

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

## Fiche thématique n°2 : Les dons alimentaires

**Durée recommandée :** sur le long terme

**Difficulté :** ★ ★ ★ ★ ★

**Matériel :**

- 1 volonté de l'établissement ;
- 1 liste des denrées données ;
- 1 thermomètre ;
- 1 convention de partenariat avec un organisme caritatif ;
- 1 cellule froide ou 1 lieu qui permette de maintenir les aliments dans des conditions optimales



**Préparation :** Avant de pouvoir donner vos aliments, il faut bien entendu faire un état des lieux de votre production. Prenez bien en considération la réglementation en vigueur, car tout ne peut être donné, et les possibilités de faire des dons dépendent également de votre statut réglementaire (cuisine centrale agréés, cuisine sur place ou satellite). Il faut ensuite prendre contact avec une association, telle que la Banque Alimentaire, qui d'abord vous renseignera sur les conditions d'acceptation des aliments, puis vous proposera une convention. Cette dernière permettra de trouver un compromis entre leurs attentes et vos contraintes. Une fois ces paramètres remplis, les dons de denrées alimentaires seront systématiquement contrôlés (températures, Dates Limites de Consommation, dates de fabrication ...) avant d'être emportées par l'association par le biais notamment d'une attestation de prise en charge.

Vous trouverez ci-dessous quelques expériences de dons.

**Les + du chef :** Vous pouvez consulter le [guide du don en restauration collective](#) de la DRAAF Rhône-Alpes afin de vous renseigner notamment sur la réglementation et de consulter les diverses expériences (joint sur le site).

## Fiche n°2 : Les dons alimentaires

### • *Quelques expériences de dons*

Il existe aujourd'hui différents types de dons alimentaires : repas non servis, denrées en limite de péremption, action dans le cadre d'un projet sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ... Les motivations sont variées, mais le résultat est le même : aider des personnes qui sont dans le besoin, et qui n'ont pas toujours les moyens de s'alimenter correctement. Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de dons alimentaires au sein d'établissements scolaires, de centres hospitaliers, et de cuisines centrales.

### **L'expérience du Lycée Jean Michel avec les Restaurants du Cœur**



Le lycée Jean Michel a vécu une expérience intéressante sur cette thématique. En effet, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'établissement a souhaité mettre en place un gâchepain afin de sensibiliser les convives au gaspillage de cet aliment. Exposant bien entendu la quantité de pain jetée, elle est ensuite pesée, puis convertie en valeur de produits laitiers afin de donner cet équivalent aux *Restaurants du Cœur*.

Le but ici est de valoriser l'économie réalisée par la diminution du gaspillage du pain en donnant des yaourts, des portions de fromages et autres produits laitiers.

Le collège Jules Grévy a quant à lui sensibilisé ses éco-délégués au travail en cuisine, aux aliments mais aussi à la réelle quantité nécessaire pour satisfaire leur faim. Les déchets de cuisine ont été pondérés, calculés sur une semaine puis transformés en quantité de matières premières qu'ils ont enfin fourni aux Restaurants du Cœur.

Consultez la fiche thématique n°1 sur les pesées du gaspillage alimentaire

Consultez la fiche structure n°3 du collège Jules Grévy

### **❖ Quelles denrées peuvent être données ?**

De manière générale, les produits non servis et protégés avec le respect des températures et bien entendu de la DLC, peuvent être donnés. Mais attention, dans certains cas, tels que les selfs, il est nécessaire d'avoir une cellule de refroidissement afin de refroidir rapidement les denrées. Plus généralement, consultez les pages 33 et suivantes du guide de la DRAAF Rhône-Alpes.



## Fiche n°2 : Les dons alimentaires

### • *Quelques expériences de dons*

#### **L'expérience du Centre Hospitalier de Belfort-Montbéliard et de l'Armée du Salut**

Le *Centre Hospitalier de Belfort-Montbéliard* regroupe 2 sites hospitaliers : un dans le département du Doubs et un dans le département du Territoire de Belfort. Il accueille actuellement 900 patients et produit 1 million de repas par an, soit 4 000 à 5 000 repas par jour.

Depuis mai 2014, ce dernier a tenté l'expérience du don alimentaire sur le site de Belfort avec l'Armée du Salut de Belfort, sous le soutien de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du département, afin de récupérer les excédents de production.

En effet, tous les jours l'association remplit un bon de livraison avec le respect d'une procédure précise (températures, DLC...) et bien entendu le nombre de denrées est converti ensuite en équivalent repas. Au total, l'établissement donne 10 à 50 repas par jours auprès de la fondation du lundi au vendredi. Malheureusement, il n'y a pas de dons le week-end, faute de bénévoles au sein de l'association, alors que le centre hospitalier a de gros besoins durant cette période.

#### **L'expérience du Centre Hospitalier Régional Universitaire Jean Minjoz avec les Restaurants du Cœur**

Le *CHRU J. Minjoz* fait partie des deux établissements de santé de Besançon avec l'Hôpital Saint Jacques. Il produit environ 4 500 repas par jour en liaison froide et doit bien entendu répondre aux exigences concernant les menus et notamment les 20 déclinaisons que les cuisiniers doivent assurer chaque jours selon les régimes (sans sucre, personnes âgées, coronarienne ...).

Le fait de produire à J+4 en liaison froide est un atout ici car cela permet de conserver les produits au frais. Les plats arrivant à la DLC sont envoyés au self de l'Hôpital Minjoz et les repas en trop sont donnés aux Restaurants du Cœur. L'établissement, comme les précédents de cette fiche, va vérifier la température de ces produits puis signe une décharge pour la responsabilité. Environ 50 repas sur ces 4 500 sont donnés chaque jour à l'association.

## Fiche n°2 : Les dons alimentaires

### • *Quelques expériences de dons*

#### **L'expérience de Château d'Uzel, de la Banque Alimentaire et des Restaurants du Cœur**

L'Adapei du Doubs gère des ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail) dont 3 cuisines centrales notamment à Besançon, à Morteau et Brognard. Château d'Uzel, sa marque de restauration collective, livre des crèches, des écoles, des entreprises et des sociétés de portage de repas à domicile.

Elle produit sur Besançon 6 000 repas par jour conditionnés et emballés avec une DLC (Date Limite de Consommation) de J+4 (J= jour de fabrication), ainsi qu'un stock tampon, permettant aux clients de modifier leurs commandes jusqu'à la veille. Malheureusement, ce stock est également source de gaspillage, et c'est sur ce dernier point que la structure a souhaité se pencher en commençant par la cuisine centrale de Besançon.

En novembre 2013, elle signe un partenariat avec la Banque Alimentaire du Doubs, afin de donner ses excédents alimentaires du lundi au vendredi, le jour de la DLC ou la veille. Une procédure de tri a été mise en place afin de clarifier les actions à effectuer par le personnel.

Le pain quant à lui est collecté par les *Restaurants du Cœur* en fonction de leurs besoins, et de leur fonctionnement saisonnier.



Au total, environ 2 500 repas par mois sont ainsi donnés à l'association, ce qui permet ensuite de distribuer ces denrées auprès de structures d'aides alimentaires telles que des épiceries sociales et solidaires.

#### ❖ **Qui est responsable en cas de Toxi Infection Alimentaire Collective ?**

❖ En cas de problème, les autorités sanitaires contrôleront l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production au consommateur intoxiqué. Le donateur ne sera responsable que de la partie qu'il maîtrise (respect des diverses températures, des Dates Limites de Consommation et tout autre critère) au même titre que pour le service auprès de ses clients. En effet, une fois que les denrées sont données et acceptées par l'association (bordereau de prise en charge), cette dernière devient responsable de la chaîne alimentaire (conditions de transport, de stockage et de réutilisation du don).



## Fiche n°2 : Les dons alimentaires

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir plus amples renseignements :

### **Lycée Jean Michel**

Jean-Marc DUBUY  
Cuisinier  
03 84 35 26 00

### **Collège Jules Grévy :**

Christophe DEMANGEL  
Chef cuisinier  
03 84 37 12 61

### **CH de Belfort-Montbéliard**

Régis JOLIVET  
Ingénieur restauration  
03 81 98 81 56

### **Armée du Salut du Territoire de Belfort**

03 84 21 05 54

### **CHRU J. Minjoz de Besançon**

Frédéric FUMERY  
Chef de l'Unité de Production Culinaire  
03 81 66 92 86

### **Restaurants du Cœur du Doubs**

03 81 41 92 11

### **Château d'Uzel**

Laurène MATT  
Chargée de mission gestion des déchets  
03 81 52 77 49

### **Banque Alimentaire du Doubs**

03 81 80 96 06

Auteur : HENRY Anthony  
Service Régional de l'Alimentation  
Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté  
Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort  
25 043 BESANCON

03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Dernière  
actualisation :  
25 juillet 2014