

Compte-rendu de la Journée Technique

« Atouts et contraintes du don alimentaire en restauration collective »

Au Fieu, La Bombarde (33), jeudi 27 septembre 2018



Journée co-organisée avec la DRAAF Nouvelle-Aquitaine

Et avec le soutien logistique de l'



Avec le soutien de :



Siège social et administratif : 6 rue des Doves 33800 Bordeaux
courriel : contact@crepaq.org - Tel : 05 35 54 26 97 – <http://www.crepaq.org>
Siret : 409 968 963 00028 – APE 9499 Z

Animation de la journée assurée par l'Équipe du CREPAQ :

- Alexandre AZCUE
- Caroline BIREAU
- Thomas CORROY MADRID
- Solène DELAS
- Dorothée DESPAGNE GATTI
- Nadège LECOUTURIER
- Gary MAUGER
- Hanna PEGUY

Objectif de la journée technique :

Cette journée avait pour objectif d'informer sur les possibilités de don alimentaire en restauration collective, ainsi que sur les atouts et contraintes qu'elles soulèvent, notamment en vu de l'anticipation de la loi EGALIM votée le 2 octobre 2018.

Lieu : Usine Végétale, Le Fieu, La Bombarde (33)

Nombre de participants : 27 (La liste d'émargement est jointe en annexe)

Programme de la journée

9h00 : Accueil des participants et café de bienvenue

9h 30 : Introduction de la journée

Dorothée DESPAGNE-GATTI, Directrice du CREPAQ

10h05 : Mise en lumière des possibilités de mise en œuvre du don en restauration collective selon la loi

David BROUQUE, Chargé de mission Alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine

10h40 : Don alimentaire entre des écoles (cuisines satellites) et des associations de quartier

Jérôme BINEAU, Directeur service Education, Ville de Bordeaux

11h15 : Pause

11h20 : Modalités de mise en œuvre du don au sein des lycées du projet GARP

Marie-Line HUC , Nutritionniste, Club Experts Nutrition et Alimentation (annulé pour raisons personnelles de l'intervenante)

11h25 : Don en restauration collective hospitalière: présentation du restaurant solidaire de Dax

Hervé GARRIGUE, Ingénieur restauration, Centre Hospitalier de Dax

12h30 : Pause déjeuner : Buffet « Zéro Gaspi »

14h00 : Début des ateliers participatifs (sous forme d'intelligence collective)

16h00 : Restitution des ateliers

16h30 : Conclusion de la journée

Le déroulé de la journée était structuré en trois temps :

- Présentation des retours d'expérience d'acteurs du territoire de la Nouvelle-Aquitaine et sensibilisation au gaspillage alimentaire
- La pause-déjeuner offert par le CREPAQ
- Des ateliers participatifs l'après-midi, mobilisant l'intelligence collective afin de favoriser l'émergence d'idées de projets de coopération entre acteurs.

I – Présentations des retours d'expérience d'acteurs du territoire de la Nouvelle-Aquitaine et sensibilisation au gaspillage alimentaire

1.1. Définition du gaspillage alimentaire et des enjeux qui y sont liés - Dorothée DESPAGNE-GATTI, Directrice du CREPAQ

CREPAQ  **Définition du gaspillage alimentaire**

Définition du gaspillage alimentaire:
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

Source: Rapport ADEME « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire » - Mai 2016

CREPAQ  **Quizz**

Combien représente la part du gaspillage alimentaire au niveau de la consommation ?

A. 23%
B. 33%
C. 43%

La répartition du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire en %

Production Transformation Distribution Consommation

A la maison 58%
A l'extérieur 42%

Rapport ADEME « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire » - Mai 2016



CREPAQ  **Le gaspillage alimentaire en restauration collective**

Entre 440 et 540 mille tonnes de nourriture gaspillées chaque année par la restauration collective

Moyenne nationale en gr/convive/repas

gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADEME en g/personne/repas
Ecole élémentaire	120
Collège	115
Lycée	100
Hôpital	175
EHPAD	155
Entreprise	75

Ces chiffres sont issus des différentes études ADEME réalisées entre 2015 et 2017.
Guide ADEME « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, guide pratique », p7 ADEME, 2017

CREPAQ  **Hiérarchisation des mesures contre le gaspillage alimentaire**

Prévention
Dons et/ou transformation
Détournements vers la consommation animale
Valorisation (compostage et méthanisation)

- 1) **Prévention** : Ensemble des mesures prises avant la création de gaspillage alimentaire pour le prévenir et/ou empêcher son aggravation
- 2) **Dons et/ou transformation** : Ensemble des dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire potentiellement créé, afin que les denrées alimentaires soient consommées par l'homme
- 3) **Les détournements vers la consommation animale** lorsque la consommation humaine n'est pas possible
- 4) **La valorisation** (compostage et méthanisation) lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles

Passer directement aux étapes 2 ou 3 ou 4 sans passer par l'étape 1 est un non sens !

1.2. Présentation d'outils et d'actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire



<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective>



<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>



1.3. Présentation de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine portant sur le don alimentaire - David BROUQUE, Chargé de mission Alimentation, DRAAF Nouvelle-Aquitaine



Le don alimentaire

L'aide alimentaire en France, c'est :

- 4,8 millions de personnes inscrites en 2015
- une masse financière de plus d'1 milliard d'euros par an :
 - un quart d'aides publiques
 - un quart d'aide privée
 - la moitié correspondant à la valorisation du bénévolat
- plus de 100 000 tonnes de nourriture par an, rien que pour les Banques alimentaires

agriculture
nouvelle-aquitaine
nouvelle-aquitaine



Le don alimentaire

+ de 3 millions de tonnes gaspillées chaque année au stade de la consommation

Entre 4 et 5 millions de bénéficiaires de l'aide alimentaire



Pourquoi ? - À qui ? - Comment ?

agriculture
nouvelle-aquitaine
nouvelle-aquitaine

Le don alimentaire

→ Définitions

- Le don alimentaire est défini comme la cession à titre gratuit de denrées par un établissement du secteur alimentaire
- Les établissements gérés par des organismes caritatifs remettant des denrées alimentaires à des personnes en situation de précarité correspondent à des commerces de détail, tels que définis par le règlement (CE) n°178/2002



Le don alimentaire

→ Denrées pouvant faire l'objet d'un don (principes généraux)

- Toutes les denrées alimentaires végétales et produits composites. Sont incluses dans cette catégorie les viennoiseries et pâtisseries qui associent des produits d'origine végétale à des produits d'origine animale déjà transformés et qui font l'objet d'une cuisson
- Toutes les denrées alimentaires d'origine animale provenant d'un établissement agréé
- Des dispositifs particuliers sont précisés pour les commerces de détail ne bénéficiant pas nécessairement d'un agrément



Le don alimentaire

→ Intérêt du conventionnement

- obligatoire seulement pour les distributeurs (loi du 11 février 2016)
- permet d'organiser les flux de dons
- protège le donateur et le donataire
- décrit les éléments de traçabilité pouvant permettre par la suite de justifier auprès de l'administration fiscale des éléments liés à la réduction fiscale





Ministère
de l'Agriculture
et de l'Alimentation

Le don alimentaire

→ Comment trouver une association partenaire

<http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Carte-interactive-des-associations>



A retenir :

Le don alimentaire est une cession à titre gratuit sur le même schéma que celui de vente. C'est une mise sur le marché, même si elle est gratuite. La responsabilité passe à l'association partenaire.

La réduction d'impôts en faveur du don n'est pas possible pour le service public, cela ne s'applique que pour le privé.

1.4. Présentation de la Commune de Bordeaux : Don alimentaire entre écoles satellites et aux associations de quartier - Jérôme BINEAU, Directeur service Education, Ville de Bordeaux

- Contexte :
 - 2015 : Près de 16 000 enfants déjeunant tous les midis dans les 104 écoles de la ville;
 - Un Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) assure la production et la livraison en liaison froide les repas tous les matins;
 - Un réseau d'associations d'aide alimentaire bien structuré avec la Banque alimentaire
- L'idée :
 - Récupération des denrées encore consommables en fin de repas par un partenaire associatif
- Process Mis en place :
 - Une réunion avec le partenaire :
 - Présentation du projet
 - Choix de l'école
 - Une réunion sur site pour régler les modalités pratiques :
 - Rencontre directe
 - Échange de coordonnées, lieux, jour(s) et heure de collecte
- Objectifs
 - Assurer la restauration de tous les enfants à la restauration scolaire, au meilleur coût;
 - Lutter contre le gaspillage alimentaire;
 - Favoriser le lien social;
 - Sensibiliser les agents et les enfants au développement durable
- Quels partenaires :
 - Le réseau de la banque alimentaire :
 - Des associations formées à la chaîne du froid
 - Des acteurs reconnus du secteur



Deux outils pour garantir la sécurité juridique du dispositif :

Une convention :
Garantit le transfert de responsabilité

Une fiche de liaison :
Traçabilité des aliments
DLC, température de remise, quantités

ANNEXE : Traçabilité des produits entre l'École et l'Association

L'Association

Nom de l'École : _____ Nom de l'association : _____

Personne référente : _____ Personne référente : _____

Date	Heure	Nom du produit	Quantité	DLC du produit	Température du produit à réception par l'association

Votre référent école : _____ Votre référent de l'association : _____



• DIFFICULTES RENCONTREES

- Difficulté de recrutement des associations : régularité des récupérations, choix de la proximité (vs via sivo)
- Difficultés logistiques pour les associations : bénévolat, transport et glacières

• BILAN & PERSPECTIVES

- Bilan qualitatif positif
 - Motivation des équipes, malgré le temps pris sur le travail
 - Modification des process
- Bilan quantitatif à développer
 - Les denrées : essentiellement laitages (fromages, yaourts), entrées froides (type salade) et desserts (fruits..);
 - Aujourd'hui : 11 associations sur 22 écoles;
 - Une baisse des denrées collectées suites à la mise en place d'un nouveau système de réservation des repas



A retenir :

La Ville de Bordeaux livre chaque semaine environ 7 000 repas dans les écoles. Malgré la gestion fine de la commande des repas en place, des excédents sont inévitables. Face à l'enjeu de limitation des biodéchets et aux besoins croissants des associations d'aide alimentaire, la ville souhaite aller plus loin en valorisant les denrées encore consommables à la fin de la restauration scolaire, au travers de leur cession à des associations qui pourront à leur tour en faire bénéficier des familles.

Le projet a associé à la fois des services de la Ville (Direction de l'Éducation, Direction en charge des contrôles d'Hygiène, de la Sécurité et Suivi de la Restauration Collective, Direction des Affaires Juridiques) et du Centre Communal d'Actions Sociales (CCAS), ainsi que la banque alimentaire Bordeaux Gironde et les associations d'aide alimentaire qui ont voulu se joindre au dispositif.

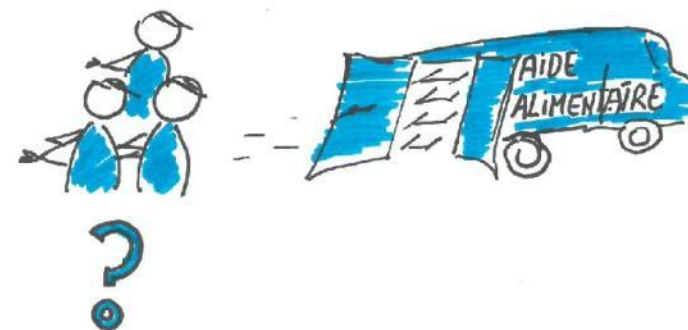
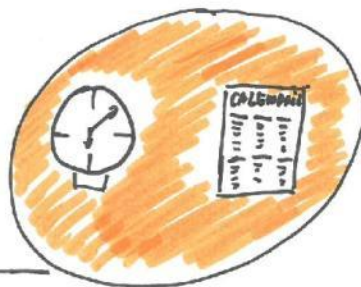
VILLE DE BORDEAUX

12 000 FAMILLES
1 JOUR DE CARENCE



CONVENTION
DE DON

FICHE DE
LIAISON



1.5. Présentation du don en restauration collective hospitalière : Le restaurant solidaire de Dax- Hervé GARRIGUE, Ingénieur restauration, Centre Hospitalier de Dax

Contexte :

L'unité centrale de restauration de l'Hôpital de Dax sert un total de 7 000 repas par jour. Ceux-ci sont destinés au centre hospitalier, mais aussi, entre autres, à des écoles, à des Maisons d'Accueil Spécialisées (MAS) et à des Instituts Médico-Educatifs (IME).



Il y a une montée de la précarité sur le territoire dacquois. L'offre alimentaire associative dense est dispensée principalement par le Marché des Familles, le Secours Populaire, les Restos du Cœur et également par le Secours Catholique (petits déjeuners) et l'Accueil de Jour (distribution de colis). Des points faibles ont été identifiés par les différents partenaires sociaux : difficultés à répondre à des demandes urgentes du jour au lendemain, réticences de personnes se sentant stigmatisées en s'adressant à des distributions caritatives, absence d'offres de repas cuisinés puisque toutes les distributions en place actuellement sont constituées de colis (sauf petits déjeuners du Secours Catholique).

Enfin, il y a eu constat d'une non valorisation des surplus alimentaires sur le territoire alors que notre société en crise s'organise autour de la chasse au gaspillage et recherche des dispositifs visant à réaliser des économies dans une démarche de développement durable.

L'hôpital a décidé début 2016 de mettre en place un restaurant caritatif. Pour cela, il a été nécessaire de faire une évaluation de la gestion des déchets dans l'établissement et donc de prendre en compte les déchets (biodéchets non comestibles, biodéchets comestibles, surplus de production) issus de la production dans l'enceinte de la cuisine centrale.

Ainsi, tout le personnel est sensibilisé depuis des années à la pratique du tri des déchets. L'hôpital est passé de 6% (il y a 7 ans) de surplus issus de la production à 3% aujourd'hui :

cela équivaut à 250 repas par jour non distribués. Cela n'inclue pas le gaspillage alimentaire qui se rajoute en plus dans les différentes unités satellites.

Le centre hospitalier ne possède pas à ce jour de moyen de valorisation de ses biodéchets (méthaniseur, composteur) et la tarification incitative pour la gestion des déchets n'a pas encore été mise en place sur son territoire. Aussi, le centre hospitalier cherche une structure de valorisation des biodéchets.

Gestion du restaurant caritatif :

Les dons correspondent surtout à ce qui n'est pas sorti de la cuisine. Ils sont donc très irréguliers. Il a été estimé que les surplus issus de l'unité centrale de restauration équivalent (en quantité) à 250 repas par jour. Cependant, ils sont souvent constitués en grande majorité d'entrées et de desserts, et ne correspondent donc pas (en qualité) à 250 repas par jour.

De plus, l'unité centrale de restauration connaissant des variations de surplus et n'ayant pas vocation à approvisionner les associations d'aide alimentaire, il a fallu convenir d'un nombre maximal de repas donnés, sur lequel elle pouvait s'engager de manière sûre, afin que les associations d'aide alimentaire n'aient pas d'attentes surévaluées. Ainsi, sur ces surplus préparés quotidiennement par la cuisine centrale et non servis, seulement une vingtaine de repas complets peuvent être confectionnés et ensuite donnés aux associations caritatives.



Pour débiter ce projet de restaurant caritatif, l'analyse s'est portée sur tout ce qui n'était pas jeté lors de la production au sein de la cuisine centrale. La ville de Dax s'est alors présentée comme un partenaire pilote pour l'Hôpital : elle a alors fait une étude de l'état de précarité et des besoins spécifiques en matière d'alimentation ainsi que les distributeurs (éducateurs, assistants sociaux de l'hôpital). Puisque l'objectif n'est pas de répondre à toute la demande (don de repas), l'hôpital se limite à un taux maximal de 20 repas distribués par jour.

Moyens logistiques :

Des personnes en contrats aidés travaillant à mi-temps au sein d'associations sont chargées de la distribution des repas (4heures/jour). Des agents internes de l'hôpital chargés des excédents alimentaires préparent l'échelle d'ingrédients et mettent à disposition barquettes et conditionneuses avec 20 plateaux pour que ceux-ci puissent repartir avec les repas à redistribuer. Une personne à mi-temps vient tous les jours et conditionne ces 20 repas. Un camion est aussi mis à disposition par l'hôpital pour la livraison des repas.

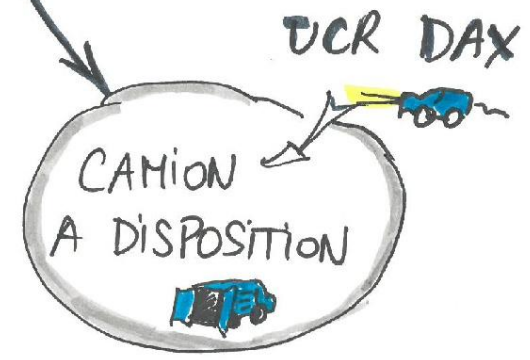
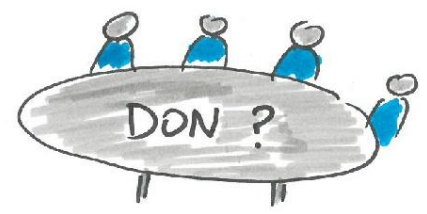
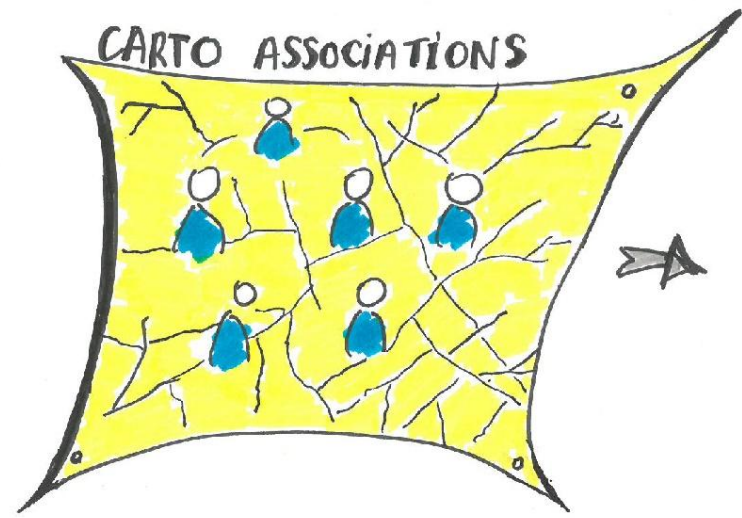
L'hôpital a largement fait appel au mécénat pour éviter une dépendance trop forte au service public (don de sacs isothermes...).

Intérêt du diagnostic préalable réalisé :

Le diagnostic qui a été fait au sein du self de l'hôpital dans le cadre de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire a relevé un problème de quantités trop importantes servies par le personnel et un fonctionnement positif du self-service. Il a aussi été décidé de réadapter les menus du soir en incluant 3 composantes : une soupe (veloutine maison type potage enrichi, garbure...) et deux desserts, sachant que toutes les textures sont fabriquées maison.

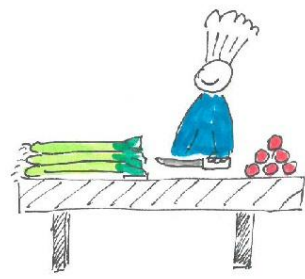
Pour conclure, il a été recommandé d'analyser les prises alimentaires de chaque plat afin d'ajuster les commandes petit à petit.

2 UCR DAX



PROJETS MARCHÉ CHAGE

600 000 € D'ACHAT



VIVE LES LEGUMERIES

30% DE GAIN



SALADE AZOTEE =

II - La pause du déjeuner offert par le CREPAQ

La pause-déjeuner est le moment de la journée toujours convivial où les participants échangent entre eux sur leurs pratiques professionnelles et le contenu des interventions du matin. Cette fois c'est la co-Présidente du CREPAQ qui s'est mise aux fourneaux afin de respecter notre engagement zéro déchet !



III - Les ateliers participatifs (sous format d'intelligence collective)

3.1. Choix des ateliers participatifs de l'après-midi

Afin de répondre aux besoins et attentes des participants à la journée, le CREPAQ a organisé une « place des marchés ». Cet outil d'intelligence collective permet d'identifier les souhaits des participants et, donc, les sujets à développer lors des ateliers participatifs.

Deux ateliers avaient été pré-identifiés lors des inscriptions à l'événement.



Les trois ateliers retenus sont :

- Changer les habitudes
- Organiser le don alimentaire
- Lever les freins logistiques

3.2. Changer les habitudes

Il existe une résistance au changement face au don alimentaire comme geste naturel en restauration collective scolaire. Faire évoluer les habitudes est donc une nécessité.

Pour changer les habitudes, il y a trois types d'acteurs différents à considérer : les élus, les agents et les parents.

Les élus :

Tout d'abord, il est important de rencontrer les élus locaux. En effet, un tel projet doit rassembler au-delà du projet d'établissement. Les élus locaux sont des « impulseurs » et des « facilitateurs » de projets sur leur territoire.

Pour cela, il faut dans un premier temps identifier les élus locaux susceptibles de pouvoir jouer un rôle dans le projet (exemple : élus en charge du développement durable, des déchets, de l'éducation, de l'environnement, de l'économie circulaire ou encore de l'économie sociale et solidaire). Il peut aussi être envisagé de s'appuyer sur un ou des élus locaux moteurs.

Dans un second temps, pour que ces élus s'approprient le projet, il est opportun de les sensibiliser à la réglementation en cours concernant :

- le don alimentaire
- le gaspillage alimentaire de manière plus générale
- la valorisation des biodéchets, qui est intimement liée au gaspillage alimentaire.

Une mise en exergue des intérêts financiers et éthiques d'une telle démarche est indubitablement un avantage (rappel du cercle vertueux : réduction du gaspillage alimentaire => réduction des biodéchets => diminution des coûts liés à l'enlèvement des biodéchets => possibilité d'investir dans une alimentation de meilleure qualité => réduction du gaspillage alimentaire => etc.)

Une fois ces acteurs impliqués dans la démarche, ils pourront être une aide précieuse lors de l'étape d'état des lieux à l'échelle locale. Cette étape demande d'identifier les acteurs pouvant mettre en place le don, les gisements concernés, les fonctionnements de chaque établissement, les partenaires associatifs, etc.

Enfin, la mise en place d'une concertation, voire d'un Comité de Pilotage (COPIL) peut faciliter la mise en œuvre opérationnelle.

Il apparaît nécessaire d'insister sur l'impact positif d'une action de don alimentaire en termes d'image auprès des usagers et des citoyens. On parle de communication positive.



Les élus finalement concernés par le projet favoriseront la mise à disposition des moyens nécessaires au développement du don.

Les agents de la restauration :

Dans la mise en place d'une démarche de don alimentaire en restauration scolaire, certains des principaux acteurs sont les membres de l'équipe cuisine. Il est donc primordial de les impliquer dès la conception du projet, en amont de la démarche, et non seulement pour sa mise en œuvre. Plus les équipes sont impliquées en amont, mieux le projet est compris et plus les équipes peuvent se l'approprier.

Cela peut par exemple passer par des visites de sites.

Mettre en place le don alimentaire en restauration collective scolaire nécessite des changements d'habitudes, pour faciliter la redistribution de denrées préparées en excédent et non réutilisables sur place (exemple : en cuisine satellite comme en cuisine sur place, ne pas tout faire chauffer dès le début du service ; faire chauffer au fur et à mesure en fonction de la consommation des convives => notion de « flux tendu »). Aussi, il peut être nécessaire de sensibiliser, voire former, les équipes de cuisine au préalable. Ce qui est d'autant plus vrai si une fois la sensibilisation/formation réalisée, un travail en amont, de prévention du gaspillage alimentaire, est réalisé en plus du projet en aval, de don alimentaire.

Il peut également être envisagé d'avoir des discussions relatives à l'évolution de leur fiche de poste car la mise en place du don alimentaire est une démarche qui a vocation à durer dans le temps et dans laquelle leur rôle peut être valorisé. Il est bon de rappeler que sans leur participation, cette démarche de don ne pourra fonctionner.



Des visites de site peuvent être réalisées pour rassurer sur la mise en œuvre du don alimentaire. Comment ? En constatant sur le terrain comment intégrer cette nouvelle action, en termes organisationnels, en se basant sur le fonctionnement du système de restauration. Cela pourra permettre de faciliter la communication entre agents et de bien impliquer toute l'équipe dans le projet. Cette étape pourra notamment servir à lever les doutes et faciliter l'appropriation de la démarche par les équipes de restauration. C'est d'autant plus vrai qu'une démarche de don s'inscrit dans un projet de territoire très local, et que la prise en compte des individualités et des spécificités liées au fonctionnement est nécessaire à la réussite du projet.

Il est recommandé d'intégrer au moins un représentant de l'équipe de cuisine dans le COPIL élaboré avec les élus locaux.

Les parents d'élèves/convives/usagers :

L'objectif est d'instaurer une pratique de don alimentaire dans le temps. Cette vision, dès le début du projet est un gage de réussite.

Il sera donc important d'informer les parents d'élèves, convives et usagers. Cela peut se faire de différentes manières : de la note ou affiche d'information aux réunions publiques.

Pour faciliter l'acceptation d'une telle démarche, il pourra être intéressant de commencer sa mise en œuvre sur un site pilote, qui absorbera les écueils et permettra d'identifier les freins et les leviers. Cela facilitera son déploiement sur d'autres sites.

Pour informer et sensibiliser les parents d'élèves aux intérêts d'un projet de don alimentaire, sachant qu'ils peuvent être une cible difficile à mobiliser/capter, il peut être envisagé d'organiser des expositions sur le don et le gaspillage de manière générale par les enfants. Cela permettra de sensibiliser tant les convives que les parents d'élèves.

Éléments facilitateurs :

De façon globale, il est important et nécessaires de s'appuyer sur les partenaires, extérieurs, locaux pour initier un projet de don alimentaire, et de l'inscrire dans la durée et à une échelle très locale.

En conclusion, on retiendra que le don alimentaire d'un établissement scolaire est un projet de territoire, pour lequel il est préconisé d'impliquer différents acteurs, ayant chacun leur rôle à jouer et une compréhension particulière du projet.

3.3. Organiser le don alimentaire

Lors de cet atelier, trois types d'enjeux organisationnels ont été identifiés :

Les enjeux liés à la mise en place du don :

Pour réaliser du don alimentaire, il convient de trouver des associations d'aide alimentaire. Or, il peut arriver que les associations à proximité de l'établissement scolaire n'aient pas la capacité (humaine ou financière) de récolter, puis stocker, les denrées données. En zone rurale, il peut également arriver que des associations d'aide alimentaire ne souhaitent pas/puissent pas se déplacer pour des quantités de nourriture trop faibles.

A l'inverse, si une association reçoit de grandes quantités d'une denrée, elle risque fortement de ne pas pouvoir tout redistribuer à ses bénéficiaires. Cela déplace alors simplement le gaspillage alimentaire.

Aussi, si vouloir donner des excédents est vertueux, savoir à qui donner est nécessaire.

Pour répondre à ces enjeux, voici les pistes de solutions proposées :

=> Les restaurants donateurs peuvent prêter des locaux et moyens de transports à l'association qui vient récupérer la nourriture.

Cette solution peut être difficile à faire entendre aux élus lorsque l'association identifiée, qui est à proximité de l'établissement, redistribue les denrées sur un autre territoire administratif que celui de l'établissement. Les frais engendrés par les prêts risquent de poser problème s'ils ne bénéficient pas au territoire qui les effectue.

=> Créer des locaux collaboratifs dont plusieurs associations pourraient se servir, voire utiliser les cantines scolaires lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Dans ce cas il est impératif de bien définir les responsabilités de chacun des utilisateurs de la cuisine.

=> Les associations d'aide alimentaire n'ont pas vocation à devenir « l'aval » des restaurants scolaires à tout prix. Elles doivent savoir ce qu'elles peuvent accepter, qui profiteront réellement à ses bénéficiaires. Les établissements et associations d'aide alimentaire doivent donc bien s'entendre sur les possibilités et conditions de don.

=> Il est recommandé de s'appuyer sur les services publics locaux afin de mettre en relation les donneurs et les associations d'aide alimentaire.

Les problèmes d'organisation dans les restaurants scolaires :

Beaucoup d'écoles mettent tous les plats préparés en service, ce qui crée beaucoup de gaspillage si tout n'est pas pris/consommé par les convives. Cela vient du fait que tous les plats mis en service ne respectent plus la chaîne du froid ou les conditions réglementaires d'hygiène : il devient alors impossible de les donner.

D'un autre côté, lorsqu'il n'y a pas rupture de la chaîne du froid ou des conditions d'hygiène, le reconditionnement et le transfert des plats pour la réalisation du don nécessitent de réserver du temps et du personnel de l'équipe de cuisine. Or, de nombreux établissements indiquent ne pas avoir le temps ou les moyens de ce reconditionnement.



Pour pallier ces problèmes, voici les pistes de solutions proposées :

=> Ne pas sortir tous les plats dès le début du service, voire terminer le service en flux tendu : cela demande un changement d'habitude et d'organisation de la part de l'équipe cuisine. Il convient d'apprendre à mieux gérer les quantités servies en fonction de l'appétit des convives.

=> Le reconditionnement pourrait être effectué par des bénévoles des associations destinataires des dons. Certains organismes comme les Banques Alimentaire, ANDES (réseau d'épicerie sociale et solidaires), ou encore les CCAS organisent des formations pour leur bénévoles ou pour les bénévoles des associations adhérentes.

=> L'hypothèse de former des élèves (cela concerne plutôt les collégiens ou les lycéens) pour reconditionner les excédents et faire du don aux citoyens a été émise. Mais elle soulève la question de la stigmatisation des personnes/familles qui récupéreraient ces denrées.

Le don à des associations d'aide alimentaire, spécialisées, reste préférable.

=> Les transporteurs qui approvisionnent les restaurants scolaires et qui repartent souvent à vide, pourraient récupérer les denrées à distribuer aux associations d'aide alimentaire. Ces « fournisseurs » étant déjà coutumiers des règles d'hygiène, il n'y aurait pas besoin de les former. Cette idée est particulièrement intéressante pour les territoires ruraux et les villes isolées.

Cependant, une attention particulière doit être portée sur le fait qu'il n'y ait pas de mélange ou de contamination des denrées restant à livrer par les denrées récupérées et devant être données.

En plus de ces transporteurs, des entreprises comme La Poste, qui ont des camions souvent non remplis sur les routes, tous les jours, pourraient également jouer ce rôle.



=> Impliquer plus fortement les personnes décisionnaires dans le projet de don peut faciliter la mise en œuvre de la démarche et peut amener les équipes cuisine à réaliser le reconditionnement (en passant par une révision des fiches de postes par exemple).

La perspective d'un renfort d'image positif, d'une communication qui mette en valeur l'établissement, la commune ou toute autre autorité de gestion, est un moyen de plus pour impliquer les personnes décisionnaires.

Problème de pérennisation d'une démarche de don alimentaire :

Pour qu'une démarche de don alimentaire puisse se pérenniser, il faut qu'une certaine régularité des dons soit assurée.

=> La Banque Alimentaire peut centraliser la récupération des excédents de

plusieurs établissements, pour ensuite les redistribuer à une ou plusieurs associations en fonction des volumes. Cela peut lisser le fait qu'un établissement ait parfois de grandes quantités d'excédents et parfois aucun. La notion de réseau est ici essentielle, et le rôle de la Banque Alimentaire central.

=> Pour compléter les dons d'une journée ne comptabilisant que très peu d'excédents, il pourrait être envisagé de capter des produits dont la date de durabilité minimale est dépassée (DDM _ anciennement DLUO).

=> Des frigos anti-gaspi (ou frigos solidaires, etc.) peuvent servir de « stock tampon » et absorber des petites quantités d'excédents, qui bénéficieront aux habitants du quartier dans lequel se trouve le frigo.

3.4. Lever les freins logistiques

Le don alimentaire a un coût. Toute association ne peut pas forcément l'assumer. De plus, l'idée générale de la réalisation des dons étant la réduction du gaspillage alimentaire, de gros investissements pour l'assurer de sont pas forcément souhaitables. En effet, si une démarche globale de réduction du gaspillage alimentaire s'opère (en amont et en aval de la production des repas), les investissements réalisés pour la mise en place du don risquent vite d'être obsolètes, sans avoir été amortis.

Aussi, les questions logistiques, avec les moyens actuels des uns et des autres, posent certaines difficultés dans la mise en place d'un projet de don alimentaire par les restaurants scolaires. Deux grands thèmes ont été identifiés : le transport du don, et le stockage du don.



Le transport :

Il est souhaitable d'adapter le mode de transport aux spécificités géographiques du territoire. On peut par exemple éviter l'utilisation de la voiture en centre ville urbain, où l'on peut mettre beaucoup de temps pour circuler, et préférer l'utilisation de vélos électriques avec caisson (exemple de comparaison pour un transport en centre ville urbain : 2h30 avec voiture – 1h avec vélos). Si le vélo peut présenter un avantage certain dans les centres villes urbains où la circulation est difficile, il peut également présenter un avantage en termes de coût, puisque cela coûte environ 20 euros de l'heure.

Pour tous types de territoire (même si cela peut être plus facile en milieu urbain), il est intéressant de penser à mutualiser les moyens de transports. Deux éléments sont à prendre en compte :

- les schémas logistiques déjà mis en place (frigorifique ou non, volume du moyen de transport, etc.)
- les créneaux horaires qui conviennent aux uns et aux autres.

Un des problèmes relevés est que le transport par véhicule spécifique (notamment frigorifique) peut avoir un coût élevé. Sachant qu'on ne paie pas seulement le véhicule mais aussi l'agent conducteur du véhicule. Ceci est notamment vrai pour le restaurant collectif qui met un véhicule à disposition des associations d'aide alimentaire et pour lequel il n'y a pas de défiscalisation.

Le stockage :

Il y a deux temps de stockage à prévoir, un pour le transport et un avant la redistribution des denrées. Il est donc nécessaire d'avoir de la place et de bien s'organiser.

Les principaux problèmes rencontrés et/ou points de vigilance :

- Il faut élaborer un circuit, ce qui n'est pas forcément évident pour les petites structures. Ce circuit doit permettre d'éviter le croisement des produits, pallier les problèmes de place, avoir les matériels adaptés, etc.
- Certaines structures ne sont pas munies d'une chambre froide, ce qui complexifie les possibilités de conservation et/ou le respect d'une liaison chaude
- Certains publics bénéficiaires de l'aide alimentaire ne possèdent ni frigo ni micro-ondes ou autres moyens de réchauffer les dons, il faut donc être vigilant au types de publics lors de la distribution des dons, afin de ne pas déplacer le gaspillage alimentaire et que les dons soient réellement utiles
- Les associations d'aide alimentaire ne font pas toujours de distribution le week-end alors que la restauration collective propose des produits le vendredi (il arrive que ce soit d'ailleurs le jour où elle en donne le plus étant donné que des denrées du vendredi ne pourront pas être ré-utilisées le lundi pour raison d'hygiène)
- La mission des associations d'aide alimentaire serait facilitée si elles recevaient des denrées pouvant être consommées dans les 72h, et non dans les 24h.

Pour répondre à ces problèmes, et notamment pour acquérir du matériel, il peut être intéressant d'essayer de bénéficier de mécénat ou de don de matériel d'entreprises privées : sacs isothermes, frigos, etc. (ces dernières pouvant bénéficier de déduction fiscale avec de tels dons, il peut être avantageux pour elles d'en réaliser _ Intermarché par exemple fait des dons de sacs isothermes).

Les banques alimentaires proposent des formations pour leurs associations adhérentes, sur les réglementations hygiéniques et sanitaires (respect d'une liaison chaude ou froide, temps de conservation possibles, etc.).

Pour les grandes surfaces, les produits donnés à une association d'aide alimentaire doivent pouvoir être consommés 72h après le don, on peut imaginer travailler sur un modèle identique en restauration collective. Cela suggère de travailler sur le conventionnement.



En conclusion, on retiendra que les mutualisations de moyens (de véhicules notamment pour les transports, et principalement de locaux et d'espaces de stockage pour le stockage) peuvent faciliter la mise en place d'une démarche de don.

Le conventionnement entre l'établissement de restauration collective et les associations d'aide alimentaire est un élément important de la démarche puisqu'elle permet d'éviter que les associations d'aide alimentaire ne soient perçues comme un « relais déchets » par les établissements donateurs, qui se déchargeraient tant des denrées produites en excédent que de la responsabilité de produire la juste quantité.

3.5. Restitution des ateliers participatifs de l'après-midi



IV – Analyse des questionnaires de satisfaction

Un questionnaire a été distribué aux participants pour pouvoir évaluer leur satisfaction vis-à-vis de cette journée.

Sur les 13 personnes ayant retourné leur questionnaire, il en ressort que 100% d'entre elles étaient satisfaites et très satisfaites par les échanges et le déroulement de la journée.

Voici quelques citations recueillies dans les questionnaires :

"Merci ! "

"La restauration du midi très satisfaisante ! Miam !"

"La journée m'a permis de répondre à de vieux questionnements."

"Merci pour votre travail !"



Feuille d'émargement

Journée technique du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine

"Comment développer le don alimentaire en restauration collective ?"

27 septembre 2018 au Fieu



NOM	Prénom	Fonction	Organisme	Ville
AUNEAU	Bertrand	Directeur Commerce Valorisation et Innovation	VEOLIA	Floirac
BAGILET	Christophe	Responsable des achats	RIE de la Poste	Bordeaux
BALDY	Stéphane	Responsable Enfance-Jeunesse	Mairie de Nieul-sur-mer	Nieul-sur-mer
BELLINI	Bruno	Chargé de mission	Région Nouvelle-aquitaine	Poitiers
BERNARD	Véronique	Chargée de mission (GA - ESS)	ADEME	Bordeaux
BINEAU	Jérôme	Directeur service Education	Mairie de Bordeaux	Bordeaux
BROUQUE	David	Chargé de mission alimentation	DRAAF Nouvelle-Aquitaine	Bordeaux
BERTIN	Manuel	Directeur des Affaires scolaires et cuisine centrale	Mairie de Villenave d'Ornon	Villenave d'Ornon
CAILLEAU	Agnes	Professeur d'école spécialisée	EREA La Plaine d'Eysines	Eysines
CHAUTANT	Léa	Stagiaire Pôle Qualité Achats	SIVU	Mérignac
COIFFARD	SANDRA	Animatrice Prévention / Compostage	CALITOM	Mornac
DALLA-MUTA	Martine	Adjointe au maire	Mairie de Lagorce	Lagorce
DAUTRY	Eva	Coordinatrice de l'association	TERDEV	Saintes
DELAYRE	Mathilde	Chargée de coordination d'un réseau d'épicerie sociales et solidaires	CAPEE	Poitiers
DEWAELE	Amandine	Conseillère/animatrice alimentation responsable et gestion des déchets	Vagabunda/Coop'Alpha	Lagarde-Eval
DUPARC	Anais	Chargée de mission	Coop de France Nouvelle Aquitaine	PESSAC
FRANCOIS	Nelly	Diététicienne, Responsable Achats	SIVU	Mérignac
GARRIGUE	Hervé	Ingénieur restauration, Président Resto'Co Nouvelle-Aquitaine	Centre Hospitalier de Dax	Dax

NOM	Prénom	Fonction	Organisme	Ville
GESBERT	Yvon	Responsable Production	Mairie	Nieul-sur-mer
HOSTEIN	Mariane	Conseillère à la mairie de Lagorce	Mairie de Lagorce	lagorce
HUC	Marie-Line	Nutritionniste	Club Experts Nutrition et Alimentation	
IMBERT	Gloria	Présidente Arc en ciel	CAPEE	Lusignan
JOUBERT	Astrid	Coordinatrice Restauration Collective	INTERBIO Nouvelle-Aquitaine	Bordeaux
LE CALVAR	Karine	Responsable Qualité Alimentaire des collèges publics	Conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques	Pau
MADRANGES	Elise	Directrice Région Nouvelle Aquitaine	PHENIX	Bordeaux
MOUILLAC	Jean-Marc	Formateur	Conseil départemental de Dordogne	Périgueux
NOUHAUD	Pascal	Assistant prévention	SYDED87	Limoges
PEROU	Laurence	Adjointe au Maire	Mairie de St-André de Cubzac	Saint-André-de-Cubzac
PORTERE	Antoine	Chargé d'études déchets	AREC	Poitiers
POTIER	Mickaël	Animateur Prévention	Val de Garonne Agglomération	Marmande
POUGET	Pierre	Président	Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde	Bordeaux
QUENDOLO	Céline	Directrice Service Environnement	Val de Garonne Agglomération	Marmande
ROIGNANT	SYLVIE	Chef d'entreprise	L'Aquitaine de restauration	Lignan de Bordeaux
TERTRAIS	Julien	Chargé de Développement Social	CCAS Bordeaux	Bordeaux
VEZIER	Séverine	Chargée de Mission Environnement	Val de Garonne Agglomération	Marmande
-	-	Service civique	Mairie de St-André de Cubzac	Saint-André-de-Cubzac