



Entre-Deux - AMO Dons alimentaires

Deux bras, un cœur

COPIL 3

jeudi 1er juin 2023 - 13h30

1 - CONTEXTE



Le PNA 2019-2023 pose les éléments de cadrage pour une agriculture et une alimentation positive. La lutte contre le gaspillage alimentaire en constitue un axe thématique, les PAT (Projets Alimentaires Territoriaux) un axe transversal.

La ville de l'Entre-Deux a clairement exprimé sa volonté de contribuer au PNA en engageant un PAT intitulé "Not mangé-not santé". Il a été signé le 27/01/2022. C'est dans le cadre de ce PAT que l'action AMO Dons alimentaires a été conduite.

En France, chaque année, près de 20% de la nourriture produite finit à la poubelle :

- 150 kg de nourriture par personne par an
- 10 millions de tonnes par an de nourriture jetée
- 16 milliards d'euros
- 15 millions de tonnes équivalent CO2 (3% des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale)

1 Français sur 5
déclare ne pas arriver à se
procurer une **alimentation saine
et équilibrée** pour assurer
3 repas par jour



1 Français sur 5
déclare sauter certains repas
pour des raisons financières

Source : Sondage issu du Baromètre Ipsos-Secours populaire, 2018

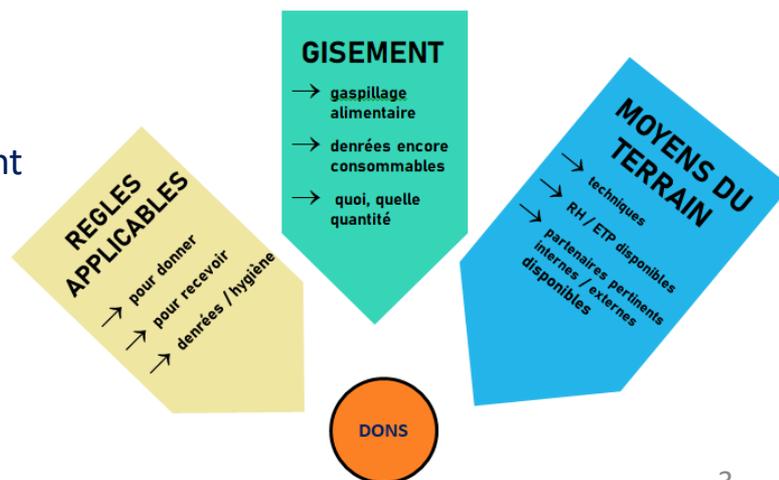
2 - OBJECTIFS

Pour déployer son PAT, la commune de l'Entre-Deux met en place diverses actions. Elle souhaite expérimenter un circuit de dons alimentaires. Dans ce but, elle a choisi de se faire accompagner en faisant réaliser une étude. La coopérative d'accompagnement de projets RD2A a été sélectionnée pour assurer cette mission : étudier et préfigurer (volet technique, cadre juridique, contexte stratégique, contraintes administrative...) une démarche de dons pour valoriser les excédents de la restauration scolaire.

L'objectif de la collectivité est de faire se rencontrer un gisement issu de la restauration scolaire et un besoin en denrées en tenant compte des possibles techniques et réglementaires.

La mission consiste à rechercher les modalités les plus pertinentes en fonction du gisement en denrées gaspillées, des besoins et des acteurs de l'aide alimentaire, des moyens et des opportunités. Cette analyse doit apporter des éléments d'aide à la décision pour choisir la solution à expérimenter à l'Entre-Deux en traitant de :

- cadre réglementaire
- repérage des partenaires du don
- identification (quantification et qualification) du gisement
- préconisations pour passer à l'action



3 - DEROULEMENT ET PHASAGE

Quoi		Quand
Réunion de lancement		28/09/2022
Analyse réglementaire partie 1 sur 2		pour le 07/11/2022
Formation association JADES		07/11/2022
COFIL 1		09/11/2022
Diagnostic préalable	Pesée école 1 / Arc-en-Ciel	semaine du 14/11/2022
	Pesée école 2 / Les Alizés	semaine du 21/11/2022
	Pesée école 3 / Bras-Long	semaine du 28/11/2022
	Pesée école 4 / Amaryllis	semaine du 05/12/2022
	Pesée école 5 / La Mare	semaine du 12/12/2022
Repérage partenaires circuit de dons partie 1 sur 2		novembre 2022 à janvier 2023
Traitement des données et analyse des résultats		pour le 28/03/2023
COFIL 2		28/03/2023
Analyse réglementaire partie 2 sur 2		pour le 01/06/2023
Repérage partenaires circuit de dons partie 2 sur 2		pour le 01/06/2023
Formalisation préconisations / Rédaction rapport final		pour le 01/06/2023
COFIL 3		01/06/2023

4 - CADRE REGLEMENTAIRE

Principaux points à retenir :

- **Responsabilité** : les donateurs et les bénéficiaires de denrées alimentaires sont soumis à une responsabilité partagée. Les donateurs doivent s'assurer que les produits donnés sont propres à la consommation, tandis que les bénéficiaires doivent vérifier la qualité des denrées reçues.
- **Sécurité alimentaire** : les denrées alimentaires données doivent respecter les normes sanitaires et de sécurité en vigueur.
- **Traçabilité** : les denrées alimentaires données doivent être accompagnées d'une traçabilité
- **Conditions de transport et de stockage** : les denrées alimentaires doivent être transportées et stockées dans des conditions respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire afin de garantir leur qualité et leur salubrité.
- **Redistribution et agrément des récipiendaires** : les organisations caritatives ou structures de solidarité qui souhaitent bénéficier des dons alimentaires doivent généralement obtenir un agrément spécifique délivré par les autorités compétentes, attestant de leur capacité à manipuler et à distribuer les denrées en toute sécurité.

Maillon de la chaîne alimentaire		Critères
	Production agricole	<ul style="list-style-type: none">• Pas d'obligation légale de s'engager dans le don
	Industries et coopératives agroalimentaires	<ul style="list-style-type: none">• Produisant des denrées alimentaires pouvant être livrées en l'état à un commerce de détail alimentaire• Dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 50 millions €
	Grossistes	<ul style="list-style-type: none">• Dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 50 millions €
	Distributeurs	<ul style="list-style-type: none">• Dont la surface de vente est supérieure à 400 m²
	Restauration Collective	<ul style="list-style-type: none">• Dont le nombre de repas préparés est supérieur à 3000 repas par jour.

5 - LES PARTENAIRES DU DON

Extérieurs = les associations

- 155 à l'Entre-Deux
- Pas de structure de l'aide alimentaire
- L'association qui s'en rapproche le plus est déjà engagée sur un autre volet (JADES / biodéchets)

Interne = le CCAS / l'épicerie solidaire

6 - RESULTATS DU DIAGNOSTIC

- 5 écoles
- 20 jours de cantine mesurés
- correspondant à 3068 repas préparés
- correspondant à 3055 repas consommés
- 1236 kilos produits soit une moyenne de 403 grammes par repas par convive
- 543 kilos jetés
- 44% de déchets / de gaspillage alimentaire
- avec une variation de 40% à 52% en fonction du site

▪ UN GASPILLAGE DIFFUS

Le gaspillage alimentaire concerne toutes les composantes. Il n'y a pas de gisement spécifique identifié pour le don.

▪ UN GASPILLAGE IMPORTANT

Les valeurs sont supérieures à la moyenne nationale de 30% de gaspillage quand aucune action n'a été menée - ce qui n'est pas le cas de la commune de l'Entre-Deux cf. action ADEME / DAAF en 2015-2016.

> Il n'est pas pertinent d'envisager un circuit de dons sans un travail préalable de réduction du gaspillage (qualité et quantité)

7 - PLAN D' ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE



Pour respecter la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, il n'est pas envisageable d'expérimenter le don alimentaire dans la situation actuelle. Le gaspillage est trop important et cela reviendrait à valider implicitement qu'une petite moitié de la production est réalisée pour être jetée avec les implications financières et environnementales assorties.

Un plan d'actions est à élaborer et mettre en œuvre pour réduire le gaspillage.

Un objectif de 25% de gaspillage au lieu des 44% actuels semble un but à ambition réelle mais raisonnable.

C'est seulement une fois ce taux de déchets atteint qu'il conviendra d'actualiser l'évaluation du gisement et d'envisager une démarche de dons pour l'éventuel surplus encore restant.

Les résultats du diagnostic, visant initialement à identifier le gisement pour le don, ont été complétés, au-delà du cadre et des objectifs de la mission, par une analyse visant à élaborer des pistes d'actions de lutte contre le gaspillage mesuré. En effet, examiner précisément où et quel est le gaspillage (composante, plat, recette, grammages...) permet d'en déduire les actions pour le corriger.

Au global, il est préconisé de travailler sur la quantité produite en y associant également un volet qualité et appréciation des recettes par les convives.

7 - PLAN D' ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Le plan d'actions devra intégrer, pour garantir l'efficacité de l'ensemble des actions mises en œuvre, en transversal un volet communication entre cuisine centrale et cuisines satellites. Seul le partage d'informations, d'observations et d'expertises quotidienne permettra d'ajuster la production de manière adaptée et sécurisée par rapport à la mission de nourrir les enfants.

Le volet qualitatif / gustatif n'est pas à négliger, cela inclut, une réflexion sur les assemblages les plus adaptés entre légumes , par exemple : avec quelle autre crudité, le chou est-il le mieux consommé ? Tester une présentation séparée pour voir si c'est mieux consommé...

Le cadre du PAT incite, en outre, à valoriser et porter une attention particulière aux produits frais, locaux, tenant compte de la saisonnalité, label bio...

Les grammages du GEM-RCN : recommandations ou obligations ?

Le GEM-RCN ou Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition s'appuie sur les recommandations du Programme national nutrition santé (PNNS) et du Programme national de l'alimentation (PNA) issues des nouvelles préconisations du Haut conseil de santé publique (HCSP) pour atteindre des objectifs d'une meilleure santé publique par l'alimentation en restauration collective (grammages, variété et la fréquence de familles d'aliments).

Si l'application du GEM-RCN est obligatoire pour toutes les structures de restauration collective, hors produits gras et sucrés qui sont soumis à des limites de fréquence et grammage, les recommandations de grammage ne sont pas obligatoires.

Il connaît actuellement des critiques ciblant les grammages et le risque de gaspillage alimentaire.

7 - PLAN D' ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Fiches actions disponibles :

- Réduire les grammages produits pour certaines composantes
- Se référer au nombre réel de convives pour la livraison
- Revoir certaines recettes pour qu'elles conviennent davantage aux convives
- Proposer des portions de tailles différentes
- Proposer l'assaisonnement à part
- Séparer les composantes
- Modifier le service du pain
- Décaler le service du dessert

FICHE ACTION DE REDUCTION N°3
Réduire les grammages

CONSTAT : Certaines quantités produites sont surévaluées et occasionnent systématiquement des restes

OBJECTIF : Ajuster aux justes quantités la production en portant une attention particulière aux composantes pour lesquelles la surproduction est la plus importante : féculents, conserves, pain, viandes et poissons

DESCRIPTION : Petit à petit, au cas par cas, en faisant des points réguliers avec les responsables de restaurants scolaires et en modifiant en fonction les commandes, ajuster les quantités produites et proposer des produits de meilleure qualité, plus variés

ACTEURS ET ACTRICES
→ Equipe de restaurant scolaire (responsable)
→ Equipe de la cuisine centrale (commande et production)

MOYENS NECESSAIRES
→ Circuit et outils de communication entre satellites et cuisine centrale
→ Sensibilisation des responsables de restaurants scolaire (nouveau fonctionnement)
→ Adaptation de certains ustensiles de service

POINTS DE VIGILANCE (difficultés imaginées et/ou rencontrées) : Changement substantiel de fonctionnement impliquant plusieurs acteurs donc nécessitant un temps d'adaptation, un accompagnement et une mise en place progressive

RESULTATS (impact positif attendu et/ou induit) :
→ Une quantité plus juste préparée au niveau des besoins des convives
→ Une réduction du coût des déchets

 Opération de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire 2015-2016

FICHE ACTION DE REDUCTION N°5
Se référer au nombre réel de convives pour ajuster la production

CONSTAT : Les commandes et la production sont basées sur le nombre d'inscrit-es à la cantine et ne correspondent pas au nombre réel de convives. Les besoins et la production sont donc surévalués

OBJECTIF : Ajuster la production aux besoins réels, en fonction du nombre réel maximum de convives

DESCRIPTION : Assurer un suivi quotidien du nombre réel de convives sur une année scolaire (+ mercredis et vacances scolaires) pour estimer le nombre de convives en début d'année scolaire suivante avant de prendre en compte, pour ajuster la production, le nombre réel maximum de convives en janvier ou février

ACTEURS ET ACTRICES
→ Cellule de production = chef de cuisine et son équipe
→ Direction de la Restauration scolaire
→ Cellule commande

MOYENS NECESSAIRES
→ Un fax dans chaque restaurant scolaire

POINTS DE VIGILANCE (difficultés imaginées et/ou rencontrées) : En début d'année scolaire, les chiffres de l'année précédente sont à considérer en tant que base, d'autres paramètres sont à prendre en compte pour définir les besoins : ouvertures et/ou fermetures de classe, gratuité de la restauration scolaire...

RESULTATS (impact positif attendu et/ou induit) :
→ Une quantité plus juste préparée au niveau des besoins des convives
→ Une réduction du coût des déchets

 Opération de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire 2015-2016

FICHE ACTION DE REDUCTION N°6
Proposer l'assaisonnement à part

CONSTAT : Nombre de convives ne consomment pas certaines composantes, notamment entrées ou pâtes, car ils n'aiment pas l'assaisonnement proposé et n'en maîtrisent pas la quantité servie

OBJECTIF : Laisser aux convives le choix d'assaisonner ou non et en quelle quantité, en autoservice, les composantes concernées et, de ce fait, réduire, en fonction, la production des assaisonnements si elle est surévaluée

DESCRIPTION : Pour les entrées et les pâtes, la composante de base et la sauce sont préparées puis servies séparément, c'est-à-dire à partir de 2 bacs gastronomiques différents. Les convives ont le choix entre la composante « nature » ou assaisonnée, y compris en petite quantité. La quantité d'assaisonnement produite sera ajustée à la baisse, au fur et à mesure et au cas par cas en fonction du restaurant scolaire

ACTEURS ET ACTRICES
→ Equipe de restaurants scolaires
→ Equipe de la cuisine centrale
→ Accompagnant-es au repas

MOYENS NECESSAIRES
→ Matériel de service (bacs et louches à sauce supplémentaires et adaptés aux convives)
→ Accompagnement des convives pendant le service

POINTS DE VIGILANCE (difficultés imaginées et/ou rencontrées) : Changement de modalités de service qui demande un temps d'adaptation et d'accompagnement pour être fluide

RESULTATS (impact positif attendu et/ou induit) :
→ Améliorer la consommation de la composante par les convives qui ne veulent pas de sauce
→ Soutenir le développement de l'autonomie des convives en proposant un choix

 Opération de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire 2015-2016

FICHE ACTION DE REDUCTION N°2
Systématiser la séparation des composantes

CONSTAT : Lorsque les composantes sont mélangées, le repas est moins bien consommé car les convives peuvent ne pas manger une composante qu'ils apprécient mais qui a été contact avec une autre qu'ils n'apprécient pas et ne veulent pas

OBJECTIF : Prendre en compte les comportements alimentaires des convives enfants pour optimiser la consommation de leur repas, y compris en améliorant l'aspect visuel des plats

DESCRIPTION : Le service sur assiette est remplacé par un service sur plateau compartimenté pour dissocier les composantes. Pour le compartiment « plat principal », dans la mesure du possible, les agent-es de distribution séparent les produits qui le composent au moment du service

ACTEURS ET ACTRICES
→ Service de Restauration scolaire
→ Sogeccir
→ Agent-es de distribution

MOYENS NECESSAIRES
→ Plateaux compartimentés
→ Matériels de service
→ Si besoin réorganisation des tâches au sein de l'équipe de distribution

POINTS DE VIGILANCE (difficultés imaginées et/ou rencontrées) : Ce changement de modalités de service impacte les habitudes des convives comme de l'équipe de distribution. Un temps d'adaptation et d'accompagnement peut être utile pour lever d'éventuelles résistances et permettre une fluidité de service durable

RESULTATS (impact positif attendu et/ou induit) : Améliorer la consommation de leur repas par les convives, y compris s'ils ne mangent pas une ou plusieurs composantes.

 Opération de réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire 2015-2016

8 - PRECONISATIONS SUR LE CIRCUIT DE DON

Partant de l'hypothèse d'un gaspillage réduit à 25% maximum, comment valoriser les excédents résiduels pour la solidarité alimentaire ?

- ❑ **Quelle modalité de cession à titre gratuit ou payant ?** → **DON**

- ❑ **Quelles denrées ?** → **DE L'EXCEDENT DE PRODUCTION AUTORISE ET NON A RISQUE**

- ❑ **Quel point de départ du circuit de dons : centrale ou satellite ?** → **A PARTIR ET APRES RESERVATION EN CUISINE CENTRALE**

- ❑ **Avec quel partenaire de l'aide alimentaire ?** → **AU CCAS POUR UN REPAS SOLIDAIRE**

- ❑ **Qu'est-ce qui est à mettre en place au plan juridique** → **EN LE FORMALISANT DANS UNE CONVENTION + MAJ PMS ET AGREMENT**

- ❑ **Quels sont les paramètres techniques à prendre en compte ?**
 - refroidissement
 - conditionnement
 - surgélation
 - stockage
 - traçabilité
 - transport

8 - PRECONISATIONS SUR LE CIRCUIT DE DON

	opération technique	POINT A TRAITER	
		si dons association	si repas CCAS
conditionnement	Une opération de conditionnement peut être à réaliser pour transférer les denrées des bacs gastro à des contenant dédiés. La composition et l'acquisition de ces contenants, s'il y a en a besoin, sont un sujet connexe à traiter.	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
contenants et nettoyage	Pour le transfert et le transport des denrées, il peut y avoir besoin de mettre en place une logistique de mise à disposition / retour des contenants assortie de leur nettoyage	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
refroidissement	Les préparations culinaires destinées à être conservées par le froid doivent être refroidies rapidement après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de leur élaboration. La température à cœur du produit doit passer de + 63 °C à + 10 °C en moins de deux heures (sauf à ce que l'exploitant justifie des valeurs différentes par une analyse des dangers). NB : de nombreux restaurants satellites n'ont pas les moyens d'opérer le refroidissement rapide des excédents de plats réceptionnés en liaison chaude. Ces excédents peuvent être donnés sous réserve d'avoir été maintenus au chaud puis d'être réexpédiés en liaison chaude, à défaut, ils doivent être éliminés en fin de service.	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
étiquetage	Les excédents de restauration collective destinées au don doivent faire l'objet d'un étiquetage avec mention de : - DLC du produit - description exacte des denrées - liste des ingrédients signalant la présence d'allergènes à déclaration obligatoire - volume ou quantité de denrées - nom et adresse de l'expéditeur des denrées (propriétaire) - nom et adresse du destinataire (futur propriétaire) - numéro de référence identifiant, selon le cas, le lot ou le chargement et la date d'expédition. - recommandations concernant les modalités de stockage (température, notamment) et d'utilisation (passage possible ou non au micro-ondes) des plats	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
attribution DLC	La décision de ne pas jeter un plat mais de le gérer comme un excédent conduit à s'interroger sur la DLC qui peut lui être appliquée. Les excédents se voient attribuer une nouvelle DLC.	<i>OUI</i>	<i>OUI</i>
stockage	Après le refroidissement rapide, les préparations culinaires sont stockées dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C. Pour le stockage en froid positif un équipement adapté doit être disponible ou acquis : chambre froide, armoire frigorifique...	<i>OUI</i>	<i>OUI dans une moindre mesure</i>
surgélation	La surgélation peut aussi être un procédé mis en œuvre en fonction du circuit de distribution	<i>OUI</i>	<i>NON</i>
transport	En général, le donateur transfère la propriété des denrées sur site mais cela dépend de ce qui est prévu dans les rôles et les responsabilités respectives à la convention de dons.	<i>OUI</i>	
remise en température	La remise en température d'une préparation culinaire s'applique aux denrées qui ont préalablement été refroidies rapidement. Il faut apporter la preuve que la température à cœur du produit remis en température est passée de + 10 °C à + 63 °C en moins d'une heure (ou justifier par son analyse des dangers les valeurs différentes éventuellement appliquées). Il ne peut en aucun cas y avoir un second refroidissement rapide. Les préparations culinaires ainsi réchauffées doivent être consommées à la suite de leur première remise en température.	<i>NON</i>	<i>OUI</i>

9 - SYNTHÈSE

Mettre en perspective le choix du partenaire récipiendaire des dons avec les contraintes techniques confirme la proposition opérationnelle suivante pour valoriser l'excédent de production en don alimentaire :

- don des excédents résiduels après action de lutte contre le gaspillage
- en circuit interne au sein de la collectivité
- en partenariat avec le CCAS
- pour une distribution de repas type repas solidaires = servis sur place
- idéalement organisé à la cuisine centrale (pas de transport, remise en température)
- pour une distribution de barquettes type portage de repas

Les +

- solution réaliste donc réalisable
- maîtrise totale par la collectivité
- circuit de dons qui peut être déployé dès maintenant pour test

9 - SYNTHÈSE

focus sur la réservation de l'excédent de production en cuisine centrale

Ce point est à considérer comme le levier nécessaire préalable.

Si l'identification du gaspillage alimentaire avec le diagnostic conduit à définir des actions pour le réduire, le gisement résiduel éventuel doit être chaque jour périmétré en fonction des effectifs du jour.

En effet, la production ne peut pas être adaptée chaque jour au nombre réel de convives, connu plus tard que son démarrage au niveau des horaires.

C'est donc au moment de l'allotissement pour livraison que l'excédent du jour doit être réservé pour le circuit de dons.

La fiabilité du comptage des rationnaires par l'équipe du satellite et de la transmission de l'information à la cuisine centrale constitue la condition d'existence du circuit de dons.

* POINT DE VIGILANCE : des tâches donc du temps supplémentaire pour les équipes

La réservation de l'excédent avant l'allotissement et la livraison et la mise en place de l'ensemble du circuit de don génèrent, pour tous les services et agents concernés, de nouvelles tâches, qui doivent être intégrées aux process et fiches de poste :

- Le service de restauration met à jour PMS et agrément
- Le service de la restauration scolaire et le CCAS conventionnent
- Les cuisines satellites intègrent et mettent en œuvre l'information quotidienne systématique sur le nombre de convives du jour
- La cuisine centrale ajuste l'allotissement et la livraison et réserve l'excédent du jour (conditionnement, traçabilité, stockage)
- La cuisine centrale assure la préparation du repas proposé à partir des excédents (remise en température)
- Le CCAS organise et assure le service et l'accompagnement du repas solidaire



MERCI DE VOS PRESENCES ET PARTICIPATIONS



Mélanie Perche

0692 16 07 52

ingenierie.sociale@rd2a.net



Entre-Deux - AMO Dons alimentaires
Deux bras, un cœur