



----- OCTOBRE 2013 -----

DON

ALIMENTAIRE

le guide



ania
Association Nationale des
Industries Alimentaires



DON

ALIMENTAIRE

le guide

Ce guide est une actualisation du guide réalisé en 2009 par l'ANIA et la FCD, en lien avec des associations caritatives.

En fonction de l'évolution des textes réglementaires et du contexte, ce document sera amené à évoluer.

Il sera donc régulièrement mis à jour.

SOMMAIRE

Introduction

L'aide alimentaire : présentation 6

Les acteurs en 2013

Quels sont vos interlocuteurs ?

Quelle forme d'aide choisir ? 11

Les différents types de don

Pratique du don en nature 12

Comment organiser le don ?

Quelles conditions fiscales ?

Quelles modalités de transport ?

Quels produits peuvent être donnés ?

Quelles règles en matière de qualité ?

Quelles règles en matière d'étiquetage ?

Quelles règles d'hygiène en matière logistique ?

Quelles règles en matière de responsabilité et en cas d'alerte sanitaire ?

Les huit règles d'or du don de produits aux associations caritatives 18

Le glanage 20

Auprès des enseignes

Dans les exploitations agricoles

Annexes

1. Dons de denrées alimentaires, de matériel ou de transport et réduction d'impôts : comprendre comment ça marche ?
2. Comment estimer les biens donnés ?
3. Courriers du ministre du Budget sur les réductions d'impôt
4. Modèles d'attestation de dons en nature et en logistique
5. Circulaire sur la distribution de denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage dans le cadre de l'aide alimentaire
6. Extraits du Guide des bonnes pratiques d'hygiène des associations caritatives
7. Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire
8. Quelques repères historiques sur l'aide alimentaire
9. Présentation des associations caritatives

INTRODUCTION

Ce guide est principalement destiné aux opérateurs économiques souhaitant contribuer à l'aide alimentaire. Ils y trouveront **les différentes possibilités de dons** qui s'offrent à eux, les interlocuteurs clefs, ainsi qu'un focus sur les principales étapes du don en nature, quels que soient les produits ou les volumes.

Il a été élaboré en lien avec les associations d'aide alimentaire, sur la base de témoignages et d'expériences des enseignes et entreprises agricoles et agroalimentaires qui pratiquent déjà le don.

Il vise à montrer que **le don en nature n'est pas un processus complexe, bien au contraire. Non seulement il permet d'inscrire son activité dans une démarche solidaire, mais il peut également être, dans bien des cas, une manière d'optimiser ses coûts. Le don en nature contribue par ailleurs à la lutte contre le gaspillage.**

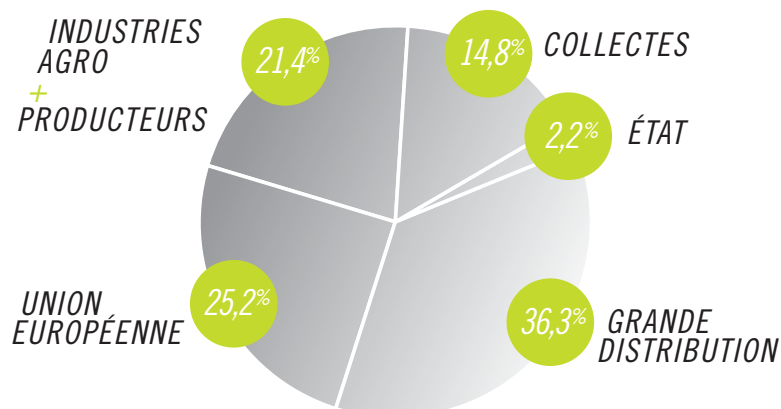
Si les associations d'aide alimentaire ont plusieurs sources d'approvisionnement, ce guide s'intéresse particulièrement aux dons en provenance des exploitations agricoles, des entreprises agroalimentaires et des enseignes de distribution.

Même si les points communs sont nombreux, quelques problématiques diffèrent entre ces **trois modes d'approvisionnement** :

- **Au niveau des exploitations agricoles**, les associations caritatives pourront s'approvisionner en produits consommables mais non vendus car non commercialisables (par exemple, écarts de tri) ou organiser le glanage de produits non récoltés, en raison de coût de collecte supérieurs au prix de vente.
- **Au niveau des entreprises** et de leurs plateformes logistiques, mais également au niveau des entrepôts des enseignes, les associations pourront s'approvisionner en un même type de produit, dans une quantité importante. A titre d'exemple, sur une plateforme logistique ou pour des raisons de changement de packaging, de changement de recette, etc. des quantités importantes d'un produit peuvent s'avérer inaptes au circuit classique de consommation.
- **A l'échelle d'un magasin**, les quantités de produits sont généralement plus réduites, mais la gamme des produits donnés est plus diversifiée.

Pour les associations, ces trois sources d'approvisionnement sont complémentaires. Le recours à l'une ou l'autre dépend des besoins ponctuels constatés sur le terrain, des ancrages géographiques respectifs des donateurs et des bénéficiaires, des problématiques locales etc.

D'après les chiffres disponibles, et à titre d'exemple, pour les Banques alimentaires, les produits collectés proviennent à hauteur de 36,3% de la distribution et pour 21,4% pour les exploitations agricoles et les industries agroalimentaires.



**PROVENANCE
DES
PRODUITS
COLLECTÉS***

*Source : www.banquealimentaire.org/articles/nos-resultats-et-comptes-2012-0072

POURQUOI DONNER ?

L'opportunité de donner peut survenir dans diverses circonstances :

- **Je suis une exploitation agricole** : en cas d'engorgement du marché, la cueillette des produits peut être plus coûteuse que le prix de vente escompté. Le glanage peut constituer un gisement peu coûteux pour les associations caritatives. Par ailleurs, les associations peuvent récupérer des produits non commercialisables mais consommables (légumes tordus...)
- **Je suis une entreprise** : cela peut être la solution pour écouler un surplus lié à un changement de packaging, à un changement de recette, à des invendus, etc.
- **Je suis une enseigne**, il intervient souvent lorsque les produits sont proches :
 - de la Date Limite de Consommation (DLC) : "à consommer jusqu'au..."
 - de la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : "à consommer de préférence avant le/fin..."
 - Il peut également se produire pour d'autres raisons : changement de gamme, erreur d'étiquetage...

Bien évidemment, de très nombreuses exploitations agricoles, entreprises et enseignes pratiquent également le don alimentaire à titre spontané.

Par le don alimentaire, l'entreprise et ses salariés s'engagent dans une **démarche solidaire**, à travers un projet collectif qui peut être fédérateur au sein de l'entreprise. Cela peut répondre également aux engagements au titre de la RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) et de la **lutte contre le gaspillage**.

D'un point de vue pragmatique, le don en nature permet également **d'optimiser les stocks** en écoulant les éventuels surplus. Dans bien des cas en effet, **donner s'avère moins coûteux** que jeter/recycler/détruire/ou encore opérer un retour de marchandise.

A tous ces aspects, il faut aussi ajouter un phénomène auquel sont confrontées les enseignes, et dans certains cas les entreprises alimentaires : le glanage des produits agroalimentaires ayant été jetés. Ce type de glanage pose des questions à la fois d'ordre éthique et technique. Il doit constituer une incitation forte à donner les produits consommables non commercialisables plutôt qu'à les jeter.

L'objectif de ce guide est avant tout de montrer les avantages concrets que les entreprises peuvent trouver dans le don, afin de les encourager à s'engager davantage.

1

**L'AIDE
ALIMENTAIRE :
PRÉSENTATION**

LES ACTEURS DE L'AIDE ALIMENTAIRE EN 2013

Sur le terrain, le paysage de l'aide alimentaire en France est très diversifié. Pour s'y retrouver, une présentation des acteurs s'impose.

Trois **acteurs institutionnels** sont en particulier chargés, à ce jour, de sa mise en œuvre : la Commission européenne, le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, le ministère en charge de la Lutte contre l'exclusion. Si ces acteurs mettent à disposition les financements nécessaires, élaborent les lois et règlements de leur utilisation et contrôlent leur emploi, cette aide est concrètement mise à disposition des bénéficiaires par le monde associatif.

La loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a donné un statut à l'aide alimentaire et a introduit de nouvelles dispositions législatives. Ainsi, pour recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire, les associations doivent dorénavant être habilitées.

Par arrêté interministériel du 25 février 2013, **12 associations caritatives d'envergure nationale ont été habilitées**¹ : Association nationale de développement des épiceries solidaires; Croix-Rouge française; Fédération de l'entraide protestante; Fédération française des banques alimentaires; Fédération nationale des paniers de la mer; Fondation de l'Armée du Salut; Imagine 84; Les Restaurants du coeur - Les Relais du coeur; Réseau Cocagne; Revivre dans le monde; Secours populaire français; Société de Saint-Vincent-de-Paul.

**12 ASSOCIATIONS
CARITATIVES
SONT HABILITÉES
À DISTRIBUER
DE L'AIDE
ALIMENTAIRE**

Au niveau local, de nombreuses autres associations, qui seront habilitées par les Préfets à partir de 2014, sont approvisionnées par les associations caritatives nationales, par les entreprises ou les exploitations agricoles, les magasins au travers des dons ou des achats à tarifs préférentiels.

Du côté économique, différents acteurs entrent en jeu, notamment tout au long de la filière agroalimentaire : producteurs, entreprises agroalimentaires, distributeurs, restaurateurs.

Mais on trouve également des contributions du monde des transporteurs, des entreprises réfrigérantes, etc., qui apportent soit des produits soit une expertise.

Le secteur agroalimentaire (exploitations agricoles, entreprises agroalimentaires et enseignes de distribution) participe à l'aide alimentaire depuis de nombreuses années. De très nombreuses entreprises, quelle que soit leur taille, ont noué des partenariats avec les associations.

La distribution d'aliments, qui survient pour des raisons diverses (écarts de tri, surplus, changement de recette, changement de packaging), a lieu quotidiennement, le plus souvent dans la discrétion et au niveau local, aux côtés des structures d'aide présentes sur le terrain, et à proximité des sites de production et des plateformes logistiques. Il s'agit d'un phénomène difficile à chiffrer.

A ces acteurs de mise en œuvre s'associent d'autres partenaires : **partenaires institutionnels (ministère de la Santé, ministère des Finances), collectivités locales notamment au travers des centres communaux ou intercommunaux d'action sociale (CCAS et CIAS), organisations professionnelles (FCD, ANIA, FNSEA, JA, interprofessions agricoles et alimentaires...)**, qui apportent chacun leur aide et leur compétence.

1- www.social-sante.gouv.fr/espaces,770/handicap-exclusion,775/dossiers,806/aide-alimentaire,2375/habilitations-nationales-2013,15527.html

QUELS SONT VOS INTERLOCUTEURS ?

Le tableau suivant présente les 12 associations caritatives habilitées au niveau national.

Il permet de faire votre choix entre les associations d'aide alimentaire, en fonction de vos problématiques (localisation, taille de l'entreprise ou de l'enseigne, type de produits disponibles, le cas échéant quantité de produits à donner). Les contacts indiqués ci-dessous vous permettront de vous orienter rapidement vers le bon interlocuteur.

Cette liste a l'avantage de présenter aux entreprises les principales options qui s'offrent aux opérateurs désireux de participer à l'effort d'aide alimentaire. **Mais elle n'est en rien exhaustive. Il ne faut pas oublier les milliers d'associations n'adhérant pas aux réseaux précédemment cités, qui pratiquent aussi l'aide alimentaire, essentiellement au niveau local.**

“Bourse aux dons”

Les pouvoirs publics ont conçu des outils avec les acteurs de l'aide alimentaire qui permettent de faire le lien entre les professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire (producteurs, industries agroalimentaires, distributeurs, transporteurs, restaurateurs, etc.) et des associations caritatives ou des Centres communaux d'action sociale (CCAS).

L'inscription sur le site **Bourse aux dons** comporte trois étapes simples et rapides. Inscrivez-vous dès à présent de manière à pouvoir rapidement utiliser cet outil en cas de dons !

La Bourse aux dons est une plate-forme internet interactive qui a pour objectif de mettre en relation un donateur avec un ou plusieurs receveurs. Plus précisément, la Bourse aux dons permet de faire le lien entre les professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire, les artisans, les distributeurs, les transporteurs, avec les associations d'aide alimentaire ou les Centres communaux d'action sociale (CCAS).

Le site permet de proposer des dons de denrées alimentaires et de matériels, mais également des liaisons de transport et du mécénat de compétence. Les offres de dons seront proposées automatiquement aux associations référencées et authentifiées par le ministère en charge de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. Les moyens logistiques des associations, en particulier les possibilités de stockage, sont renseignés par chaque association.

Pour y accéder : <http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons>



En Ile-de-France, la Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRIAAF) a décidé de mettre à disposition gratuitement un outil internet qui est une **cartographie interactive des structures d'aide alimentaire de la région**. Les fiches des associations indiquent leurs caractéristiques permettant de cibler les dons : coordonnées, jours d'ouverture, de collecte, possibilités de transport réfrigéré... D'autres régions sont en train de réaliser ce type de cartographie.

LES ASSOCIATIONS CARITATIVES

SEULES SONT RÉPERTORIÉES DANS CE TABLEAU LES ASSOCIATIONS AYANT TRANSMIS LES DONNÉES AVANT LA PUBLICATION DE CE GUIDE

NOM	CRÉATION	ACTIVITÉ	LOCALISATION	CHIFFRES CLÉS	APPROVISIONEMENT	DISTRIBUTION	CONTACT
ANDES	2000	Aide alimentaire, insertion sociale, insertion par l'activité économique	France 270 épiceries sociales et solidaires adhérentes au réseau 4 Chantiers d'insertion sur les Marchés de Gros de Rungis, Perpignan, Lille et Marseille	En 2012 : 159 000 foyers et 436 000 individus aidés 1325 tonnes de fruits et légumes livrés à 187 associations 117 salariés en insertion accueillis sur les 4 chantiers.	<ul style="list-style-type: none"> • Produits issus du PEAD/PNAA • Dons en nature de grossistes et d'industries agro alimentaires • Achats 	Epicerie sociales et solidaires : libre choix des produits Participation financière symbolique (30% maximum de la valeur mercantile des produits)	Anne Giraud anne.giraud@epiceries-solidaires.org 01 44 24 09 30
CROIX ROUGE FRANÇAISE	1863	5 activités principales : <ul style="list-style-type: none"> • Action Sociale (dont aide alimentaire) • Urgence et Secourisme • Formation • Opérations Internationales • Santé et Autonomie 	International France 1200 délégations locales, dont 1000 s'occupent d'aide alimentaire 22 délégations régionales 100 délégations départementales	25 000 tonnes de produits par an 263 471 personnes inscrites pour recevoir une aide alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Ramasse dans les enseignes • Dons en nature • Produits issus du PEAD/PNAA • Achats 	Dons direct aux bénéficiaires dans les centres de distribution ou les épiceries sociales	benjamin.cavalli@croix-rouge.fr ou chloe.charpentier@croix-rouge.fr 01 44 43 32 23
FÉDÉRATION DES BANQUES ALIMENTAIRES	1984	Aide alimentaire, inclusion sociale et appui et formation des associations partenaires et CCAS	France 98 banques alimentaires et antennes 5200 associations locales partenaires et CCAS	100 000 tonnes de produits distribués par an (dont plus de 10 000 tonnes fournies à Croix Rouge Française) 200 millions de repas	<ul style="list-style-type: none"> • Dons en nature exclusivement : principe de gratuité • Produits issus du PEAD/PNAA 	98 banques alimentaires et antennes d'approvisionnement pour les 5200 associations partenaires	dominique.lambert@banquealimentaire.org ffba.appro@banquealimentaire.org 01 49 08 04 70 ou adresses locales des banques alimentaires > www.banquealimentaire.org
FÉDÉRATION NATIONALE DES PANIERS DE LA MER	2003	Insertion par l'activité économique. Aide alimentaire	National France 5 chantiers d'insertion (17,29,35,56,62) 40 départements livrés	166 tonnes de produits par an	<ul style="list-style-type: none"> • Retraits • Dons • Achats 	Par les réseaux d'aide alimentaire : Banque Alimentaire, Croix-Rouge, Secours Populaire, ANDES, Restos du coeur	Hélène ROCHET Helene.rochet@panierdelamer.fr 09 53 89 04 12
IMAGINE 84 LES JARDINS DE LA MÉDITERRANÉE	2009	Aide alimentaire (fruits et légumes), insertion sociale, insertion par l'activité économique	France	en 2012 : 1250 tonnes de F. et L. données 1007 tonnes distribuées 400 g de F et L/jour à 2 517 500 personnes/an	<ul style="list-style-type: none"> • Dons en nature exclusivement 	approvisionnement direct des têtes de réseaux, qui approvisionnent à leur tour leurs lieux de distribution	Pierre Bonnefille Président bonnefille.pierre@wanadoo.fr 06 22 67 70 53 Nicolas CABOT Directeur n.cabot@orange.fr 06 12 12 50 64

NOM	CRÉATION	ACTIVITÉ	LOCALISATION	CHIFFRES CLÉS	APPROVISIONEMENT	DISTRIBUTION	CONTACT
RESTOS DU CŒUR	1985	Aide alimentaire et activités solidaires et / ou d'aide à l'insertion (ateliers et jardins, logements, aide aux gens de la rue...)	France 119 associations départementales 103 entrepôts départementaux 2000 centres de distribution	Environ 100 000 tonnes de denrées par an dont : Achats en 2013-2013 : 72 300 tonnes en 2012-2013 : 27 000 tonnes 130 millions de repas	<ul style="list-style-type: none"> • Achat en gros auprès des fournisseurs • Produits issus du PEAD/PNAA • Dons en nature 	Distribution de paniers repas Distribution de plats chauds Aide spécifique pour les bébés	Pascal Decoopman p.decoopman@restosducoeur.org ou Julien Payet julien.payet@restosducoeur 01 53 32 23 32
RÉSEAU DES JARDINS DE COCAGNE	1991	Insertion par l'activité économique, agriculture biologique, aide alimentaire	France 110 Jardins de Cocagne 12 relais régionaux 110 lieux de stockage et 900 points de distribution	4 000 salariés en parcours d'insertion accueillis chaque année. En 2012 : 500 familles d'adhérents bénéficiaires. 60 tonnes de légumes et 15 000 paniers solidaires hebdomadaires distribués. 60 h d'accompagnement alimentaire par personne.	<ul style="list-style-type: none"> • Production des Jardins de Cocagne • Dons en nature à des associations locales partenaires 	Prescription externe des publics éligibles (CCAS, associations d'aide alimentaire, CAF, CROUS, etc.). Distribution de paniers de légumes frais et biologiques hebdomadaires. Participation financière (max. 30% / valeur du produit). Ateliers cuisine et jardinage.	Sébastien Maréchal s.marechal@reseaucocagne.asso.fr 01 43 26 37 84 ou adresses locales des Jardins de Cocagne : www.reseaucocagne.asso.fr
REVIVRE DANS LE MONDE	1993	Aide alimentaire, fourniture de produits d'hygiène et d'entretien, insertion, aide à l'insertion.	France : 3 bases régionales avec chantiers d'insertion. 400 épiceries sociales et solidaires	1400 tonnes de produits livrés de denrées alimentaires, de produits d'hygiène et d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> • Dons en nature • Achats 	Livraison à des épiceries sociales et solidaires	Laurent Auger 0761842538 revivre-laurent@hotmail.com
SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS	1945	Approche généraliste de la solidarité : aide alimentaire, accès aux vacances, aux droits, à la santé, au logement, à la culture, au sport, aux actions éducatives	France et International 99 fédérations 656 comités locaux 1256 permanences d'accueil et de solidarité et relais santé (pratiquent l'aide alimentaire)	93 307 tonnes distribuées 1 483 466 bénéficiaires	<ul style="list-style-type: none"> • Collecte auprès des particuliers et entreprises • Produits issus du PEAD/PNAA • Achats ponctuels de complément 	Libre service de la solidarité Fourniture de paniers Remise de colis d'urgence	Christian Causse Directeur de la logistique 01 44 78 21 80 christian.causse@secourspopulaire.fr

2

**QUELLE
FORME
D'AIDE
CHOISIR ?**

LES DIFFÉRENTS TYPES DE DON

Les dons en nature peuvent porter sur des produits alimentaires comme non alimentaires.

Les produits non alimentaires peuvent servir directement aux associations, par exemple :

- matériels, neufs ou à remplacer (informatique, réfrigérateurs, containers,...)
- véhicules, locaux, transport
- financement de carburant sur une durée à définir

Il peut également s'agir de produits à destination des démunis, notamment des produits d'hygiène, ou encore des jouets. Dans ce dernier cas, il faut rappeler que les produits non-alimentaires peuvent aussi comporter certains risques (risque d'ingestion de petits objets par les enfants, par exemple). Des précautions doivent donc être prises. Un produit non-alimentaire doit toujours être accompagné de sa notice d'utilisation.

À côté du don en nature (produits alimentaires et autres produits), qui fait l'objet de ce guide, il ne faut pas oublier que les possibilités de s'impliquer dans l'aide alimentaire sont nombreuses : don financier, réponse à appels d'offres, don d'expertise (conseils, formation), etc.

Chaque entreprise doit pouvoir identifier la forme d'aide la plus adaptée en fonction de ses priorités et des circonstances (taille de l'entreprise, situation géographique des produits, quantité de produits, etc.).

- **Le don financier** aux associations est une solution intéressante pour les entreprises assujetties à l'impôt sur le revenu ou l'impôt sur les sociétés. Il permet aux associations de compléter leur approvisionnement en produits, mais également de moderniser les locaux ou le matériel.

- **Le don logistique** (prêt de camions, stockage, transport notamment) permet de faciliter l'acheminement des denrées vers les associations caritatives, qui ne bénéficient pas toutes d'une flotte adaptée aux produits ou aux volumes donnés. Ces dernières ont souvent recours à des bénévoles qui ne sont pas toujours disponibles au moment où la livraison doit avoir lieu.

- **Le mécénat de compétences** permet également à l'entreprise ou l'enseigne de décider de s'impliquer dans l'aide alimentaire. Il peut consister en un partage d'expertise technique, sous la forme de conseils, de sessions de formation, de mise à disposition de salariés, etc.

- **La réponse aux appels d'offres**, qui n'est pas une forme de don, fait cependant partie de l'univers de l'aide alimentaire. Ainsi, par la réponse aux appels d'offre, notamment ceux du FEAD (Fonds européen d'aide aux plus démunis²) l'entreprise s'implique dans une forme spécifique de partenariat. Il faut rappeler que les approvisionnements des associations passent en grande partie par le FEAD (cf. annexe 8).

2 - A la date de publication de ce guide, le FEAD n'a pas encore été créé par les instances européennes.

3

**PRATIQUE
DU DON EN NATURE
AUX ASSOCIATIONS
CARITATIVES**

COMMENT ORGANISER LE DON ?

Que ce soit au niveau d'une enseigne ou d'une entreprise, le don en nature requiert un certain travail de gestion. Il est donc recommandé de **nommer un responsable "don alimentaire"** dans chaque point de vente ou chaque entreprise. Concernant les exploitations agricoles, un appui peut-être trouvé auprès des antennes syndicales régionales ou départementales ou des chambres d'agriculture.

Le tri des produits à donner doit être fait par l'exploitation agricole, l'entreprise ou l'enseigne, dans les conditions d'hygiène et de sécurité des aliments conformes à la réglementation en vigueur, avant le ramassage par l'association.

Concernant la "ramasse" le GBPH (Guide de bonnes pratiques d'hygiène) de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs prévoit que "le tri des produits doit être effectué avant leur prise en charge, par les GMS (ou les bénévoles)". Il est recommandé d'**effectuer le tri au niveau des GMS**, sauf dérogation exceptionnelle.

Pour assurer la traçabilité, mais aussi le suivi (en termes de volume ou de poids notamment) indispensable à la défiscalisation, il est préférable que les donateurs effectuent une pesée et un scannage des produits. L'association réceptrice effectue aussi une pesée.

L'association assure un contact régulier avec les donateurs, se tient à leur disposition pour toute information sur son fonctionnement interne et se rend disponible, autant que faire se peut, pour faire un point sur le partenariat. Elle fournit à l'exploitation agricole, l'enseigne, ou l'entreprise un bilan d'activités annuel. Ce bilan d'activités peut simplement consister en une réunion annuelle de concertation et d'échanges.

important

Les associations caritatives doivent s'engager par écrit auprès des donateurs que les produits collectés sont destinés à l'aide alimentaire et indiquer, le cas échéant, le montant de la contribution demandée aux bénéficiaires ou aux associations caritatives auxquels sont destinés les dons.

QUELLES SONT LES **CONDITIONS FISCALES** DES DONS ?

Comme pour les dons financiers, les entreprises, assujetties à l'impôt sur les revenus et à l'impôt sur les sociétés, qui font des dons en nature peuvent bénéficier d'une réduction d'impôt sur à hauteur de 60% des dons et dans la limite de 5/1000 de leur chiffre d'affaires, avec possibilité de report sur cinq exercices. (cf. article 238 bis du Code Général des Impôts).

Attention, en cas de don en nature, ce n'est pas à l'association qu'il revient de valoriser le don (montant en euros). Cette dernière ne s'engagera que sur la nature, la dénomination, la quantité (poids ou volume selon les cas) et la DLC (date limite de consommation), le cas échéant, des produits donnés. **C'est au donateur (exploitation agricole, entreprise, enseigne) de valoriser le don (montant en euros), sous la forme d'une déclaration. Les dons sont estimés à leur valeur en stock** (cf. annexe 2).

Il est indispensable que l'association signe pour chaque don un document préparé par l'entreprise donatrice certifiant la nature des produits et la quantité remise sous forme de bon de sortie. Ce bon de sortie sera émis en double, l'un restant en magasin ou dans l'entreprise, l'autre suivant la marchandise (cf. annexe 4).

Le bon de sortie ou l'attestation, qui mentionne la nature du produit, éventuellement sa DLC et la quantité, constitue le justificatif pour la défiscalisation et la traçabilité des produits.

Plusieurs documents sont disponibles dans la boîte à outils de la Bourse au don du ministère de l'Agriculture :

- **Attestation de don en nature**

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/ReductionFiscale_AttestDonNature_cle071be9.pdf

- **Certificat de prise en charge - distribution gratuite de produits frais :**

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Retrait_F_L_Certificat_PriseEnCharge_cle449dac.pdf



**C'EST AU
DONATEUR
QU'IL REVIENT
DE VALORISER
LE DON**

QUELLES SONT LES MODALITÉS DE **TRANSPORT** POSSIBLES ?

Donateurs et associations se mettent d'accord sur la date, l'heure et le lieu du retrait des produits, ainsi que sur les modalités de transport.

Le choix du mode d'acheminement des produits dépendra en grande partie des circonstances du don : lieu et distance entre donateur et bénéficiaire, volumes concernés, etc.

Si l'exploitation agricole, l'entreprise ou l'enseigne prend le transport à sa charge, elle peut également obtenir une **réduction d'impôt de 60%**. L'article 238 bis du Code général des impôts s'applique en effet également lorsque l'entreprise assure la livraison et le stockage de denrées alimentaires faisant l'objet de don, en considérant cette opération de livraison ou de stockage comme un don. **La valeur du don correspond au coût de revient de la prestation** (cf. annexe 2).

• **Pour télécharger le modèle d'attestation de don logistique :**

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/ReductionFiscale_AttestDonLogistiq_cle817fcd.pdf

A noter : cette réduction d'impôt peut être pro-ratisée, en appliquant au coût de transport ou de stockage, le rapport entre la quantité des denrées données et la quantité maximum que peut accueillir le camion ou l'entrepôt (cf. annexe 3).



**TRANSPORT
À CHARGE
=
60% DE
RÉDUCTION
D'IMPÔT !**

QUELS PRODUITS PEUVENT ÊTRE DONNÉS ?

CONDITIONS DE QUALITÉ

Les associations sont évidemment demandeuses de la plus grande diversité possible de produits, pour répondre aux besoins et assurer une distribution équilibrée d'un point de vue nutritionnel.

Chaque exploitation agricole, magasin ou entreprise donne des produits différenciés, en fonction de ses procédures internes et de l'existence d'un réseau structuré et spécialisé au niveau local des associations.

Tous les produits alimentaires frais, surgelés ou secs peuvent être donnés, à certaines exceptions près. Les boissons alcoolisées (>1,2 degré d'alcool) ne doivent pas être données.

TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES FRAIS, SURGELÉS OU SECS PEUVENT ÊTRE DONNÉS

Produits à risque ne pouvant être donnés :

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs prévoit une liste d'exclusion de produits à risque. Il indique ainsi que dans le cadre des "ramasses" ("récolte") en magasins, les associations doivent refuser systématiquement les produits suivants présentant trop de risque à la consommation :

- Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly
- Coquillages, crustacés et huîtres
- Produits de poissonneries réfrigérées non préemballés
- Viandes réfrigérées non préemballées
- Steaks hachés réfrigérés, préemballés ou non
- Abats réfrigérés préemballés ou non
- Farces et produits farcis réfrigérés préemballés ou non
- Produits réfrigérés détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal



Certains de ces produits ne peuvent faire l'objet de don qu'exceptionnellement et sous réserve de mise en oeuvre de mesures de maîtrise spécifiques (non prises en compte dans le GBPH sus mentionné). En revanche, les viandes hachées et les pâtisseries à base de crème ainsi que les produits réfrigérés détériorés ou abîmés ne peuvent en aucun cas faire l'objet d'un don même exceptionnel.

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs indique aussi qu'il convient de refuser les produits réfrigérés et surgelés dans la mesure où ils ne peuvent être stockés ou transportés dans le **respect de la chaîne du froid au cours des collectes**.

Il est conseillé de ne pas donner ces produits. Toutefois, dans le cadre de circuits de distribution particuliers ou de conditions spéciales, il appartient aux acteurs (entreprises et associations) de prendre la responsabilité du don de ces produits dans le respect des règles de sécurité des aliments.

Ne peuvent être donnés aux associations des produits ayant une **Date Limite de Consommation (DLC) dépassée.**

Pour assurer que le produit ne soit pas périmé lors de sa remise au consommateur, il faut donc tenir compte d'un certain délai en deçà duquel le produit ne peut être donné. Les délais seront de fait plus réduits lorsque les dons sont faits en aval, c'est-à-dire au niveau de l'enseigne.

Dans la pratique, le pragmatisme et le bon sens s'imposent : les délais pourront en effet être réduits si la quantité de produits est limitée et qu'elle est destinée à une zone géographique circonscrite.

L'association ne peut pas distribuer un produit dont la DLC est dépassée. Pour tenir compte des délais logistiques, **il est préférable de respecter un délai de 72 heures**. Ce délai peut être ajusté en fonction de la "longueur" du circuit logistique (circuit court, maraude, etc.).

Dans tous les cas, le délai doit permettre la remise au bénéficiaire et la consommation avant le dépassement de la DLC.

Dans le cas des Dates Limites d'Utilisation Optimale (DLUO), les règles peuvent être plus souples que dans le circuit de commercialisation. Il faut traiter la problématique des DLUO au cas par cas en fonction de l'association.

DLC - DLUO : QUELLES DIFFÉRENCES ?

Les produits alimentaires vendus dans un conditionnement doivent indiquer un délai pour la consommation.

- **La DLC** : les denrées périssables, à conserver au frais (la température de conservation est indiquée clairement sur l'étiquetage) présentent généralement une date limite de consommation (DLC). Cette DLC est indiquée sur le conditionnement par la formule "À consommer jusqu'au...". Elle s'applique à des produits susceptibles, après une courte période, de présenter un danger pour la santé humaine, comme la viande vendue en barquette par exemple.

A CONSOMMER
JUSQU'AU :

- **La DLUO** : à l'inverse, certains produits stérilisés ou présentant une faible teneur en eau comportent une date limite d'utilisation optimale (DLUO). C'est le cas par exemple des gâteaux secs, ou encore des boîtes de conserve. Une fois la date passée, la denrée ne présente pas de danger mais peut en revanche avoir perdu tout ou partie de ses qualités : goût, texture... Sur le conditionnement, la DLUO est indiquée par la formule "À consommer de préférence avant...".

A CONSOMMER
DE PRÉFÉRENCE
AVANT LE :

- Le dépassement de la DLUO ne rend pas l'aliment dangereux : l'aliment peut donc encore être commercialisé et consommé.
- Il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DLUO est dépassée, sauf en cas d'altérations du produit.

- **Les produits non secs** (purées, jus, sauces, compotes, etc.) comportent également une DLUO : cela signifie que ces produits peuvent être conservés très longtemps mais une fois ouverts, ils doivent être conservés au frais et consommés très rapidement.

Comment définit-on la date de péremption ?

La date de péremption ne dépend pas seulement des caractéristiques des aliments. La qualité des matières premières, le site de production, le degré de maîtrise de la technologie mise en œuvre, le circuit de distribution entrent notamment dans la détermination de la date de péremption.

Source : <http://alimentation.gouv.fr/dateperemption>

L'association vérifie l'état et l'aspect des produits et se réserve le droit de refuser certains produits. Concernant les aspects d'hygiène, les associations devront se référer au Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs. Les motifs de refus sont divers. Ils peuvent être des refus "de principe", mais également de type ponctuel (par exemple : une absence momentanée de besoin sur un certain type de produit, produit à température non conforme au moment de l'enlèvement, etc.). Dans tous les cas, les refus doivent être expliqués aux donateurs.

DLUO : LA POSITION DE L'AGENCE FÉDÉRALE BELGE

Une liste non restrictive de denrées alimentaires dont la date de durabilité minimale (DLUO uniquement) est atteinte ou dépassée et qui peuvent continuer à être utilisées par les associations caritatives a été établie par les pouvoirs publics belges, afin de servir de ligne directrice dans l'évaluation de la conservation des denrées alimentaires une fois leur date de durabilité minimale atteinte ou dépassée.

Dans cette liste, les denrées alimentaires sont classées en quatre catégories, depuis les denrées à très longue conservation jusqu'à celles à conservation de courte durée. La dernière colonne comporte une estimation de la période durant laquelle la denrée peut encore être distribuée par les associations caritatives après expiration de la date de durabilité minimale. Cette durée est toutefois purement indicative, une évaluation au cas par cas est toujours nécessaire.

http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/965131_voedselbanken_houdbaarheid_9nov2012_fr.pdf

Les produits destinés à être donnés sont conservés dans un lieu de stockage adapté, clairement différencié de ceux dédiés aux produits périmés et destinés aux déchets. Il doit respecter les conditions de température identiques à celles de leur stockage habituel, jusqu'à leur ramassage par l'association, ou leur acheminement dans les locaux de l'association si le transport est assuré par le donateur. Il faut notamment veiller à préserver la chaîne du froid et les conditions générales d'hygiène.

CONDITIONS D'ÉTIQUETAGE

La réglementation admet le don à une association de produits présentant une absence d'étiquetage ou un défaut d'étiquetage ne remettant pas en cause le caractère consommable du produit.

Afin de clarifier les conditions dans lesquelles les denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage peuvent faire l'objet de dons aux organismes caritatifs ainsi que les règles qui doivent être respectées par ces organismes lors de la remise de ces denrées aux bénéficiaires de l'aide alimentaire, un document spécifique a été rédigé par l'Administration (cf. annexe 5).

Ce document explicite et complète les orientations générales figurant dans le Guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif à la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs.

QUELLES SONT LES RÈGLES D'HYGIÈNE EN MATIÈRE LOGISTIQUE ?

Concernant le **transport** et le **stockage** des produits donnés, il convient de se référer aux fiches 2 et 4 du Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs (cf. annexe 6).

Elles informent les bénéficiaires des dons des **conditions de conservation et d'utilisation nécessaires exigées par la nature du produit et la proximité de la date limite de consommation**. Elles laissent à disposition des bénéficiaires les informations utiles à la conservation et à la consommation du produit.

L'exploitation agricole, l'enseigne ou l'entreprise peut refuser les enlèvements non-conformes aux conditions d'hygiène nécessaires. Elle doit argumenter son refus.



QUELLES SONT LES RÈGLES APPLICABLES EN MATIÈRE DE RESPONSABILITÉ ?

En principe, l'exploitation agricole, l'entreprise ou l'enseigne n'est responsable de son produit que tant qu'il reste sous son contrôle. Dès lors qu'elle a collecté les produits, l'association prend ces derniers sous son entière responsabilité jusqu'à leur remise aux associations locales ou aux personnes bénéficiaires, selon son organisation.

Pour être donné, le produit doit être identifiable. Les exploitations agricoles, entreprises et les enseignes doivent permettre sa traçabilité en fournissant aux associations bénéficiaires un "bon de sortie" ou bon de livraison listant les produits donnés à une date précise. L'association doit donc assurer une traçabilité minimale, en faisant apparaître par exemple la DLC ou DLUO, les nom et adresse du magasin ou du fournisseur.

En cas d'alerte sanitaire, l'enseigne ou l'entreprise reste en revanche responsable (selon le règlement CE N°178/2002), même si le produit est déjà parti dans les associations.

Le magasin ou l'entreprise doit :

- transmettre systématiquement à l'association (par téléphone puis confirmation par fax ou mail), tous les messages de retrait- rappel qui concernent les produits susceptibles d'avoir été donné,
- archiver l'élément de la preuve de la transmission (fax par exemple) pendant 3 ans + l'année en cours

En cas d'alerte, il convient de se référer à la fiche 11 du Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs (cf. annexe 6).

En ce qui concerne la traçabilité des dons alimentaires, l'association doit être capable de gérer les procédures de retraits ou rappels.

Cela implique notamment de :

- Communiquer un numéro de téléphone, fax ou mail au magasin/entreprise
- Communiquer les nom et qualité d'une personne compétente pour traiter cette information
- S'engager à traiter l'information transmise par le magasin/entreprise et à pratiquer le retrait ou rappel des produits s'il y a lieu, (faire en sorte que les associations aient les moyens de traiter un problème sanitaire éventuel)
- Prévenir le magasin de tout changement pouvant freiner la transmission de l'information (modification de l'interlocuteur, numéro de téléphone, fax, e-mail...).

4

**LES 8 RÈGLES D'OR
DU DON DE PRODUITS
AUX ASSOCIATIONS
CARITATIVES**

RÈGLE UNE

Il est préférable de formaliser les partenariats de dons par la signature d'une convention entre le donateur et l'association.

RÈGLE DEUX

L'exploitation agricole, le magasin ou l'entreprise et l'association désignent chacun un interlocuteur responsable de superviser et d'organiser la procédure du don.

RÈGLE TROIS

L'exploitation agricole, le magasin ou l'entreprise et l'association respectent les conditions d'hygiène et de sécurité des aliments aux stades du stockage, du transport, de la manutention et de la mise à disposition du bénéficiaire, en se référant au Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

RÈGLE QUATRE

Le tri des produits à donner doit être fait par l'exploitation agricole, l'entreprise ou l'enseigne, dans les conditions d'hygiène et de sécurité des aliments conformes à la réglementation en vigueur, avant le ramassage par l'association.

RÈGLE CINQ

L'association s'engage à signer un bon de sortie ou une attestation préparés par le donateur comportant les éléments d'enlèvement (nature des produits, quantité, poids, volume) et si possible les éléments de traçabilité. Ce bon de sortie est indispensable à plusieurs titres :

- Il est utilisé par le donateur pour valoriser le don sur le plan fiscal. Il n'appartient pas à l'association de s'engager ou de valider la valeur du don.
- Il doit aussi permettre d'assurer la traçabilité. Il doit donc être conservé par l'association et le magasin ou l'entreprise. Il est notamment utilisé en cas d'alerte sanitaire.
- Il constitue également une attestation du transfert de propriété.

RÈGLE SIX

Le don doit respecter un certain nombre de règles de sécurité et de traçabilité.

Produits alimentaires

Tous les produits alimentaires frais surgelés ou secs peuvent être donnés, à certaines exceptions près. (Voir liste des produits "à risque" p 17). Pour être donné, le produit doit être identifiable. L'association doit donc assurer sa traçabilité minimale et le respect des règles d'hygiène de sécurité des aliments en particulier le maintien de la chaîne du froid. Pour tenir compte des délais logistiques, il est préférable de respecter un délai de 72 heures et dans tous les cas ce délai ne doit pas être inférieur à 48 heures.

Produits non alimentaires

Pour les produits non-alimentaires les règles sont les suivantes :

Seuls les produits non-alimentaires dans leur emballage d'origine peuvent être donnés.

L'étiquetage doit être toujours lisible pour que les précautions d'emploi puissent être parfaitement lues.

Les produits composés de plusieurs pièces doivent être complets. Les notices d'emploi doivent être présentées. Dans tous les cas un produit non-alimentaire doit au minimum être accompagné de sa notice.

RÈGLE SEPT

L'association justifiera à la signature de la convention (cf. point 1.) d'une assurance responsabilité civile couvrant l'ensemble de ses activités et les conséquences dommageables liées à son activité, notamment à la distribution, et à la nature des produits objets de la convention.

RÈGLE HUIT

L'exploitant agricole, le directeur du magasin ou de l'entreprise et le directeur ou le président de la structure bénéficiaire s'efforcent de se rencontrer sur une base annuelle pour faire le point et proposer des pistes d'amélioration. Ce bilan se fera de préférence au siège de l'association.

5

**LA
PRATIQUE
DU
GLANAGE**

LE GLANAGE AUPRÈS DES ENSEIGNES

Les enseignes, mais également dans certains cas les entreprises agroalimentaires, sont confrontées à un nouveau phénomène : **le glanage des produits agroalimentaires ayant été jetés.**

Le glanage auprès des enseignes n'est pas une forme de don. Les produits récupérés par les populations les plus démunies sont en effet gérés comme des déchets par les entreprises et peuvent être dangereux. Le développement du glanage montre qu'il est important de tout mettre en œuvre pour éviter au maximum de jeter des produits alimentaires. Cela demande notamment une organisation car il est interdit de donner des produits à DLC dépassée.

D'un point de vue moral, on ne peut recommander de détruire des produits qui pourraient être encore consommables. Cependant, ces produits destinés à être mis à la poubelle peuvent s'avérer dangereux. En effet, le distributeur qui les a retirés du rayon pour des raisons commerciales (ou défauts de fabrication ou d'emballage, ou toute autre raison) ne prend aucune précaution particulière quant à leur maintien à température ou leur salubrité. Ces produits peuvent donc avoir été en contact avec des souillures, avoir perdu l'herméticité de leur emballage, avoir subi une rupture de la chaîne du froid, etc. Toutes ces détériorations peuvent rendre le produit impropre à la consommation.

De plus, la réglementation prévoit une destruction pour les "sous-produits animaux appartenant à la catégorie 3"^{}.** Ainsi, du fait de cette réglementation, les produits d'origine animale ou les aliments contenant de tels produits, une fois périmés en grande surface (ou proches de la DLC et retirés des rayons pour des raisons d'image) sont considérés comme des sous-produits animaux appartenant à la catégorie 3 et ne peuvent donc plus être utilisés pour l'alimentation humaine. Leur destruction par les grandes surfaces devient obligatoire notamment pour empêcher le glanage des poubelles des magasins.

Il y a donc une impossibilité juridique à "autoriser" le glanage, tout du moins à le rendre possible en ne détruisant pas les produits. Cette réglementation n'est valable que pour les produits d'origine animale. Néanmoins, dans la pratique, les magasins ne trient pas ces déchets, les produits d'autres origines sont donc susceptibles d'être souillés par des produits d'origine animale, ce qui peut les rendre impropres à la consommation. Compte tenu des risques encourus, il est préférable de placer les poubelles à un emplacement difficilement accessible aux personnes extérieures à l'établissement.

Il convient donc d'orienter les plus démunis vers les associations afin qu'ils n'aient pas recours au glanage.

Une possibilité pour les magasins pratiquant le don serait donc d'apposer des autocollants sur les poubelles portant le message suivant :

**LES PRODUITS CONTENUS DANS
CETTE POUBELLE SONT
SUSCEPTIBLES D'ÊTRE SOUILLÉS
ET IMPROPRES À LA
CONSOMMATION.
CE MAGASIN DONNE
DES PRODUITS CONSOMMABLES
À : ASSOCIATION XXX
CENTRE DE DISTRIBUTION
LE PLUS PROCHE : XXXX
DIRIGEZ-VOUS VERS CETTE
ASSOCIATION, VOUS POURREZ Y
TROUVER DES PRODUITS SAINS**

* Les sous-produits animaux de catégorie 3 sont définis dans l'article 10 du règlement (CE) n°1069/2009 : « f) les produits d'origine animale ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale »

LE CAS DU GLANAGE SUR L'EXPLOITATION AGRICOLE

Les agriculteurs, en cas d'engorgement du marché ou parce que les produits ne sont pas commercialisables, **sont amenés à retirer du marché des produits sains et consommables. Ce gisement n'est pas toujours exploité.** Or des fruits et légumes sont jetés alors qu'ils sont consommables.

L'exploitant agricole peut proposer à des associations et/ou à des filières d'insertion de venir, le cas échéant, récolter sur l'exploitation agricole, trier, conditionner, voire transporter les produits pour leur distribution in fine aux bénéficiaires des associations caritatives.

Ces opérations devront être organisées et encadrées par des associations ou des filières d'insertion, respectueuses des producteurs agricoles et de leur production, alimentées par une charte d'engagement négociée avec les producteurs (comme prévu dans le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire).



LES ANNEXES

ANNEXE N°1 : Dons de denrées alimentaires, de matériel ou de transport et réduction d'impôts : comprendre comment ça marche



**Dons de denrées alimentaires, de matériel
ou de transport et réduction d'impôt
Comprendre comment ça marche**

1. Qui peut bénéficier d'une réduction d'impôt ?

Les **entreprises assujetties à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés**.

2. Comment bénéficier d'une réduction d'impôt ?

Pour bénéficier d'une réduction d'impôt, il faut **avoir effectué des versements, en numéraire ou en nature au profit soit d'œuvres ou d'organismes d'intérêt général ayant un caractère social ou humanitaire, soit de fondations ou d'associations reconnues d'utilité publique ayant un caractère social ou humanitaire**, ou d'associations culturelles ou de bienfaisance d'Alsace-Moselle.

La condition relative à la reconnaissance d'utilité publique est réputée remplie par les associations régies par la loi locale maintenue en vigueur dans les départements de la Moselle, du Bas-Rhin et du Haut-Rhin lorsque la mission de ces associations est reconnue d'utilité publique.

3. Quel est le montant potentiel de la réduction d'impôt ?

La **réduction d'impôt est égale à 60 % du montant des versements effectués, pris dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires**.

4. Comment calculer le montant du don ?

Pour les **dons effectués en numéraire** : le montant du don est égal au **montant effectivement versé**.

Pour les **dons effectués en nature** : le montant du don est égal :

- à la **valeur en stock** pour les biens qui figurent dans un compte en stock ;
- au **prix de revient** de la prestation offerte pour les prestations de services.

Ex: « Dans l'hypothèse où une entreprise assurerait la livraison ou le stockage de denrées alimentaires faisant l'objet d'un don, par elle-même ou une autre entreprise, à une association, l'opération de transport ou de stockage pourrait également être qualifiée comme un don au sens de l'article 238bis du code général des impôts.

La valorisation de cette prestation correspondrait alors au coût du transport ou du stockage des seules denrées qui font l'objet d'un don.

Dans ces conditions, si le volume et le poids des biens ne nécessitent pas d'affréter un camion entier ou d'utiliser la totalité d'un entrepôt, la réduction d'impôt peut être calculée en appliquant aux frais de transport ou de stockage le rapport entre la quantité, exprimé par exemple en volume ou en poids, des denrées données, et la quantité maximale que peut accueillir le camion ou l'entrepôt. » (extrait d'un courrier de M. Eric Woerth, Ministre du budget à Mme Christine Boutin, Ministre du logement en date du 20 janvier 2009).

5. Comment faire pour apporter la preuve des versements ?

Le **reçu Cerfa n°11580*03 disponible sur ce site** peut être utilisé mais il **n'est pas obligatoire**. Tout autre document pourra être utilisé s'il apporte la preuve que l'entreprise a effectué un versement qui satisfait aux conditions prévues à l'article 238 bis du CGI : réalité des dons, montant du versement, identité du bénéficiaire des dons, nature et date du versement.

Ainsi, les organismes bénéficiaires des dons peuvent délivrer des reçus utilisables par les entreprises à titre de pièces comptables justificatives. Les entreprises peuvent également délivrer un document à l'association indiquant la nature et la valeur du don ainsi que la date du versement.

Des documents types sont disponibles sur le site de la Bourse aux dons dans la rubrique documents utiles.

6. Si un reçu est émis par le bénéficiaire du don, peut-il ne comporter que la description physique du don reçu, l'entreprise procédant par ailleurs à sa valorisation dans sa déclaration 2069-M-SD ?

Oui. Le reçu délivré peut comporter uniquement une description physique des biens reçus sans aucune valorisation ou mentionner une valorisation effectuée par l'association ou sur la base des informations données par les entreprises.

Dans l'hypothèse où la valorisation est effectuée par l'entreprise, le reçu peut comporter une mention du type « valeur des biens reçus (information fournie par l'entreprise donatrice) ».

Dans l'hypothèse où l'organisme bénéficiaire du don délivrerait un reçu à l'entreprise donatrice, les éléments mentionnés sur ce justificatif relèveraient de sa responsabilité et le cas échéant de celle de l'entreprise donatrice.

L'article 238 bis du code général des impôts sur lequel se base cette mesure :

« 1. Ouvrent droit à une réduction d'impôt égale à 60 % de leur montant les versements, pris dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires, effectués par les entreprises assujetties à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés au profit :

a) D'œuvres ou d'organismes d'intérêt général ayant un caractère [...] social, humanitaire [...];

b) De fondations ou associations reconnues d'utilité publique [...] et répondant aux conditions fixées au a, ainsi que d'associations culturelles ou de bienfaisance [...] d'Alsace-Moselle. La condition relative à la reconnaissance d'utilité publique est réputée remplie par les associations régies par la loi locale maintenue en vigueur dans les départements de la Moselle, du Bas-Rhin et du Haut-Rhin lorsque la mission de ces associations est reconnue d'utilité publique. Un décret en Conseil d'État fixe les conditions de cette reconnaissance et les modalités de procédure permettant de l'accorder ;

[...] »

Sources utilisées pour l'élaboration de ce document :

- *Rescrit n°2009/44 (FE) du 21 juillet 2009 relatif au Régime du mécénat : justificatifs et dons alimentaires*

- *La Documentation fiscale de Base DB4C7 disponible sur le site impots.gouv.fr*

ANNEXE N°2 : Comment estimer les biens donnés ?

La **réduction d'impôt** visée à l'article 238 bis du Code général des impôts (CGI) est égale à **60 % des versements effectués** par les entreprises, dans la **limite de 5 ‰ du chiffre d'affaires** des entreprises donatrices.

Forme et estimation des dons

- **Don de produits alimentaires**

Le **don de produits alimentaires** peut être estimé à la **valeur** pour laquelle les produits sont ou devraient être inscrits en **stock**.

La **valeur d'inscription en stock** s'entend de la **valeur nette comptable**, c'est-à-dire après prise en compte des provisions fiscalement déductibles.

Ainsi, lorsque la valeur nette comptable est nulle, du fait par exemple de la **proximité de la date de péremption du produit**, aucune réduction d'impôt ne peut être pratiquée.

- **Don de prestations de service**

Le **don de prestations de services** peut être estimé au **prix de revient de la prestation** offerte.

Les entreprises peuvent prendre en charge le **transport** des produits alimentaires qui sont donnés. Dans ce cas, la base de calcul de la réduction d'impôt comprend le **coût du transport** supporté par l'entreprise donatrice (ce seul coût lorsque la valeur nette comptable des produits est nulle).

Par ailleurs, peut constituer un **don en nature** la **mise à disposition de personnel** au profit d'une association d'intérêt général. Le don sera évalué à son **prix de revient**, c'est-à-dire rémunération et charges sociales y afférentes.

Détermination de la réduction d'impôt

Le chiffre d'affaires à prendre en considération pour la détermination de la limite de prise en compte des versements est le **chiffre d'affaires hors taxes** réalisé par l'entreprise au titre de l'exercice au cours duquel les versements sont effectués. Pour les entreprises étendant leur activité hors de France métropolitaine et des départements d'Outre-Mer, il ne doit être tenu compte que du chiffre d'affaires correspondant aux bénéficiaires imposables dans la métropole ou lesdits départements.

Le chiffre d'affaires retenu **comprend, pour les sociétés holding, les dividendes et produits financiers**.

En cas de versements excédant le plafond

Les **versements excédant le plafond de 5 ‰ du chiffre d'affaires** au cours d'un exercice N peuvent donner lieu à **réduction d'impôt au titre des cinq exercices suivants**, après prise en

ANNEXES

compte des versements effectués au titre de chacun de ces exercices, sans qu'il puisse en résulter un dépassement dudit plafond.

Utilisation de la réduction d'impôt

La réduction d'impôt s'impute **sur l'impôt sur le revenu ou l'impôt sur les sociétés** dû par le contribuable ou le foyer fiscal. S'agissant de l'impôt sur les sociétés, la réduction d'impôt s'impute **sur le solde de l'impôt**.

Toutefois, **lorsque le montant de la réduction d'impôt excède le montant de l'impôt à acquitter**, le solde non imputé **peut être utilisé pour le paiement de l'impôt dû au titre des cinq années** (ou exercices) **suivant** celle (ou celui) au titre de laquelle (ou duquel) la réduction d'impôt est constatée.

Ce report de la réduction d'impôt se cumule avec le report des versements excédant le plafond de 5 % du chiffre d'affaires (cf. BOI-BIC-RICI-20-30-20 III). Il existe donc un double suivi en base et en impôt.

Les réductions d'impôt reportables au titre d'années ou d'exercices antérieurs s'imputent par ordre d'ancienneté.

Le report de la réduction d'impôt calculée au titre de l'exercice N n'ayant pu être utilisé en paiement de l'impôt dû au titre des cinq exercices suivants (N + 1 à N + 5), il ne peut plus être utilisé. Il est donc définitivement perdu et ne peut être reporté en N + 6.

Cas des entreprises exonérées d'impôt sur le revenu ou d'impôt sur les sociétés

En pratique, le bénéfice de **la réduction d'impôt ne peut se cumuler avec le bénéfice d'une exonération particulière d'impôt sur le revenu ou d'impôt sur les sociétés**. En effet, les entreprises exonérées d'impôt sur le revenu ou d'impôt sur les sociétés en vertu d'une disposition particulière ne sont pas en mesure d'imputer cette réduction d'impôt sur l'impôt sur les sociétés ou l'impôt sur le revenu puisqu'elles ne sont pas redevables de l'un ou l'autre de ces impôts et que la réduction d'impôt susvisée n'est pas restituable (cf. BOI-BIC-RICI-20-30-10-10-§ 30).

Cependant, les **entreprises exonérées de manière temporaire** d'impôt sur le revenu ou d'impôt sur les sociétés, ou exonérées en vertu d'un abattement pratiqué sur leurs résultats imposables, **bénéficient du dispositif** dans les conditions de droit commun (exemple : entreprise été créée dans une zone franche urbaine).

Justificatifs de dons

Concernant les dons alimentaires, il n'est pas nécessaire d'avoir un reçu-type. Toutefois, il appartient à **l'entreprise donatrice d'apporter la preuve** qu'elle a effectué un versement qui satisfait aux conditions prévues à l'article 238 bis du CGI : réalité des dons, montant du versement, identité du bénéficiaire des dons, nature et date du versement (cf. documents proposés en annexe).

ANNEXES

Les **organismes bénéficiaires des dons peuvent délivrer des reçus**, qui peuvent être utilisés par les entreprises à titre de **pièces comptables justificatives**. Les entreprises peuvent également délivrer un document à l'association indiquant la nature et la valeur du don ainsi que la date du versement.

Le reçu délivré peut comporter uniquement une description physique des biens reçus sans aucune valorisation ou mentionner une valorisation effectuée par l'association ou sur la base des informations données par les entreprises. Dans l'hypothèse où la valorisation est effectuée par l'entreprise, le reçu peut comporter une mention du type « valeur des biens reçus (information fournie par l'entreprise donatrice) ».

Dans l'hypothèse où l'organisme bénéficiaire du don délivrerait un reçu à une entreprise, les éléments mentionnés sur ce justificatif relèveraient de sa responsabilité et le cas échéant de celle de l'entreprise donatrice.

La délivrance irrégulière de reçus permettant à une entreprise de bénéficier de la réduction d'impôt entraîne l'application d'une **amende égale à 25 % des sommes indûment mentionnées** ou, à défaut d'une telle mention, d'une amende égale au montant de l'avantage fiscal indûment obtenu par l'entreprise donatrice.

Précisions comptables

Le montant résultant de l'évaluation des biens doit être réintégré extra-comptablement sur l'imprimé **2058-A** de la liasse fiscale.

Source : Code général des impôts ; BOI-BIC-RICI-20-30-30-20120912

ANNEXES

ANNEXE N°3 : Courriers du ministre du budget sur les réductions d'impôts



08 LAJ 477

LE MINISTRE

Paris, le - 3 OCT. 2006

Nos réf. 705 CAB GL

*cedric.de-lestrange @
cabinet.finances.pouv.fr*

Madame le Ministre, *chère Christine,*

Vous avez souhaité connaître les conditions dans lesquelles les dons de produits alimentaires réalisés par certaines entreprises au profit d'associations intervenant pour l'aide alimentaire en faveur des plus démunis pouvaient être éligibles au régime fiscal du mécénat.

Selon les dispositions du code général des impôts, ouvrent droit à une réduction d'impôt égale à 60 % de leur montant, les versements, dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires, effectués par les entreprises assujetties à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés, au profit d'œuvres ou d'organismes d'intérêt général ayant un caractère philanthropique, éducatif, scientifique, social, humanitaire, sportif, familial, culturel ou concourant à la mise en valeur du patrimoine artistique, à la défense de l'environnement naturel ou à la diffusion de la culture, de la langue et des connaissances scientifiques françaises,.

L'instruction fiscale 4 H-5-04 du 13 juillet 2004 précise que les versements peuvent être effectués en numéraire et en nature.

Ainsi, lorsque la contribution des entreprises prend la forme de produits alimentaires commercialisables, les dons peuvent être estimés à leur valeur en stock pour les biens qui figurent dans un compte de stock et ouvrir droit à la réduction d'impôt précitée pour le montant correspondant.

En revanche, lorsque la contribution des entreprises prend la forme d'une mise à disposition de produits qui, d'une manière générale, ne sont plus susceptibles d'être commercialisés dans les circuits habituels de distribution, les biens donnés ne peuvent plus être estimés à leur valeur en stock, puisqu'ils ne font plus partie du stock de l'entreprise qui les remet à l'association. Cette mise à disposition n'ouvre alors pas droit au bénéfice de la réduction d'impôt. Toutefois, dans l'hypothèse où les entreprises donatrices assureraient elles-mêmes la livraison des denrées faisant l'objet de leur contribution aux associations, l'opération serait susceptible d'être regardée comme un don au sens de l'article 238 bis du CGI. En effet, le don pourrait alors être valorisé à hauteur des frais de transport pris en charge par les entreprises.

.../...

Madame Christine BOUTIN
Ministre du logement et de la ville
Hôtel de Castries
72, rue de Varenne
75007 PARIS

MINISTÈRE DU BUDGET
DES COMPTES PUBLICS
ET DE LA FONCTION PUBLIQUE
139, rue de Bercy - Télédéc 146 - 75572 Paris Cedex 12

En conséquence, si, le jour du don, les produits alimentaires donnés peuvent toujours être commercialisés dans les circuits habituels de distribution et figurent toujours dans les stocks de l'entreprise, ils peuvent être estimés à leur valeur en stock et ouvrir droit à la réduction d'impôt de 40 %.

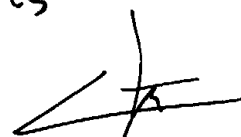
60

Bien entendu, le montant résultant de l'évaluation des biens donnés doit être réintégré extra-comptablement sur l'imprimé n° 2058-A de la liasse fiscale, les versements effectués n'étant, en effet, pas déductibles du résultat fiscal.

J'invite vos services à contacter M. Christophe Bonnard, Conseiller fiscal à mon cabinet (01 53 18 40 70), qui pourra le cas échéant répondre à leurs interrogations.

Je vous prie de croire, Madame le Ministre, à l'assurance de mes respectueux hommages.

amities



Eric WOERTH

ANNEXES



LE MINISTRE

Paris, le 20 JAN 2009

Nos réf. : 705 CAB GL
Vos réf. : CAB/CC/JG 08LAD477

Madame le Ministre,

Par courrier en date du 3 octobre 2008, je vous informais des dispositions relatives à la valorisation des dons sous forme de denrées alimentaires pour l'application du régime du mécénat prévu à l'article 238 bis du code général des impôts (CGI).

Vous souhaitez obtenir des précisions sur la méthode de valorisation des prestations de transport et de stockage.

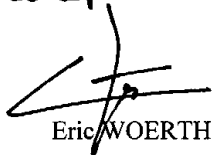
Dans l'hypothèse où une entreprise assurerait la livraison et le stockage des denrées alimentaires faisant l'objet d'un don, par elle-même ou une autre entreprise, à une association, l'opération de transport ou de stockage pourrait également être qualifiée comme un don au sens de l'article 238 bis du CGI.

La valorisation de cette prestation correspondrait alors au coût du transport ou du stockage des seules denrées qui font l'objet du don.

Dans ces conditions, je vous confirme que si le volume et le poids des biens ne nécessitent pas d'affréter un camion entier ou d'utiliser la totalité d'un entrepôt, la réduction d'impôt peut être calculée en appliquant aux frais de transport ou de stockage le rapport entre la quantité, exprimée par exemple en volume ou en poids, des denrées données, et la quantité maximale que peut accueillir le camion ou l'entrepôt.

Je vous prie de croire, Madame le Ministre, à l'assurance de mes respectueux hommages.

Très amicalement



Eric WOERTH

Madame Christine BOUTIN
Ministre du Logement
Hôtel de Castries
72, rue de Varenne
75007 PARIS



MINISTÈRE DU BUDGET
DES COMPTES PUBLICS
ET DE LA FONCTION PUBLIQUE

139, rue de Bercy - Télédocus 146 - 75572 Paris Cedex 12

ANNEXES



Attestation de don logistique

Partie à remplir par le donateur

L'entreprise
Raison sociale :
Adresse :
Téléphone : *Fax :*
N° SIRET : *Code APE :*
représentée par NOM, Prénom :
Fonction :

certifie avoir offert le service suivant concernant des denrées alimentaires
 du matériel
 autre (à préciser)

transport¹ le / / de ² à ²
 entreposage¹ du / / au / / à ²

à température¹ : ambiante <+4°C <-18°C
pour une quantité de¹ : palettes tonnes m³

dont le montant déclaré par le donateur est de euros

Fait en 2 exemplaires le / /
à

Signature du donateur

Partie à remplir par le bénéficiaire

Je soussigné NOM, Prénom :
Fonction dans la structure :
agissant au nom du bénéficiaire dont la forme juridique est¹ :
 une association un fonds de dotation autre (à préciser)
déclarée au Journal Officiel du N° agréée le

certifie avoir reçu le don en nature mentionné par le donateur ci-dessus
Fait en 2 exemplaires le / /
à

Signature du bénéficiaire

1 : Cocher la case correspondante
2 : Indiquer un lieu

ANNEXE N°5 : Circulaire sur la distribution de denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage dans le cadre de l'aide alimentaire



**Distribution de denrées alimentaires préemballées
présentant des défauts d'étiquetage
dans le cadre de l'aide alimentaire**

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, en particulier en son article 17, il appartient aux exploitants du secteur alimentaire de veiller, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et d'en vérifier le respect.

La législation alimentaire, notamment celle fixant les prescriptions en matière d'étiquetage, n'établit pas de distinction entre les denrées selon les consommateurs auxquels elles sont destinées. Toutefois, il pourra être admis que les opérateurs fassent don aux organismes caritatifs, en vue de leur distribution dans le cadre de l'aide alimentaire, de denrées préemballées dont l'étiquetage ne serait pas totalement conforme aux exigences réglementaires.

Le présent document précise les conditions dans lesquelles de telles denrées pourront faire l'objet de dons aux organismes caritatifs et les règles qui devraient être respectées par ces organismes lors de la remise des denrées considérées aux personnes bénéficiant de l'aide alimentaire. Il explicite et complète les orientations générales figurant dans le Guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif à la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs.

1 – Don de denrées aux organismes caritatifs : responsabilité des donateurs

a – En matière d'étiquetage

Les exploitants du secteur alimentaire qui détiennent des denrées alimentaires préemballées présentant des défauts d'étiquetage pourront en faire don aux organismes caritatifs, sous réserve des conditions suivantes :

- Les opérateurs concernés devront être à même de fournir à ces organismes, sur un document séparé et en langue française, l'ensemble des mentions obligatoires requises par la réglementation, de sorte que celles-ci puissent être répercutées aux bénéficiaires de l'aide ;
- Afin d'assurer la traçabilité des denrées et leur conservation dans des conditions adéquates, les emballages de regroupement des denrées préemballées en question devront porter les mentions exigées par l'article R.112-11 du code de la consommation pour les denrées commercialisées à un stade antérieur à la remise au consommateur final, soit : leur dénomination de vente, la DLC/DLUO accompagnée des conditions particulières de conservation et l'identification de l'opérateur ;
- Il ne sera admis en aucun cas le don de denrées dont l'étiquetage présenterait les défauts suivants :

- Denrées dont le pré-emballage ne porterait pas de numéro de lot ;
- Denrées qui porteraient une liste des ingrédients erronée au regard de la présence d'allergènes à déclaration obligatoire, et ce nonobstant l'information qui pourrait être délivrée au consommateur au moment de la remise des denrées considérées.

Il pourra être admis, à titre très exceptionnel, que les opérateurs fassent don de denrées pour lesquelles ils ne seraient pas à même de fournir la totalité des mentions obligatoires requises par la réglementation. Il appartiendra dans un tel cas aux opérateurs de justifier des raisons pour lesquelles ils ne sont pas à même de fournir ces informations auprès de la DGCCRF (C3@dgccrf.finances.gouv.fr), étant entendu qu'aucune dérogation ne sera accordée pour des informations dont l'absence nuirait à la qualité/sécurité des produits considérés.

b – En matière de marquage

Sont concernés par ces dispositions les produits dont la fabrication est soumise à l'obligation d'agrément sanitaire, lequel se traduit par l'apposition d'une marque d'identification sur le conditionnement ou l'emballage.

Les exploitants du secteur alimentaire qui détiennent des denrées alimentaires préemballées présentant des défauts de la marque d'identification pourront en faire don aux organismes caritatifs, à la condition suivante : les produits portant une marque illisible, et les produits ne portant aucune marque, pour des raisons techniques ou de rupture de stock d'étiquettes ou d'emballages pré imprimés, devront être accompagnés d'un document (bon de livraison ou autre) listant les produits avec leurs numéros de lot, et indiquant le numéro d'agrément de l'établissement.

Sont exclus du don les produits de négoce qui présenteraient ces mêmes anomalies.

Sont exclus du don les produits portant une marque dont le numéro d'agrément est erroné .

2 – Gestion des denrées mal étiquetées ou présentant des défauts de marquage par les organismes caritatifs (ou leurs prestataires)

Une fois en possession de dons de denrées mal étiquetées, ou dont la marque d'identification est absente ou illisible, les organismes caritatifs devront veiller à ce que les documents portant l'ensemble des informations sur les produits, fournis par les opérateurs à l'origine des dons, accompagnent les produits considérés tout au long de leur cheminement et soient détenus sur les lieux de leur utilisation ou de leur stockage.

3 – Remise des denrées aux bénéficiaires de l'aide : responsabilité des organismes caritatifs

Il pourra être admis que l'ensemble des mentions obligatoires ne soient pas reportées sur l'étiquetage des denrées préemballées remises aux bénéficiaires de l'aide, sous réserve des conditions suivantes :

- L'ensemble des informations, y compris celle relative au numéro d'agrément de l'établissement, devra être mis à disposition du consommateur par voie d'affichage à proximité des produits, les documents remis par les opérateurs à l'origine du don pouvant être utilisés à cet effet ;

- Les informations minimales suivantes devront en outre être reportées, de façon visible, lisible et indélébile, sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci :

- dénomination de vente ;
- DLUO/DLC et conditions particulières de conservation ;
- mises en garde propres à certains types de denrées, telles que « teneur élevée en caféine » pour les boissons contenant de la caféine dans une proportion supérieure à 150 mg/l, ou « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs » pour les denrées contenant des polyols à un taux supérieur à 10 %, prévues à l'article R.112-9-1 du Code de la consommation et par les autres dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires déterminées (par exemple : mention du nom ou numéro E des additifs suivie de « peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention des enfants » prévue à l'annexe V du règlement (CE) 1333/2008 sur les additifs alimentaires pour les denrées additionnées de colorants azoïques, ou encore logo « femme enceinte » et/ou mention « la consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant » prévu par l'arrêté du 2 octobre 2006 pour les boissons alcoolisées) ;
- titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
- mode d'emploi chaque fois que sa description est nécessaire à un usage approprié de la denrée ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation.

Ces informations devront être reportées en langue française. Toutefois, il pourra être admis que les informations en langue étrangère qui seraient accompagnées de dessins, symboles ou pictogrammes facilement compréhensibles par le consommateur ne soient pas traduites en langue française, comme cela peut être le cas, en particulier, pour les informations relatives au mode d'emploi. Dans le même ordre d'idée, il pourra être admis que la dénomination de vente ne figure pas ou figure en langue étrangère sur un produit dont la nature exacte serait, malgré l'absence de cette information ou sa présence en langue étrangère, connue par le consommateur (cas de produits simples, en emballage transparent ou comportant une représentation graphique, comme des conserves de légumes ou des pâtes alimentaire par exemple).

ANNEXE N°6 : Extraits du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) des associations caritatives

Fiche 2 :

Fiche 2 – Transport

OBJECTIF :

Transporter les denrées alimentaires, en maintenant les températures requises et en préservant l'intégrité des emballages*, conformément à la réglementation.

POINTS CLES A MAITRISER :

Température (maîtrise de la chaîne du froid*), état du véhicule et du matériel de livraison.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- **Maitrise de la chaîne du froid*** (produits réfrigérés* et surgelés*)
 - ✓ *Avant le chargement*
- ❖ S'assurer de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes* juste avant de charger les produits.

PRECONISATION :

Mettre en route le système de production de froid du véhicule de livraison à l'avance, pour que l'enceinte soit à la bonne température au moment du chargement. Mettre à température les caissons isothermes avant le chargement.

- ✓ *Pendant le chargement et le déchargement*
- ❖ Eviter les déperditions de froid.
- ❖ Limiter les temps de chargement et de déchargement.

PRECONISATION :

- . *Refermer la porte du camion (ou le caisson isotherme) entre deux chargements / déchargements.*
- . *Limiter le temps des opérations : respecter la règle des 30 min maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant l'ensemble des opérations (chargement, déchargement, transfert des produits).*
- . *Charger les produits réfrigérés et surgelés en dernier, après les avoir sortis au dernier moment de la chambre froide ou du réfrigérateur/congélateur.*
- . *Décharger les produits réfrigérés et surgelés en premier et les stocker immédiatement en chambre froide ou réfrigérateur/congélateur.*

- ✓ *Pendant le transport*
- ❖ Les surgelés doivent être transportés à - 18°C (dans un véhicule frigorifique équipé d'un enregistreur de température lorsque la durée de transport est supérieure à 8 h).
- ❖ Les produits réfrigérés sont transportés entre 0°C et + 4°C. (cf. Fiche 12 - Chaîne du froid). Se conformer, dans tous les cas, aux températures préconisées sur les étiquetages des produits.
- ❖ En absence de camion frigorifique, le transport de produits réfrigérés ou surgelés (sans rupture de charge*) est limité à 80 km maximum depuis le lieu de chargement (ce qui correspond à environ 1h30 de transport), afin de maintenir les produits à température réglementaire, grâce aux solutions alternatives utilisées décrites ci-dessous dans la partie « préconisation ».

PRECONISATION :

- . *En cas d'absence de camion frigorifique, des solutions alternatives existent:*
 - ✓ *chariots comportant des plaques eutectiques* ;*
 - ✓ *caissons isothermes contenant une source de froid (plaques eutectiques, poches de glace...);*
 - ✓ *housses isothermes à enfiler sur les palettes et garantissant environ 2 heures sans déperdition de froid (variable selon constructeur).*
- . *Grouper les produits réfrigérés et surgelés (l'effet de masse ralentit la déperdition de froid).*

Fiche 2 – Transport

- Rangement des produits

- ❖ Séparation des différents produits (séparation produits alimentaires / produits d'hygiène entretien, séparation fruits et légumes bruts / autres produits, séparation produits d'épicerie sèche / produits réfrigérés ou surgelés).
- ❖ Si les produits d'hygiène /entretien ne peuvent être isolés des produits alimentaires, les mettre en dessous des denrées alimentaires.
- ❖ Absence de contact des produits avec le sol et les parois du véhicule (utilisation de cageots pour les fruits et légumes par exemple).
- ❖ Rangement ordonné des produits.
- ❖ Utilisation de matériel adapté au transport et à la manipulation des denrées alimentaires.

- Entretien du véhicule de livraison et autres moyens de transport

- ❖ Maintenir le matériel de transport en bon état et l'entretenir régulièrement.
- ❖ Nettoyer régulièrement le revêtement du matériel de transport.
- ❖ S'assurer de l'absence de risque de souillures des produits (absence de fuite de fluide frigorigène*, absence de nuisibles).
- ❖ Faire vérifier les enregistreurs de température des véhicules frigorifiques tous les 2 ans par un organisme agréé.

PRECONISATION :

- . Vérifier, en permanence, les joints conditionnant l'étanchéité de l'enceinte du véhicule de transport et/ou du matériel de substitution.
- . Vérifier le bon état et le bon fonctionnement du système frigorifique (au minimum 1fois/semestre).
- . Les véhicules transportant des denrées alimentaires périssables doivent faire l'objet d'un contrôle technique (arrêté du 1^{er} Juillet 2008).

- Nettoyage / désinfection du véhicule de livraison et autres matériels de transport

- ❖ Procéder à un nettoyage du matériel de transport après chaque utilisation.
- ❖ Désinfecter le matériel en cas de souillure et enregistrer la désinfection dans l'annexe 7.
- ❖ Le nettoyage des véhicules affrétés (transport sous-traité) est de la responsabilité du transporteur.

PRECONISATION :

- Pour le nettoyage / désinfection du matériel de transport se référer à la Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules.*

AUTOCONTROLES :

- Contrôle visuel de l'état du matériel de transport ;
- Contrôle visuel des bonnes pratiques de manutention des produits ;
- Contrôle visuel de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes ;
- Plan de nettoyage / désinfection (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules).

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement de la désinfection du matériel de transport, si nécessaire
- Enregistrement des contrôles de température du matériel de transport (cf. Annexes 1 et 2).

Fiches annexes à consulter :

- Fiche 12 - Chaîne du froid
- Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules
- Annexe 1 - Contrôle à réception - Enregistrement
- Annexe 2 - Relevé des températures du matériel de transport
- Annexe 7 - Désinfection du matériel de transport

Fiche 4 :

Fiche 4 – Stockage

OBJECTIF :

Organiser et faciliter la gestion des stocks, optimiser les conditions de stockage des produits dans le respect des règles d'hygiène (limiter les contaminations croisées*, protéger les denrées des nuisibles*, maintenir les températures recommandées ainsi que l'intégrité des produits), grâce à des mesures de rangement adéquates.

POINTS CLES A MAITRISER :

Gestion des stocks, organisation et rangement des stocks, respect de la chaîne du froid, entretien et nettoyage / désinfection des zones de stockage.

POINTS DE CONTROLES ET PRECONISATIONS :

- Gestion des stocks

- ❖ Effectuer une bonne gestion des stocks, notamment par la surveillance régulière des dates de conservation des produits.

PRECONISATION :

. Effectuer une bonne gestion des DLC et DLUO* en appliquant la règle dite du « PPPS* » (Premier Périmenté Premier Sorti). Lors du rangement, mettre en avant les produits à DLC ou DLUO les plus courtes afin de faire partir les produits correspondants en premier.*

. Vérifier régulièrement la rotation des stocks et faire des inventaires fréquemment afin de pouvoir appliquer la règle du « PPPS » (ex : inventaire 1 fois par mois pour les produits d'épicerie et les surgelés*, une fois par semaine pour les produits réfrigérés*...). Surveiller les dates des produits en stock avec des fréquences régulières, notamment les produits à DLUO longue. Profiter des périodes de rangement pour vérifier à nouveau les DLC et DLUO.*

. Trier les produits issus des « ramasses » (« récolte ») (cf. Fiche 1 - Achats, dons, collectes et « ramasse » et Fiche 3 - Prise en charge des produits).*

- ❖ Tous les produits doivent être identifiés (origine, composition, n° de lot de fabrication, DLC ou DLUO...).

- ❖ Il ne doit pas y avoir de produits à DLC dépassée dans les stocks.

- ❖ Les produits à DLC dépassée ou détériorés doivent être détruits dès que possible.

❖ Gestion des déchets :

- en entrepôt : il est recommandé de faire appel à une société de gestion des déchets.
- en structure de distribution : il est recommandé de conclure des accords locaux avec les municipalités ou les sociétés spécialisées, pour la destruction des déchets. Le don à la SPA est également une possibilité.

Penser à archiver les bons de sortie et de destruction pendant 5 ans.

PRECONISATION :

. Dès lors qu'un produit a atteint sa DLC, sa distribution est interdite et il doit être retiré des stocks. Dans l'attente d'un enlèvement ou d'une destruction rapides, isoler les produits à DLC dépassée avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ».

. Afin d'éviter de jeter des produits à DLC dépassée, il est recommandé de repérer les produits à DLC courte et de les distribuer le plus tôt possible. Pour faciliter les communications sur le sujet, la liste des produits concernés peut être affichée sur la porte des chambres froides ou des réfrigérateurs.

. La structure de distribution doit distribuer les produits aux bénéficiaires avant que la DLC ne soit atteinte.

- Organisation et rangement des stocks

- ❖ Règles de rangement des chambres froides ou toute autre enceinte réfrigérée :

Rangement vertical :

Fiche 4 – Stockage

- les produits les plus fragiles (viande, charcuterie cuite, plats cuisinés...) doivent être stockés en haut des étagères ;
- favoriser le stockage des produits lourds et difficiles à manipuler vers le bas ;
- les produits à forte rotation seront les produits les plus facilement accessibles.

De manière générale en termes de produits, il convient de séparer :

- les fruits et légumes bruts des autres produits, notamment des produits réfrigérés (si pas de chambre froide ou réfrigérateur spécifique pour le rangement des fruits et légumes) ;
- les œufs des autres produits.

Quelques règles spécifiques au rangement du réfrigérateur :

- faire un état des lieux de la température des différents compartiments et/ou entre les étagères, afin de régler la température du réfrigérateur et respecter les températures de conservation recommandées ;
- ne pas entasser les produits, l'air doit circuler entre les étagères.

❖ Règles de rangement en chambre froide négative ou congélateur :

- Il est recommandé d'avoir un rangement par type de produit (cas du congélateur).
- Les produits les plus utilisés doivent être les plus accessibles possibles.
- Les cartons entamés sont toujours positionnés de façon à être prélevés en premier.

❖ Règles de rangement de l'épicerie :

- L'humidité de la zone de stockage doit être limitée.
- Les produits liquides sont stockés en dessous des autres produits.
- Ne pas empiler les produits sensibles (ex : briques de lait...).
- Certains produits sensibles à la chaleur (eau, lait, chocolat...) ne doivent pas être stockés au soleil ou dans des zones à température élevée.
- Si votre local est sensible au gel, protégez les produits à l'aide de bâches.

PRECONISATIONS GENERALES :

- . Les denrées doivent être stockées sur des palettes ou étagères dégagées du sol (10 cm minimum).
- . Aucun article ne doit être au contact direct du sol ou des murs.
- . Eviter l'entassement des produits et la surcharge des installations.
- . Il est recommandé d'établir des plans de rangement pour chaque zone de stockage (plan de rangement affiché et/ou identification des étagères).
- . Les produits d'hygiène et d'entretien doivent se trouver dans une zone matérialisée distincte de celle réservée aux produits alimentaires. Dans le cas d'exiguïté des réserves, adopter une sectorisation verticale avec le rangement des produits alimentaires au-dessus des produits d'hygiène / entretien.
- . Les produits utilisés pour le traitement contre les nuisibles doivent se trouver dans une zone matérialisée distincte de celle réservée aux produits alimentaires.
- . Les poubelles doivent être stockées dans des zones spécifiques à l'écart des denrées alimentaires.

PRECONISATION :

Pour les œufs : il est possible de les stocker en froid positif ou en épicerie. Toutefois, il est important de garder le même mode de conservation tout au long de la chaîne. Ainsi les œufs reçus en logistique « produits réfrigérés » seront rangés au frais, ceux reçus en « ambient » seront stockés en épicerie

- Respect de la chaîne du froid* (cf. Fiche 12 - Chaîne du froid)
- ❖ S'assurer de la conformité des températures des enceintes réfrigérées.
- ❖ La température adoptée doit correspondre à la température nécessaire à la conservation du produit le plus fragile.

Fiche 4 – Stockage

❖ Eviter les déperditions de froid :

- Limiter l'ouverture des portes des enceintes réfrigérées, notamment lors du rangement des produits ;
- Au cours du nettoyage des chambres froides, penser à refermer la porte derrière vous pour éviter les pertes de froid.

PRECONISATION :

• Pour vérifier si votre congélateur/chambre froide négative n'a pas subi de rupture de la chaîne du froid : - placez une bouteille d'eau, remplie à moitié et fermée, à l'envers, - attendre que l'eau soit congelée, puis retourner la bouteille.

Si l'eau décongèle, elle remplira le fond de la bouteille avant d'être congelée à nouveau. Le déplacement de l'eau dans la bouteille vous indique qu'il y a eu décongélation des produits présents dans le congélateur ou dans la chambre froide négative.

❖ En cas d'augmentation de la température d'une enceinte réfrigérée lors du contrôle immédiatement après ouverture des portes :

- S'il y a dépassement de 2 à 3°C par rapport à la température préconisée :
- vérifier la température à cœur des produits en fonction des tolérances admises (cf fiche 12 – Chaîne du froid). Si la température à cœur des produits est supérieure aux températures tolérées, les produits doivent être détruits (ou donnés à la S.P.A), selon l'avis des DD(CS)PP* et en fonction des quantités à détruire (cf. paragraphe gestion des stocks). Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » ;
- vérifier la température de l'enceinte après 1 à 2 heures, et plus régulièrement les jours suivants. Si la température est redevenue normale, pas d'action particulière. Sinon, faire vérifier le bon fonctionnement de l'enceinte par un technicien (cf. Fiche 13- entretien des locaux, matériel et véhicules).
- Si le dépassement de température est plus important :
- vérifier la température à cœur des produits en fonction des tolérances admises (cf fiche 12 – Chaîne du froid). Si la température à cœur des produits est supérieure aux températures tolérées, les produits doivent être détruits (ou donnés à la S.P.A), selon l'avis des DD(CS)PP* et en fonction des quantités à détruire (cf. paragraphe gestion des stocks). Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » ;
- appeler immédiatement une société spécialisée qui vérifiera les différents points techniques. Dans l'attente de l'intervention, limiter les ouvertures de portes et ranger si possible les produits reçus dans une autre enceinte présentant des températures de stockage conformes.

PRECONISATION :

• En cas d'utilisation d'enregistreurs de température à disque, ne pas oublier de changer le disque toutes les semaines. Ceux-ci doivent être archivés ainsi que les feuilles de contrôles manuels pendant 5 ans.

• En cas d'utilisation de clés USB enregistreuses de température, ne pas oublier de transférer régulièrement les données de la clé vers un ordinateur (1 fois/semaine).

• L'installation d'une alarme automatique se déclenchant lors du dysfonctionnement des enceintes froides est recommandée.

• Pour faciliter l'interprétation des autocontrôles de température, vous pouvez archiver les heures de dégivrage.

• Il est conseillé d'avoir un contrat de maintenance spécifique pour les chambres froides. Il permet la maintenance des matériels ainsi que la vérification des sondes de températures par une société spécialisée.

Fiche 4 – Stockage

- Entretien et nettoyage / désinfection des zones de stockage

- ❖ Lutter en permanence contre les nuisibles* (cf. Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles).
- ❖ Assurer l'entretien du matériel frigorifique, selon les prescriptions du constructeur.
- ❖ Tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être maintenus propres.
- ❖ Les chambres froides positives et réfrigérateurs sont nettoyés et désinfectés au moins une fois par semaine.
- ❖ Les chambres froides négatives sont nettoyées et désinfectées lors de leurs arrêts de fonctionnement. Les congélateurs sont nettoyés et désinfectés au minimum une fois par semestre.
- ❖ La zone de stockage d'épicerie est nettoyée et désinfectée au moins une fois par mois.
- ❖ Maintenir une bonne circulation de l'air dans les zones de stockage.

PRECONISATION :

Pour le nettoyage et la désinfection du matériel, se reporter à la Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules.

AUTOCONTROLES :

- Contrôle des températures effectué immédiatement après ouverture des portes (température stabilisée) lors des jours de présence.
- Contrôle visuel de la bonne gestion des stocks.
- Contrôle visuel du rangement des zones de stockage.
- Contrôle visuel de la propreté et de l'entretien des zones de stockage.
- Contrôle visuel de l'absence de nuisibles ou de leurs déjections.

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement des températures.
- Enregistrement du nettoyage désinfection des réfrigérateurs/congélateurs/chambres froides.
- Enregistrement de la lutte contre les nuisibles.
- Enregistrement du dépannage du matériel.

Fiches annexes à consulter :

Fiche 9 - Gestion des DLC/DLUO

Fiche 12 - Chaîne du froid

Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules

Fiche 14 - Plan de lutte contre les nuisibles

Annexe 4 - Plan de maintenance

Annexe 5 - Dépannage du matériel- fiche d'anomalies

Annexe 6 - Plan de nettoyage désinfection

Annexe 8 - Nettoyage / désinfection des locaux

Annexe 9 - Nettoyage / désinfection des réfrigérateurs/congélateurs/chambres froides

Annexe 11 - Plan de lutte contre les nuisibles

Annexe 12 - Lutte contre les nuisibles- suivi des interventions des sociétés externes

Annexe 13 - Lutte contre les nuisibles - Enregistrement

Fiche 11 :

Fiche 11 - Gestion des alertes*

Les dispositifs de maîtrise et d'autocontrôle mis en place par les entreprises de la filière agroalimentaire, ainsi que le développement de la surveillance par les pouvoirs publics de la qualité sanitaire* des aliments au niveau national et international, ont renforcé au fil des ans la qualité et la sécurité des produits alimentaires mais conduisent également à identifier un plus grand nombre de non-conformités* dont certaines peuvent évoluer en alerte voire en crise*.

DOCUMENT DE REFERENCE :

Le document de référence est le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire - version du 2 juillet 2009 (téléchargeable sur le portail internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes>).

OBJECTIF :

Assurer une coordination efficace entre tous les acteurs lorsqu'un danger*, pour le consommateur*, a été identifié, pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaits, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière.

DEFINITIONS :

Alerte d'origine alimentaire* : information, relative à un produit ou à un lot de produits, dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la santé ou la sécurité des consommateurs.

Retrait* : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.

Rappel* : toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

Crise d'origine alimentaire* : situation de risque* réel ou supposé, relative à un produit ou à un lot de produits, qui peut créer une inquiétude collective.
Cette situation est aggravée par un contexte sensible ; elle requiert donc un traitement en urgence. La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.

ORIGINE DES ALERTES:

- Notification d'une alerte par un maillon de la filière agroalimentaire (artisans, industries agroalimentaires, GMS*...)

L'alerte est transmise directement par le maillon aux associations concernées (niveau national et/ou local).

Si l'alerte est transmise au siège de l'association (niveau national), celui-ci transmet l'alerte à son réseau local.

Elle peut concerner des dons* de produits d'industriels, d'artisans, des produits de « ramasse »* (« récolte ») et de collecte* de Grande et Moyenne Surface (GMS), ou des produits provenant d'autres donateurs.

Le guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire (FCD*-ANIA*) rappelle l'obligation des donateurs de transmettre les ordres de retraits et rappels aux organismes caritatifs*.

L'alerte peut également viser des produits obtenus dans le cadre de relations commerciales classiques (produits achetés : négoce) ou dans le cadre du PEAD* ou PNAA*.

Fiche 11 - Gestion des alertes*

- Notification d'une alerte par l'administration

L'alerte est transmise au « point contact » identifié au niveau de l'association nationale comme interlocuteur de la DGAL* ou de la DGCCRF*.

Le point de contact identifié au niveau national transmet l'alerte à son réseau local.

Trois cas d'alertes peuvent se présenter :

- alerte spécifique notifiée par un pays étranger ;
- alerte nationale ;
- renforcement de la vigilance à l'égard de certains fournisseurs.

En complément, ces alertes sont également transmises par les administrations départementales (DD(CS)PP*) ou régionales (DRCCRF*) au « point de contact » identifié par chaque association locale.

Chaque structure associative locale doit transmettre ses coordonnées à ces administrations (cf. Annexe 14 - coordonnées des administrations).

- Notification d'une alerte par une association (au niveau national ou local)

En cas de constat d'une denrée alimentaire dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé, une association locale peut-être amenée, à notifier une alerte aux administrations (DD(CS)PP* ou DRCCRF du lieu où a été identifiée la denrée concernée) et à informer le fournisseur des produits incriminés.

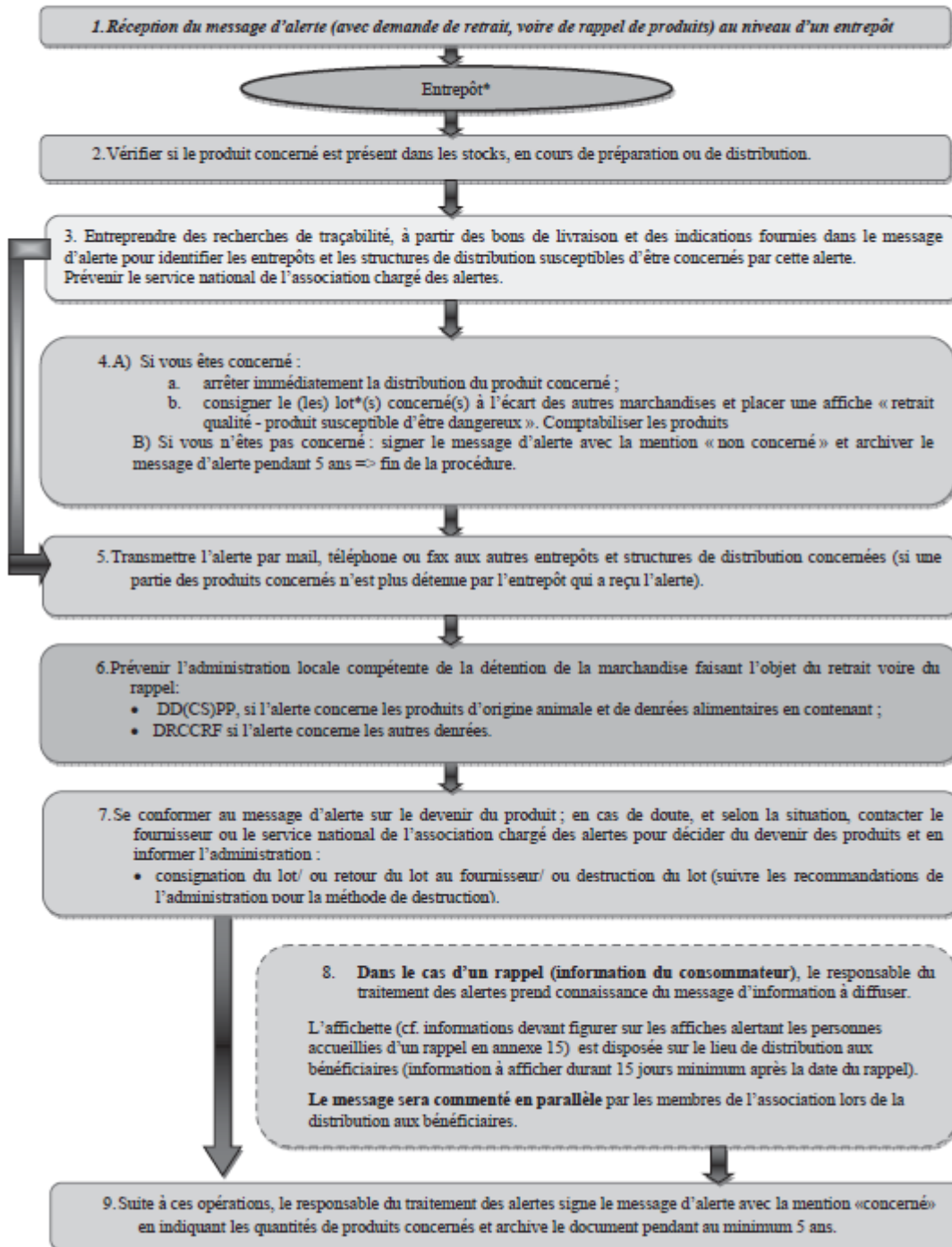
L'alerte peut également être émise par le service national de l'association chargé des alertes auprès des administrations du lieu où a été identifiée la denrée concernée.

QUE FAIRE A LA RECEPTION D'UNE ALERTE D'ORIGINE ALIMENTAIRE ?

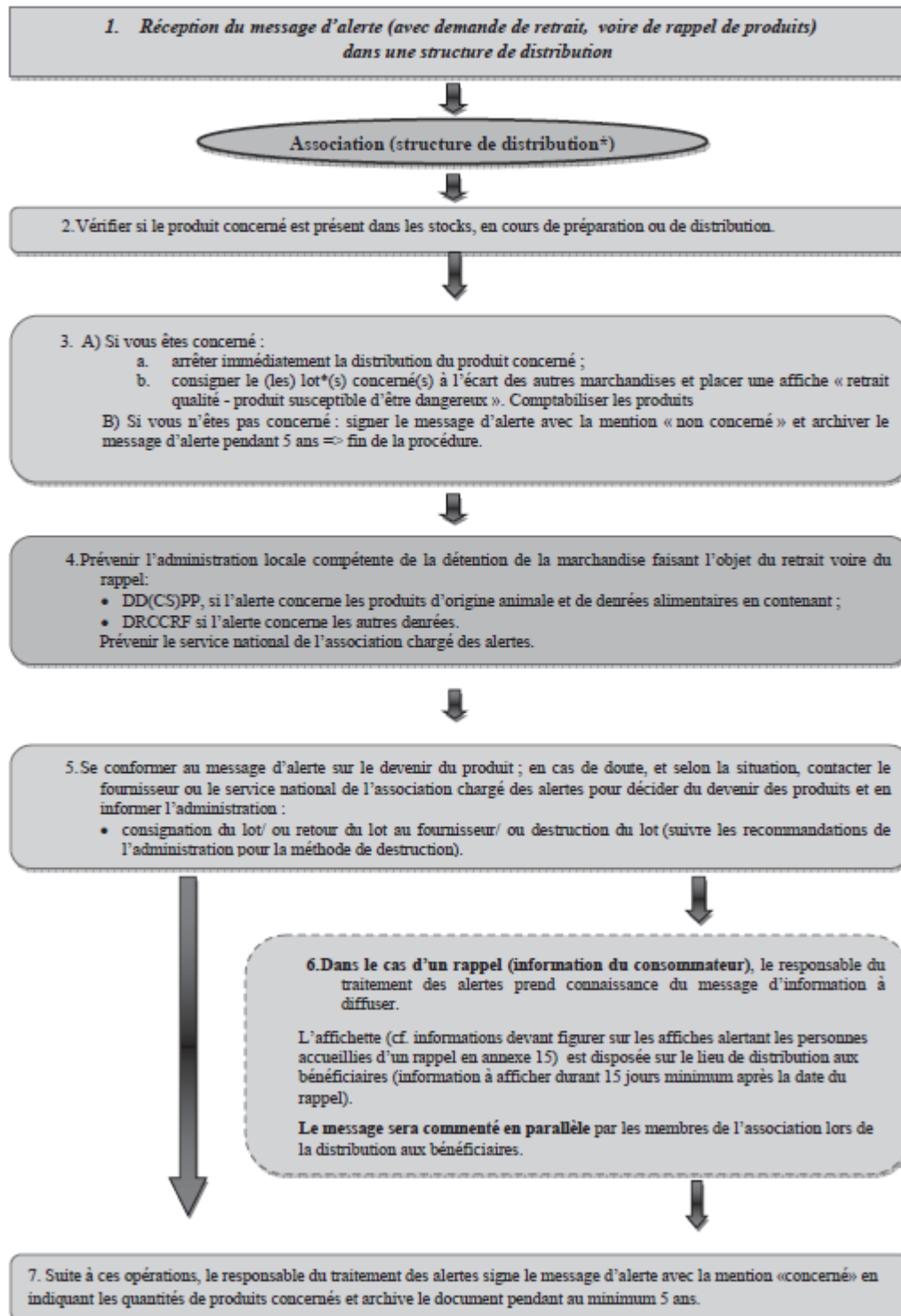
A la réception du message d'alerte, la personne désignée par l'association pour le traitement des alertes d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante (cf diagrammes page 82 / Réception d'un message d'alerte en entrepôt et page 83 / Réception d'un message d'alerte dans une structure de distribution) :

ANNEXES

Fiche 11 - Gestion des alertes*



Fiche 11 - Gestion des alertes*



Fiche 11 - Gestion des alertes*

Mission permanente :

L'association tient à jour les coordonnées des structures de distribution qu'elle approvisionne en produits alimentaires (« point contact », numéro de téléphone, fax, mail).

Chaque structure associative locale s'assure que ses coordonnées à jour sont transmises à la DD(CS)PP, à la DRCCRF (cf. Annexe 14 – Coordonnées des administrations) et aux exploitants (producteurs, fournisseurs, GMS).

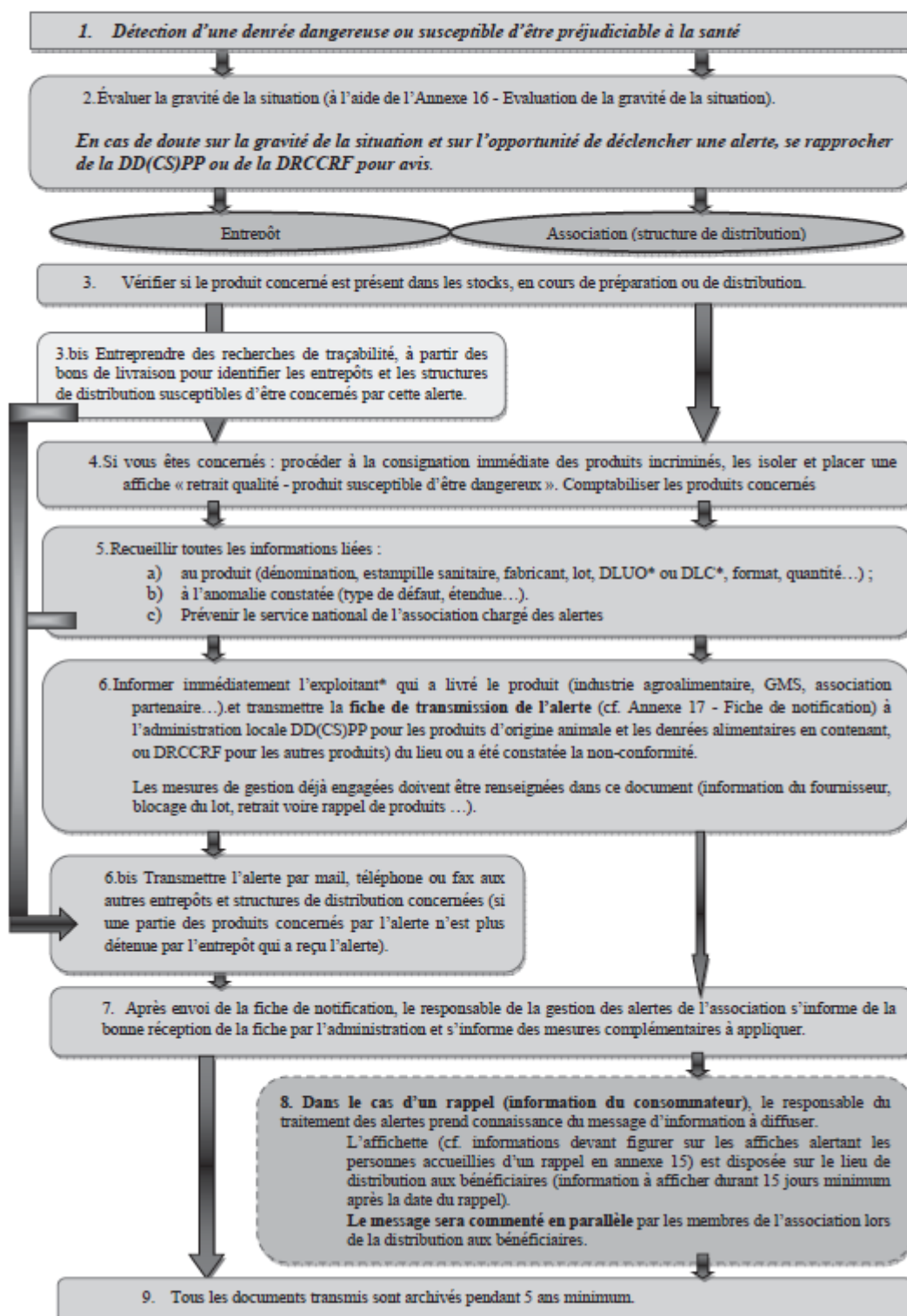
QUE FAIRE EN CAS DE DETECTION D'UNE DENREE DANGEREUSE OU SUSCEPTIBLE D'ETRE PREJUDICIALE A LA SANTE ? :

Une association peut être amenée à identifier un produit dangereux ou susceptible d'être préjudiciable à la santé, du fait par exemple :

- de goûts, odeurs inhabituels ;
- de la présence de corps étrangers ;
- de réclamations groupées et ciblées de bénéficiaires ;
- de gonflements de boîtes de conserves, microfuites de conditionnement.

Dans ces cas, la denrée doit faire l'objet d'une notification par l'association à l'administration du lieu du constat (cf. Annexe 17 - Fiche de notification). La personne désignée par l'association pour le traitement des alertes d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante (cf diagramme page 83) :

Fiche 11 - Gestion des alertes*



Fiche 11 - Gestion des alertes*

A noter que, selon les organisations, un service centralisé pourra traiter les gestions des alertes et les procédures de notification (au titre de l'association locale ayant constaté la non-conformité) ; dans ce cas la notification devra se faire dans le département où a été constatée la non-conformité.

BILAN DES ALERTES :

La personne chargée de la gestion des alertes établit un bilan des alertes.

Elle compile l'ensemble des informations reçues et ses propres données.

Elle renseigne une fiche technique récapitulative où seront précisées les structures associatives et les quantités du lot de produits concernés par l'alerte alimentaire. (cf. Annexe 18 - Etat des retraits-rappels).

La fiche technique de retrait-rappel est envoyée à la DD(CS)PP (produits animaux ou d'origine animale) ou à la DRCCRF (autres produits) du lieu où a été traitée l'alerte, et archivée au niveau de l'association pendant 5 ans.

Fiches annexes à consulter :

Fiche 10 – Etiquetage des produits et traçabilité

Annexe 14 - Coordonnées des administrations

Annexe 15 - Informations devant figurer sur un message de rappel émis par une association

(pour des exemples précis de message de rappel, il convient de se référer au guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire, mentionné dans le chapitre « DOCUMENT DE RÉFÉRENCE » de la fiche 11 - Gestion des alertes)

Annexe 16 - Evaluation de la gravité de la situation

Annexe 17 - Fiche de notification

Annexe 18 - Etat des retraits-rappels

ANNEXE N°7 : Pacte national de lutte contre le gaspillage

Le vendredi 14 juin, Guillaume Garot, ministre délégué à l'agroalimentaire, a présenté, en présence de tous les acteurs de la filière alimentaire concernés, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, dont les mesures sont issues des réflexions menées par les groupes de travail institués par le ministre en décembre dernier.

Ce pacte national contre le gaspillage alimentaire répond à l'objectif ambitieux que s'est fixé le gouvernement français : diminuer par deux le gaspillage alimentaire dans notre pays d'ici à 2025.



**LES ONZE MESURES
DU PACTE NATIONAL DE LUTTE
CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

1. Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage
2. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques
3. Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
4. Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
5. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire
6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
7. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises
8. Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »
9. Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage
10. Une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr
11. Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

ANNEXE N°8 : Quelques repères historiques sur l'aide alimentaire

Jusqu'à présent, en France, l'aide alimentaire provenait pour 40 % de l'aide publique, à travers le Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) et le Programme national d'aide alimentaire (PNAA), et pour 60 % de dons, émanant des particuliers et du secteur privé alimentaire.

L'aide alimentaire publique telle qu'elle existait jusqu'en 2013 en France a été initiée en 1986 avec la mise en place du Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD). Ce programme permettait de donner, à partir des surplus de la production agricole européenne, une certaine quantité de matières premières (viande, blé, riz, beurre...). Il a été géré par le seul ministère de l'Agriculture jusqu'en 2004, date à laquelle le gouvernement a souhaité que le ministère en charge de l'action sociale soit associé et a confié à la Direction Générale de l'Action Sociale, placée sous la tutelle du ministère du Travail, le dossier de l'aide alimentaire.

Parallèlement, en 2003, la Ministre en charge de la Lutte contre les exclusions, notait que le premier Programme national nutrition santé (PNNS 1) ne tenait pas compte des besoins spécifiques des populations recourant à l'aide alimentaire. Elle a donc lancé, avec le soutien de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA), le Programme Alimentation et Insertion (PAI) et commandait la première étude européenne portant sur l'état sanitaire et social des personnes recourant à l'aide alimentaire (étude ABENA 2004-2005, actualisée en 2011-2012 avec l'étude ABENA 2 qui permet de suivre les évolutions intervenues depuis 2004-2005⁴).

Cette même année, afin de pallier l'absence de protéines animales européennes (fin des surplus carnés), le gouvernement chargeait la Direction générale de l'Action Sociale (DGAS) d'acheter ces produits ainsi que du poisson et des conserves de fruits et de légumes à hauteur de 10 millions d'euros, créant ainsi le Programme National d'Aide Alimentaire (PNAA).

En 2007, la flambée des prix et la baisse des surproductions a généré des difficultés d'approvisionnement, amenant la Commission européenne à s'interroger sur l'avenir du PEAD.

L'année 2012 a marqué un tournant puisque, suite à un arrêt de la Cour européenne de Justice du 13 avril 2011, une diminution de 76% du budget du PEAD par rapport aux années précédentes a été envisagée, le limitant à la seule valeur des stocks d'intervention.

Face à la mobilisation des associations caritatives et de certains Etats membres, dont la France, un compromis politique a néanmoins été trouvé, accordant un sursis de deux ans au programme : le budget du PEAD est ainsi abondé à hauteur de 500 millions d'€ pour 2012 et 2013. Cette période de deux ans devant permettre à la Commission et aux Etats membres de trouver une solution alternative pérenne.

4 http://www.social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/26_03_13_Rap_Abena_2011_2012_Web.pdf

ANNEXES

A partir de 2014, afin de maintenir le principe d'une aide alimentaire européenne, le PEAD sera remplacé par le Fonds européen d'aide au plus démunis (FEAD) pour la période 2014-2020.

Le FEAD permettra dès 2014 (s'il est définitivement voté à l'automne 2013)⁵, de faire suite à 25 ans de PEAD dont l'efficacité n'était plus à démontrer. Il peinera cependant grandement à subvenir aux besoins vitaux de plus de 18 millions d'Européens dans le besoin, avec un budget attribué sur 7 ans à 3,5 mds euros là où 4,75 mds euros seraient nécessaires. Pour la France, le montant du nouveau FEAD risque d'être à peine la moitié voire le quart de l'ancien PEAD, alors même que le nombre de personnes accueillies n'a cessé de croître : mathématiquement, l'aide publique va proportionnellement se réduire.

⁵ A la date de publication de ce guide, l'avenir du PEAD est toujours en discussion au niveau communautaire et devrait être déterminé d'ici à fin 2013.

ANNEXE 9

Présentation des associations caritatives

L'ANDES

Le réseau national des épiceries sociales et solidaires, A.N.D.E.S., a pour objectif, à travers les épiceries qu'elle rassemble, de promouvoir l'accès à une alimentation saine et de qualité et l'insertion sociale des personnes en situation d'exclusion économique.

Une épicerie sociale ou solidaire est une structure d'aide alimentaire, aussi proche que possible d'un magasin d'alimentation générale, qui propose, en libre service, des produits de consommation courante à 20% en moyenne du prix usuel. Elle s'adresse à un public en difficulté, éloigné par la faiblesse de ses revenus des circuits traditionnels de consommation. Ce public est orienté vers les épiceries par les services sociaux.

Le principe des épiceries solidaires est de lutter contre l'exclusion sans favoriser l'assistanat, de respecter la liberté des personnes et de promouvoir leur insertion durable. La contribution financière participe de la dignité des personnes et de leur liberté de choix.

En tant que réseau national, les missions de l'A.N.D.E.S. sont :

- de professionnaliser les épiceries solidaires par des formations et des partenariats sur tous les thèmes liés à la distribution alimentaire : hygiène et traçabilité, accueil du public, estime de soi
- de fournir aux épiceries solidaires des produits variés et équilibrés, par le biais de ses chantiers d'insertion (tri et livraison de fruits et légumes frais) et de partenariats avec des industries agro-alimentaires.
- de promouvoir une alimentation source de santé et de lien social par des ateliers proposés aux bénéficiaires : ateliers cuisine, programme parents enfants...
- de contribuer à une insertion sociale globale des personnes par des programmes d'accès aux droits, à la culture, des actions de prévention santé et des chantiers d'insertion par l'activité économique.

Croix-Rouge française

Les premières actions d'aide alimentaire menées par la Croix-Rouge française datent de la fin du XIX^e siècle, avec la création des premiers dispensaires destinés à porter secours aux blessés militaires et leurs familles.

En 2012, la Croix-Rouge française recense plus de 1000 unités d'aide alimentaire réparties sur 100 départements métropolitains et ultramarins. Les 8000 bénévoles engagés dans l'aide alimentaire à la Croix-Rouge française ont distribué de l'aide alimentaire à plus de 200.000 personnes

La Croix-Rouge française aborde l'aide alimentaire selon le principe qui guide l'ensemble de ses actions de soutien vers les personnes en difficulté : passer le plus vite de l'assistance à l'autonomie dans un esprit de respect et de maintien de la dignité des personnes.

Les objectifs de l'aide alimentaire sont variés :

- Répondre aux besoins alimentaires d'urgence
- Promouvoir pour tous, le droit à une alimentation de qualité
- Permettre la consommation de repas équilibrés
- Accueillir, réconforter, informer et orienter

Au-delà de l'aide alimentaire, qui constitue une porte d'entrée vers notre association pour de nombreuses personnes, nos équipes se mobilisent pour offrir un accompagnement individualisé sur la durée, dans le respect de la dignité des bénéficiaires, avec pour objectif leur retour à l'autonomie.

Les Banques Alimentaires

Les 98 Banques Alimentaires et antennes ont pour mission d'aider l'homme à se restaurer, en partenariat avec le monde économique, institutionnel (industriels, distributeurs, collectivités) et les 5 200 associations et CCAS ayant signé une convention de partenariat avec elles. La spécificité de l'action des Banques Alimentaires est de collecter gratuitement partout en France des produits alimentaires tout au long de l'année.

Pour ce faire, les Banques Alimentaires prospectent, collectent, transportent, trient et stockent les denrées, avant de les distribuer aux associations partenaires. La gratuité est une valeur centrale de son engagement. Les Banques Alimentaires n'achètent pas et dépendent uniquement des dons.

Le respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire est fondamental. C'est pourquoi les Banques Alimentaires dispensent des formations dans ce domaine à leurs bénévoles et à ceux des associations partenaires.

Les Banques Alimentaires distribuent l'équivalent de 200 millions de repas, et en partenariat avec 5 200 associations et organismes sociaux sur tout le territoire. Les Banques Alimentaires soutiennent l'idée que l'alimentation et l'aide alimentaire sont une véritable porte d'entrée pour un accompagnement des personnes démunies.

Les Banques Alimentaires évaluent et s'efforcent d'améliorer l'équilibre nutritionnel de l'aide alimentaire qu'elles distribuent aux associations. Elles leur proposent des ateliers cuisine "clé en main" qui mettent en avant l'aspect nutritionnel des produits et développent l'esprit de convivialité nécessaire au bien-être physique et psychologique.

Les Banques Alimentaires créent du lien entre les produits sauvés et à donner et les personnes qui en ont besoin.

Fédération nationale des Paniers de la mer

La Fédération nationale des Paniers de la Mer est une association Loi 1901 à but non lucratif, dont la mission consiste à lutter contre le gaspillage et organiser une offre d'aide alimentaire de qualité, en oeuvrant à l'insertion sociale et professionnelle des personnes en grande difficulté. Elle coordonne l'action des associations départementales labellisées « Panier de la Mer » qui dans le cadre de 5 chantiers d'insertion (Finistère, Pas de Calais, Morbihan, Charente Maritimes, Ille et Vilaine) permettent la récupération, la préparation et l'écoulement des produits de la mer invendus, distribués, à titre gratuit, par des associations d'aide alimentaire (secours populaires, restos du coeur, banques alimentaires, épiceries solidaires ...).

Ses missions : organiser une offre nationale d'aide alimentaire, constituée de produits de la mer transformés par des structures adhérentes à sa charte et à son cahier des charges et qui oeuvrent en faveur de l'inclusion sociale et de l'emploi. apporter une représentation nationale et un concours aux structures labellisées « Panier de la Mer », en vue de mobiliser tous les moyens humains et matériels nécessaires à la pérennisation, la diversification et la valorisation de leurs activités d'utilité sociale. Mettre en place et veiller sur l'utilisation des outils nécessaires pour assurer la fourniture de l'aide alimentaire sur une partie suffisante du territoire, sa distribution auprès de tous les bénéficiaires potentiels, la traçabilité physique et comptable des denrées et le respect de bonnes pratiques d'hygiène relatives au transport, au stockage et à la mise à disposition des denrées. Mettre en oeuvre une politique nationale d'essai pour accroître la qualité et la quantité de produits fournis à l'aide alimentaire, et accompagner le plus grand nombre de personnes dans la lutte contre les exclusions. Construire et organiser des offres de formation. Définir toute organisation, actions, expérimentations ou démarches concourant à ces objectifs, en lien avec les secteurs associatifs, économiques, les pouvoirs publics, les partenaires de l'aide alimentaire, de l'insertion et de la formation professionnelle, les professionnels des secteurs de la pêche et de l'industrie agro-alimentaire.

IMAGINE 84

ACI "Les Jardins de la Méditerranée"

A travers son Pôle « Accès à l'Alimentation, Imagine 84 apporte aux personnes en difficultés :

- Au niveau national, par l'ACI « Les Jardins de la Méditerranée », à travers les têtes de réseaux nationales -20 Banques Alimentaires – 16 Secours Populaire – Resto du Coeur du Vaucluse et 6 grandes associations départementales, un approvisionnement en Fruits et Légumes donnés par plus de 30 entreprises de la Filière.
- Au niveau interdépartemental, par les « Boutiques Alimentaires et Sociales », à travers 7 épiceries (5 en Vaucluse – 2 dans le Gard), une aide alimentaire.

Cette action est en lien direct avec les CCAS et les services sociaux départementaux des villes où sont implantées nos épiceries.

Les Restaurants du Cœur

Depuis la création de l'association par Coluche en 1985, les 66 000 bénévoles des Restos du Coeur luttent contre la pauvreté sous toutes ses formes. Durant la 1ère campagne, les Restos avaient réussi l'exploit de servir 8,5 millions de repas. En 2012/2013: près de 130 millions de repas ont été distribués à 960 000 personnes, soit une augmentation de 11% du nombre de personnes accueillies.

L'aide alimentaire permet une aide d'urgence mais c'est surtout le point de contact privilégié pour permettre un accompagnement des personnes vers l'autonomie. La relation de confiance tissée pendant l'accueil et l'engagement des bénévoles pour leur venir en aide permet de proposer les pistes d'une réinsertion sociale: 100 ateliers et jardins d'insertion, 225 lits hébergement d'urgence, 107 camions et points repas chauds, 32000 bébés de moins de 12 mois aidés, plus de 3500 départs en vacances, 294 ateliers d'accompagnement scolaire et de lutte contre l'illettrisme, accompagnement budget et microcrédit...

Sous l'impulsion de l'association nationale, les 119 associations départementales coordonnent sur le terrain les aides à la personne pour répondre aux nouveaux visages de la pauvreté (retraités, travailleurs pauvres, famille monoparentale...). L'aide alimentaire est assurée de manière renforcée l'hiver, mais la majorité des centres restent ouverts toute l'année. Les Restos proposent plusieurs types d'aide alimentaire : distribution de paniers-repas équilibrés, mais aussi des repas chauds, distribués dans la rue ou dans certains centres, pour ceux qui n'ont pas de toit, et une aide spécifique pour les bébés.

L'approvisionnement en denrées alimentaires est la colonne vertébrale de l'association, il permet d'assurer une aide alimentaire pérenne. Ces denrées proviennent principalement du négoce et de l'approvisionnement direct en partie financés grâce à la générosité des français et par les ressources issues des Enfoirés. A ces approvisionnements viennent s'ajouter les appels d'offres de denrées de France Agrimer grâce à l'aide européenne PEAD et Plan National de d'Aide Alimentaire.

Enfin l'association a développé les dons en nature, grâce aux collectes nationales et locales dans les supermarchés. De plus, les Restos récupèrent chaque jour des denrées alimentaires ne pouvant être vendues. Ces denrées permettent à de nombreuses personnes accueillies de profiter de fruits et légumes frais, articles de boulangerie... L'association est très vigilante sur la qualité de ces denrées.

Ceci est possible grâce à la générosité des partenaires qui donnent ces aliments plutôt que de les détruire : producteurs agricoles, coopératives, Organisations de Producteurs (OP), entreprises agro-alimentaires, entreprises de restauration collective, grossistes, grandes surfaces...

Réseau COCAGNE

Les Jardins de Cocagne sont des exploitations maraîchères biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle qui permettent à des femmes et des hommes rencontrant des difficultés professionnelles et personnelles de retrouver un emploi et de reconstruire un projet individuel. Le Réseau Cocagne rassemble les Jardins qui fonctionnent selon 4 grands principes énoncés dans leur Charte :

- L'insertion sociale et professionnelle de personnes en difficulté
- La production de légumes cultivés en agriculture biologique
- La commercialisation de ces légumes auprès d'un réseau d'adhérents-consommateurs
- L'intégration à la filière locale de l'agriculture biologique

Piloté par le Réseau Cocagne, le dispositif "30 000 Paniers Solidaires" vise depuis 2010 à favoriser l'accès régulier de légumes frais à des publics à faibles revenus. Grâce à des partenariats institutionnels et associatifs locaux, un tarif préférentiel (30 % maximum du prix du panier) rend l'offre accessible aux bénéficiaires.

Afin d'améliorer les savoirs et savoir-faire en matière d'alimentation et favoriser toutes les actions créatrices de lien social, des actions d'accompagnement vers l'autonomie alimentaire sont également organisées.

Plus d'informations sur : www.reseaucocagne.asso.fr.

Revivre dans le monde

ReVIVRE est une fédération d'associations régionales à but non lucratif qui fournissent, sur commande, des associations aidant des personnes à se réinsérer socialement et économiquement. ReVIVRE propose des produits alimentaires, d'hygiène et d'entretien, de qualité et au meilleur prix. ReVIVRE utilise cette activité pour la réinsertion des personnes en difficulté.

ReVIVRE a pour objectifs de :

- Redonner sa dignité à l'homme en difficulté par l'insertion (contrat de travail, appui social et humain, formation...)
- Aider ceux qui souffrent en collectant et en distribuant des produits de nécessité courante (alimentaire, hygiène, entretien...)
- Développer l'esprit de solidarité dans les entreprises (parrainage, livraison de produits, prêts, dons...)

Les bases régionales sont gérées comme des PME et fonctionnent avec un nombre restreint de salariés afin de limiter les frais de fonctionnement. Elles bénéficient du concours de bénévoles en activité ou ayant exercé des fonctions industrielles dans des entreprises. ReVIVRE distribue, à partir d'un catalogue produit, à plus de 400 épiceries sociales et solidaires et associations caritatives partenaires indépendantes ou faisant partie d'un réseau national.

Secours populaire français

Né en 1945, le Secours populaire est une association à but non lucratif, déclarée Grande cause nationale. Celle-ci est habilitée à recevoir des dons, des legs et des donations. L'association s'est donnée pour mission d'agir contre la pauvreté et l'exclusion en France et dans le monde. Elle rassemble des personnes de toutes opinions, conditions et origines qui souhaitent faire vivre la solidarité.

En France, le SPF est particulièrement attentif aux problèmes d'exclusion : sur le court terme, par une solidarité d'urgence basée sur l'alimentaire, le vestimentaire. L'hébergement d'urgence ou l'orientation vers une structure de soins restent aussi au coeur des préoccupations du Secours populaire.

Le SPF accompagne également sur la durée, les personnes et familles dans leurs démarches et leurs droits : accès au logement, à la santé, aux vacances, à la culture et aux loisirs, au sport, à l'insertion professionnelle, aux actions éducatives. Urgence ou non, le respect de la dignité des personnes aidées est primordial pour l'association.

Sur l'ensemble des continents, qu'il s'agisse d'urgence, de projets de réhabilitation ou de projets de développement, le Secours populaire travaille étroitement avec des associations locales capables d'identifier les besoins des populations. Sur le long terme, ces partenaires locaux assurent le suivi des projets, en respectant les habitudes culturelles des populations.

Le Secours populaire est le partenaire de nombreux réseaux associatifs. Il est également représenté dans plusieurs instances de consultation des pouvoirs publics, tant français, européens, qu'internationaux.

Le Secours populaire français est un mouvement de solidarité qui s'appuie sur 22 conseils de région, 99 fédérations, 656 comités, 1256 permanences d'accueil, de solidarité et relais santé, 80 000 bénévoles et plus d'1 million de donateurs.

En 2012, le Secours populaire a accueilli 2 546 150 personnes. 1 483 466 personnes ont été aidées sur le plan alimentaire, 166 220 pour un départ en vacances lors de 400 200 journées de vacances, 129 040 pour accéder à la culture, 113 180 pour un problème de santé, 71 440 pour se maintenir ou accéder à un logement,...

En 2012, le Secours populaire a conduit 215 actions d'urgence et programmes de développement avec 162 partenaires de 63 pays.



ANIA : l'Association Nationale des Industries Alimentaires rassemble 22 fédérations nationales sectorielles et 22 associations régionales des industries alimentaires représentant l'ensemble des entreprises alimentaires de tous secteurs et de toutes tailles. Elle est le porte-parole de l'industrie alimentaire et agit pour promouvoir les intérêts des entreprises du premier secteur économique français.

FCD : la Fédération représente les entreprises du commerce à prédominance alimentaire.

Ce secteur compte 750 000 emplois, 1 750 hypermarchés, 5 400 supermarchés, 4 700 maxidiscomptes et 17 950 magasins de proximité, soit environ 30 000 points de vente pour un volume d'affaires de 170 milliards d'euros. Elle intervient notamment dans les domaines de la sécurité alimentaire, le développement durable, les relations économiques (PME, industriels, filières agricoles), les relations avec les partenaires sociaux et sur les sujets liés à l'aménagement du territoire et d'urbanisme commercial. www.fcd.asso.fr – www.fcd-leblog.fr

FNSEA : la Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles, syndicat majoritaire français, regroupe 70% des agriculteurs. Forte d'un réseau dense sur tout le territoire, elle rassemble depuis 1946 toutes les régions et toutes les productions agricoles (31 Associations Spécialisées par type de production).

Elle agit quotidiennement pour dynamiser la vie locale, préserver les paysages, promouvoir la qualité des produits et favoriser le renouvellement des générations. Ouverte au dialogue, elle échange en permanence avec les différentes instances et organismes, qu'ils soient nationaux ou internationaux. Enfin, elle informe et dialogue avec les agriculteurs mais aussi le grand public grâce à de nombreux événements tout au long de l'année. La FNSEA, c'est la force d'un réseau pour rassembler, agir, informer, dialoguer.

SOLAAL : l'Association SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires contribue à l'alimentation des plus démunis en France, via les associations caritatives. Elle est l'interface entre les donateurs des filières agricole et agro-alimentaire et les associations caritatives. Elle rassemble des organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution et des marchés de gros.

ania
Association Nationale des
Industries Alimentaires

F C D

