfrigérés, préemballés ou non,
- les abats réfrigérés préemballés ou non,
- les farces et produits farcis réfrigérés préemballés ou non,
- les coquillages, crustacés et huîtres,
- produits de poissonneries réfrigérés non préemballés,
- les produits réfrigérés détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal.

Les produits donnés doivent être sains, loyaux et marchands.

Conseils pour le "donneur" :

1. Connaître les règles sanitaires et fiscales : stockage, transport, traçabilité, défiscalisation, responsabilité.
2. Définir une ou plusieurs personnes, « responsable(s) don alimentaire »
3. Vérifier les DLC ou DDM, prendre la température des produits frais, afin de quantifier et tracer les dons. Vous êtes en charge de la qualité de vos produits jusqu'à la récupération par l'association d'aide alimentaire.
4. Formaliser le partenariat avec une convention écrite donateur/receveur qui permettra à chaque partie de cadrer sa responsabilité.
5. Pour chaque don, cosigner un bordereau de prise en charge en double exemplaire, indispensable pour toute demande de réduction d'impôts mais également pour la traçabilité et le transfert de responsabilité.
6. Prévoir un bilan annuel avec les associations bénéficiaires.
7. Les petits conditionnements sont plus faciles à distribuer.

Logistique

Le stockage :

Producteurs du déchet : stockage séparé des autres denrées alimentaires.
Associations d'aide alimentaire : stockage dans un local aux normes sanitaires.



La collecte :

La mutualisation des transports est possible

Livraison par le producteur du déchet **ou** récupération mutualisée par le valorisateur



La distribution et valorisation auprès des bénéficiaires (diverses formes)



Le suivi des réglementations :

DDPP (Direction Départementale de la Protection des Personnes)
DDCS (Direction Départementale de la Cohésion Sociale)
LABOCEA (Laboratoire public, Conseil, Expertise, Analyse en Bretagne)
FEAD (Fonds Européens d'Aide aux plus Démunis)

Accompagnements

- ADESS Ouest Côtes d'Armor (accompagnement et formulaire d'obtention de l'habilitation) et le service prévention, collecte et prévention des déchets de l'Agglomération.
- Centre Intercommunal d'Action Social (accompagnement et formulaire d'obtention de l'habilitation)
- Agriculture paysanne (concernant le retrait communautaire)
- SOLAAL (plateforme de facilitation du don alimentaire pour les agriculteurs)

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.
- Ressources humaines
- Anticiper les temps organisationnels et administratifs
- Potentiel de pérennité
- L'engagement des partenaires (Grossistes, agriculteurs, GMS, etc.)

Points de vigilances

- Importance des normes sanitaire et administrative
- Besoin en ressource humaine

SOURCES

- Étude d'opportunité sur la création d'une filière de transformation à partir d'invendus alimentaires Février 2019 (Kerval Centre Armor et TAG 22)
- Étude 2019 : Distribution / Retail: Objectif Zéro-déchet (Comerso).
- Donner aux associations d'aide alimentaire - Guide pratique et réglementaire (DRAAF Rhône-Alpes)
- Le don alimentaire : les règles à respecter (agriculture.gouv)
- Le don agricole de A à Z - Quand les agriculteurs contribuent à l'aide alimentaire (SOLAAL).

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 Ouest Côtes d'Armor.