

# GUIDE MÉTROPOLITAIN DU DON ALIMENTAIRE

---



En collaboration avec



# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b>	<b>4</b>
<b>FICHE 1 POURQUOI DONNER ?</b>	<b>5</b>
1. Être solidaire et préserver l'environnement	
2. Réaliser des économies	
<b>FICHE 2 JE SUIS DONATEUR</b>	<b>7</b>
1. Je suis un site de restauration collective	
2. Je suis un distributeur ou une petite surface	
3. Je suis un agriculteur	
<b>FICHE 3 À QUI DONNER ?</b>	<b>11</b>
<b>FICHE 4 COMMENT DONNER ?</b>	<b>13</b>
1. Convention de don	
2. Fiche de don	
3. Le transport	
4. Les règles d'hygiène	
<b>FICHE 5 ET MA RESPONSABILITÉ ?</b>	<b>19</b>
1. Principe général	
2. Responsabilité	
3. Gestion des alertes	
4. Gestion des toxi-infections alimentaires collectives	
<b>GLOSSAIRE</b>	<b>22</b>
<b>ANNEXES</b>	<b>23</b>

# INTRODUCTION : CONTEXTE, DISPOSITIFS ET RÉGLEMENTATION

**Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire.**

Dans le monde, 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues chaque année, ce qui correspond à un tiers des aliments produits sur la planète. En France, ce sont 10 millions de tonnes de nourriture encore consommable qui sont jetées chaque année. Conscient de l'enjeu du gaspillage alimentaire sur son territoire, la Métropole a inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire comme un axe fort de son plan de prévention des déchets ménagers et assimilés, délibéré en décembre 2019.

Ce guide métropolitain est à destination des acteurs de la restauration collective, des grandes surfaces, des commerces de proximité et des agriculteurs souhaitant s'inscrire dans une démarche solidaire pour gérer les surplus de denrées et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire.

Il permet de faciliter les échanges entre ces acteurs et les associations receveuses des produits alimentaires dans un but de redistribution aux personnes dans le besoin (la loi EGAlim prévoit l'obligation de mise en place d'une convention entre la restauration collective et une association caritative habilitée.)

La question du gaspillage alimentaire s'inscrit dans les préoccupations gouvernementales ainsi que dans les schémas d'orientation métropolitains :

> **Loi Grenelle du 12 juillet 2010** : les gros producteurs de biodéchets sont obligés de valoriser leurs déchets alimentaires, en recourant par exemple au compost ou à la méthanisation<sup>1</sup>.

> **Plan national de prévention des déchets pour 2014-2020** : il s'inscrit dans le contexte de la directive-cadre européenne sur les déchets (directive 2008/98/CE du 19 novembre 2008), qui prévoit une obligation pour chaque État membre de l'Union européenne de mettre en œuvre des programmes de prévention des déchets. Ces programmes intègrent des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

> **Loi relative à la transition énergétique pour une croissance verte du 17 août 2015** : elle interdit aux distributeurs du secteur alimentaire de rendre leurs invendus impropres à la consommation. Les moyennes et grandes surfaces de plus de 400 mètres carrés auront l'obligation de conclure une convention avec une association caritative.

> **Loi Garot du 11 février 2016** : le texte inscrit dans le code de l'environnement une hiérarchie de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les actions seront mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivante : prévention du gaspillage, utilisation des invendus par le don ou la transformation, valorisation destinée à l'alimentation animale, utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique par méthanisation.

> **Instruction technique 2017 (2017-551)** : dons alimentaires en faveur d'associations caritatives, elle abroge l'IT 2014 et précise les exigences de l'arrêté du 12 avril 2017. Cette instruction apporte des précisions sur les denrées alimentaires pouvant faire l'objet de dons ainsi que les exigences sanitaires à respecter dans le cadre du don. (Annexe 5)

> **Loi EGAlim du 30 octobre 2018** : pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

> **Les pactes nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire** : ils regroupent un ensemble de mesures ayant pour objectif la réduction du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025.

## LA MÉTROPOLE MET EN ŒUVRE :

- > Le Schéma métropolitain pour la gestion des déchets ;
- > Le Plan métropolitain de prévention des déchets ménagers et assimilés ;
- > Le Projet alimentaire territorial (PAT) de la Métropole Aix-Marseille-Provence et du PETR du Pays d'Arles.



FICHE 1

# POURQUOI DONNER ?



# 1 POURQUOI DONNER ?

## 1. ÊTRE SOLIDAIRE ET PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Faire du don alimentaire, c'est tout d'abord être **solidaire**. Celui-ci permet de venir en aide aux personnes démunies, dont le nombre augmente chaque année de 2% à 3% (étude IFOP menée par les Banques alimentaires). Par conséquent, la solidarité alimentaire permet de renouveler le stock de denrées des associations. Il faut savoir, que de nombreuses associations peinent à se fournir en aliments, et deux tiers de l'activité des bénévoles sont consacrés à la recherche de denrées. Le don alimentaire, c'est aussi réduire son **impact sur l'environnement**. En effet, la production de denrées alimentaires émet des gaz à effet de serre inutiles si ces denrées sont jetées.

À TITRE  
D'EXEMPLE



### L'ASSOCIATION RÉCUP' ET PARTAGE

Une initiative personnelle pour toutes les personnes dans le besoin.

Un partage de denrées alimentaires en fonction des goûts de chacun.

Un projet local en forte demande de fruits et légumes frais.

*« Je ne veux pas que mon association grandisse pour maintenir un contact avec les personnes sur le terrain. »*

Marie-Pierre Weiner, présidente de l'association.

## 2. RÉALISER DES ÉCONOMIES

### Des économies fiscales :

- Étape 1 Je réalise un don alimentaire au bénéfice d'une association.
- Étape 2 J'évalue le montant de mon don selon des règles précises : <http://bofip.impots.gouv.fr>
- Étape 3 L'association me remet un reçu fiscal.
- Étape 4 Après déclaration, je peux bénéficier d'une réduction d'impôt de 60% du montant du versement dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires HT (montant correspondant à la valeur en stock du bien).

### Des économies sur mes déchets : Voir annexe 1

Objectif de la loi de transition énergétique : -10% de déchets ménagers et assimilés en dix ans (2010-2020)

Aujourd'hui, les déchets assimilables aux déchets ménagers<sup>2</sup> sont collectés par les mêmes services.

Une redevance spéciale est appliquée sur plusieurs territoires dont Marseille Provence

Le coût global de gestion des déchets risque d'augmenter dans les prochaines années.

Le don alimentaire, une solution pour la diminution des déchets assimilés, est synonyme d'économie !

FICHE 2

# JE SUIS DONATEUR





## 2

## JE SUIS DONATEUR

**En tant que donateur, différentes solutions s'offrent à vous pour gérer les surplus de produits alimentaires ou ceux atteignant la date de péremption. Parmi eux, il est possible de réaliser des étalages de produits à prix fortement réduits, de donner ces produits à des associations caritatives ou pour les agriculteurs, il est aussi possible d'avoir recours au glanage<sup>3</sup>. Outre les aides aux associations caritatives en nature, des dons financiers et logistiques (prêt de matériel, de locaux...) sont des moyens de s'impliquer.**

### 1. JE SUIS UN SITE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Les sites de restauration collective ont pour objectif de produire des repas pour leurs convives et pas de gaspiller des produits. Cependant, malgré un travail de qualité des équipes, des excédents sont inévitables en restauration collective.

Une part importante de ces excédents peut être réduite grâce à l'engagement des sites dans des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire. Toutefois, dans certaines situations non prévisibles, par exemple en cas de grève ou de sortie de classe non anticipée avec le service de restauration, des quantités non négligeables de préparations peuvent être perdues. Dans ces cas, le don peut être une réponse à la production d'excédents.

Pour aider les sites de restauration collective à appréhender les textes réglementaires sanitaires qui s'appliquent aux denrées alimentaires dans le secteur de la restauration collective et aux procédures de dons, la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes a réalisé un guide pratique et réglementaire « RESTAURATION COLLECTIVE Donner aux associations d'aide alimentaire » disponible sur le site de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.

([http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_dons\\_restaurant\\_sept2013\\_cle091e14.pdf](http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf))

### 2. JE SUIS DISTRIBUTEUR OU UNE PETITE SURFACE

#### Que peut-on donner ?

Toutes les denrées dont la production n'est pas soumise aux exigences du règlement (CE) n°853/2004 peuvent être données. Ce règlement stipule les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Les établissements agréés peuvent donner les denrées listées dans le règlement en respectant les règles d'hygiène qui y sont associées.

De manière plus générale, le guide des bonnes pratiques, réalisé par les grandes associations caritatives (Croix Rouge, Restaurants du Cœur, Secours Populaire...) va au-delà de la réglementation et liste les catégories d'aliments qu'il faut éviter de donner pour se prémunir au maximum contre les risques à la consommation\*.

En cas de doute, il est souhaitable de se rapprocher de la Direction départementale des populations pour valider le protocole de don.

\* Pour aller plus loin : Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène  
<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>



**ALIMENTS À PROSCRIRE :**

- Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière
- Crème chantilly
- Coquillages, crustacés et huîtres
- Produits de poissonnerie réfrigérés 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

**À TITRE  
D'EXEMPLE****L'APPLICATION TOO GOOD TO GO POUR UN MONDE  
SANS GASPI(LLAGE)**

Une application disponible sur smartphone. Elle permet aux particuliers, grâce à leur localisation, de repérer les commerçants qui ont des invendus en fin de journée. Ces denrées sont revendues, aux utilisateurs de l'application à petits prix.

**Quelles sont les règles à respecter en matière de dates et d'étiquetage ?**

Dans tous les cas, pour donner un produit, il faut s'assurer que la date limite de consommation n'est pas dépassée. Concernant les dates limites de consommation (DLC) et les dates de durabilité minimale, certains principes sont à retenir. [Voir Annexe 2](#)

**DLC (Date limite de consommation)**

« À consommer jusqu'au... »

\_Le don d'aliments dont la DLC est dépassée est strictement interdit et peut faire l'objet d'une sanction pénale.

\_Un délai de 48h avant la DLC pour faire don d'un aliment à une association doit être respecté, sauf si l'association est capable de redistribuer le produit dans les délais impartis.

Toute rupture de la chaîne du froid diminue la durée de vie du produit

\_Toute congélation est interdite pour un produit dont la DLC est proche ou atteinte

**DDM (Date de durabilité minimale)**

« À consommer de préférence avant le... », « avant fin... » ou « dans un délai de... »

\_Les produits dont la DDM est dépassée peuvent être donnés en appréciant la qualité de l'aliment (hormis fromage, œuf, jus de fruit).

En effet, le dépassement de la DDM n'affecte pas la qualité sanitaire du produit, il affecte uniquement les qualités nutritives du produit. L'entreprise peut donner des produits à DDM dépassée. Pour cela, il convient de réaliser un test gustatif en comparant avec un article identique dont la DDM n'est pas dépassée (odeur, couleur, texture, saveur...). L'association doit se renseigner sur les conditions de conservation et la cause du dépassement de la DDM. Elle doit également être assurée avant d'accepter.



En rapport avec la gestion des dates limites de consommation, l'étiquetage du produit doit permettre l'information complète du consommateur et doit donc être lisible dans sa totalité. Certains principes sont à retenir. [Voir Annexe 3](#)

### Que faire des produits qui n'ont pas pu être donnés ?

Les produits non distribuables peuvent tout de même trouver une utilité au travers de procédés de compostage et de méthanisation.

Des entreprises proposent des services permettant de gérer au mieux les produits à éliminer (biodéchets, cartons, papiers de bureau, plastiques, déchets d'équipements électriques et électroniques, palettes bois...). En effet, de nombreuses entreprises présentes sur le territoire se chargent de récupérer la totalité de vos déchets afin de les transformer en énergie par méthanisation ou, concernant les déchets organiques, les transformer en compost. Cette solution permet une optimisation de ses coûts de traitement des déchets. **Voir Annexe 4**

#### À TITRE D'EXEMPLE

#### L'ENSEIGNE LECLERC À MEYRARGUES

- Une conduite solidaire en faveur de l'écologie à travers :
- La signature d'une convention pour le don alimentaire
  - Le tri des invendus à destination des associations habilitées
  - Le recyclage et la méthanisation de ses déchets

### 3. JE SUIS AGRICULTEUR

En tant qu'agriculteur, une solution alternative au don traditionnel pour participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire s'offre à vous : le glanage.

« Le droit de glaner date d'un édit royal du 2 novembre 1554. Glaner est un droit ancestral qui ne peut s'exercer sur le terrain d'autrui qu'après enlèvement de la récolte. Toléré diurne et sans outil, le glanage se distingue de trois autres pratiques : le maraudage (vol des fruits et légumes cultivés quand ils ne sont pas détachés du sol), le grappillage (récupération après récolte de ce qui reste sur les arbres fruitiers ou les ceps de vigne et qui pourrait constituer une deuxième récolte), et le râtelage (utilisation d'outils comme le râteau pour récolter).

L'article R. 26 de l'ancien code pénal prévoyait que « seront punis d'amendes... ceux qui, sans autre circonstance prévue par les lois, auront cueilli ou mangé, sur le lieu même, des fruits appartenant à autrui » et « ceux qui sans autre circonstance, auront glané, râtelé ou grappillé dans les champs non encore entièrement dépouillés et vidés de leur récoltes, ou avant le moment du lever ou après celui du coucher du soleil ». Cet article a été abrogé. Il convient désormais de se référer à l'article 131-13 du code pénal qui établit un barème des contraventions. Le glanage qui consiste par conséquent en la pratique de ramassage après récolte est autorisé en journée et lorsqu'il est réalisé sans outil, sauf arrêté municipal contraire (article 19 de loi pénale du 9 juillet 1888 sur la police rurale). Il est interdit sur un terrain clôturé. Aussi et afin d'éviter la naissance de conflit, il peut être conseillé de se rapprocher au préalable du propriétaire du terrain, notamment pour vérifier que la récolte est bien achevée.

*Réponse du ministère de l'Agriculture et Alimentation à une question à l'Assemblée nationale publiée au Journal officiel le 13/06/2017.*

\* Pour aller plus loin : la liste des entreprises de valorisation des déchets : [www.guide-dechets-paca.com](http://www.guide-dechets-paca.com)

FICHE 3

# À QUI DONNER ?



# 3 À QUI DONNER ?

Trouver l'association habilitée la plus proche de chez vous, sur le site de la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt téléchargeable à l'adresse suivante :

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Habilitation-regionale-des>

## QU'EST-CE QU'UNE ASSOCIATION HABILITÉE ?

Une association habilitée peut recevoir des dons en nature et des dons en numéraire qui donnent droit à des réductions d'impôt. Celle-ci est :

- Constituée sous forme d'association loi 1901,
- Reconnue d'utilité publique,
- Désignée par arrêté préfectoral,
- Présente sur le listing des associations habilitées.

### À TITRE D'EXEMPLE



#### LES RESTOS DU COEUR D'ENCAGNANE À AIX-EN-PROVENCE

1 200 personnes sont accueillies dans ce centre.

« Nous proposons une multitude d'activités, en terme de nourriture tout ce que nous distribuons est gratuit et le but de notre action est d'aider à la réinsertion sociale des personnes. »

Président des Restos du Cœur d'Aix-Encagnane

## DES ASSOCIATIONS HABILITÉES, OUI, MAIS PAS SEULEMENT !

Pour être reconnue d'utilité publique, l'association doit remplir des critères spécifiques auxquels toutes ne peuvent répondre. Ces petites associations ont un rôle important au niveau social. En effet, elles connaissent souvent les personnes accueillies dont elles s'occupent. Elles présentent un fort intérêt par leur proximité géographique, ce qui évite l'acheminement et réduit les frais de transport.

### À TITRE D'EXEMPLE

#### LA PATATE

Le concept ? Un nouveau réseau d'aide alimentaire pour les étudiants dans le besoin, soutenu par différents acteurs locaux. Cette initiative a pour but de favoriser le lien social et lutter contre l'isolement des étudiants aixois. Une initiative qui a besoin de vous !

Quelques critères que doit remplir l'association afin d'être reconnue d'utilité publique :

- Des activités associatives qui dépassent le cadre local ;
- Un nombre d'adhérents minimal (200 personnes) ;
- Des statuts spécifiques fournis par l'administration ;
- Trois ans d'existence minimum ;
- Des résultats positifs au cours des trois dernières années d'exercice ;
- Un solde financier annuel minimum de 46 000 €\*.

\* Pour aller plus loin : [http://www.servicepublic.fr/associations/vos\\_droit](http://www.servicepublic.fr/associations/vos_droit)



FICHE 4

# COMMENT DONNER ?



# 4 COMMENT DONNER ?

**Trier les produits avant que l'association ramasse<sup>4</sup> ou collecte<sup>5</sup>.  
Ceci vient notamment faciliter le travail des associations.**

## 1. CONVENTION DE DON

Une convention entre donateur et receveur, obligation législative, formalise le partenariat et définit la responsabilité de chacun.



**Téléchargeable** à l'adresse suivante :

<https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations>

### Les points à mentionner

- Désignation d'une personne responsable des dons (dans l'entreprise et dans la structure receveuse) ;
- En cas de dons réguliers, un prévisionnel des produits donnés, les quantités, une fréquence et un planning (jour, horaire, lieu) ;
- Répartition des responsabilités, des frais de chargement, d'arrimage, de transport et de déchargement ;
- Responsable de la mise à disposition de matériels (caisses, Caddie...)
- Engagement du donateur à stocker selon les critères réglementaires (local adapté, identifié, température réglementaire) ;
- Pour les produits frais, l'engagement du receveur à transporter les produits dans le respect des températures réglementaires ;
- Peut être prévue une visite une fois par an des locaux de l'association receveuse, afin de vérifier que les règles d'hygiène sont respectées.

### Besoin d'aide dans vos démarches ?

De nombreux acteurs peuvent vous accompagner dans la mise en place du système de don dans votre entreprise.

Depuis la formation de votre équipe jusqu'à la contractualisation du transport vers une association, en passant par la gestion administrative, faites appel à ces structures (Eqosphère, Phénix, Ecogeos...)

## 2. FICHE DE DON

La fiche de don, un outil pour :

- la demande de réduction d'impôts,
- la traçabilité,
- le transfert de responsabilité.

Cette fiche est à faire signer par les deux parties et doit être conservée pour une durée de cinq ans.



**Téléchargeable** à l'adresse suivante :

<https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeurs-et-associations>

**Les points à mentionner**

- Les produits, les quantités, leurs dates (DLC, DDM) et leur température pour les produits frais ;
- Un article mentionnant que cette fiche atteste le transfert de propriété ;
- Évaluation de la valeur du don par l'entreprise.

**3. LE TRANSPORT**

Les phases de transport et de stockage peuvent être effectuées par les associations elles-mêmes, ou prises en charge par des entreprises spécialisées comme Comerso, Phénix, Eqosphère ou ProxiDon.

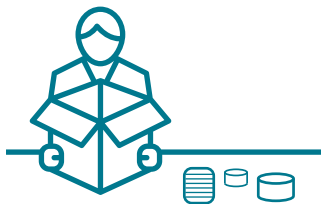
À TITRE  
D'EXEMPLE

**PROXIDON**

Plateforme numérique à destination des commerces de proximité pour faciliter le don de denrées invendues mais encore consommables. Une initiative lancée par la Banque alimentaire dans les régions des Bouches-du-Rhône, du Rhône et de la Meurthe-et-Moselle.

**— CIRCUIT DU DON****1<sup>re</sup> possibilité**

Donateur



Association

(transport effectué par le destinataire)

**2<sup>e</sup> possibilité**

Donateur



Transporteur indépendant



Association

**Les points à maîtriser**

- Température (maîtrise de la chaîne du froid pour les réfrigérés et surgelés)
- État du véhicule
- Matériel de livraison

À TITRE  
D'EXEMPLE**COMERSO**

Vous ne pouvez pas assurer vous-même le transport des dons ? L'entreprise de transporteurs Comerso prend en charge le transfert des invendus vers une association en vous apportant des conseils pratiques ainsi qu'un suivi juridique. Réaliser des économies en valorisant vos invendus, simplement.

**L'ACHEMINEMENT DES DENRÉES**

Sans camion frigorifique, des solutions alternatives existent : armoires réfrigérées, plaques eutectiques, poches de glace, caissons isothermes... Grouper les produits réfrigérés<sup>6</sup> et surgelés<sup>7</sup> (l'effet de masse ralentit la déperdition de froid).

**Avant le chargement**

S'assurer de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes

Voir Annexe 6

**Pendant le chargement**

Éviter les déperditions de froid  
Décharger dans cet ordre :

- 1- traiter en priorité les produits surgelés,
- 2- puis les produits réfrigérés,
- 3- puis les fruits et légumes,
- 4- terminer par les produits secs.

**Pendant le transport**

Se conformer aux **températures sur les étiquetages** des produits.  
Attention, en l'absence de camion frigorifique, le transport de produits réfrigérés ou surgelés (sans rupture de charge<sup>8</sup>) est **limité à 80 km/h** afin de maintenir les produits à température réglementaire.



À température ambiante : respecter la règle des 30 minutes maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant l'ensemble des opérations (chargement, déchargement, transfert des produits).

**Rangement des produits**

- Fruits, légumes doivent être séparés des autres produits
- Produits d'épicerie sèche séparés des produits réfrigérés ou surgelés
- Éviter le contact des produits avec le sol et les parois du véhicule

Faire **vérifier les enregistreurs** de température des véhicules frigorifiques tous les deux ans par un organisme agréé. Vérifier le bon état et le bon **fonctionnement** du **système frigorifique** (maintenance minimum 1 fois/semestre).

Les véhicules transportant des denrées alimentaires périssables doivent faire l'objet d'un contrôle technique.



## 4. LES RÈGLES D'HYGIÈNE

Pour tout don, il est important de respecter les règles d'hygiène suivantes (identiques à celles pour les produits dans l'entreprise).

### — TEMPÉRATURE

Le contrôle de température des produits se fait au moment de la prise en charge des produits et au moment de leur réception dans la structure de distribution.

La température adoptée correspond à la température nécessaire à la conservation du produit le plus fragile. **Voir Annexe 7**

Si des élévations de température se produisent durant le chargement, acheminement ou déchargement, la durée de l'ensemble des opérations hors du froid pour les produits réfrigérés et surgelés doit être inférieure à 30 minutes.

- Tolérance d'une élévation de + 2 °C, à cœur, pour les produits réfrigérés sur un temps court, < à 30 minutes, sauf pour les produits très fragiles (poissons, autres produits crus...).
- Tolérance d'une élévation de + 3 °C, en surface, pour les surgelés sur un temps court.

#### SELON LE GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE :

Pour s'assurer que votre congélateur/chambre froide n'a pas subi de rupture de la chaîne du froid :

Placer 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 indique qu'il y a eu décongélation des produits présents dans le congélateur ou dans la chambre froide.



**Téléchargeable** à l'adresse suivante :

<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

*En cas de dépassement de température préconisée dans l'enceinte réfrigérée lors du contrôle dès l'ouverture des portes :*

- *vérifier la température à cœur des produits. Si elle est supérieure aux températures tolérées, les produits doivent être détruits ;*
- *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.*

#### Températures MAXIMALES des denrées congelées :

- Viandes hachées et préparations de viandes congelées – 18 °C
- Produits de la pêche congelés – 18 °C
- Glaces, crèmes glacées – 18 °C
- Poissons entiers en saumure destinés à la fabrication de conserves – 9 °C
- Autres denrées congelées – 12 °C



### — STOCKAGE DANS LES ENTREPRISES

Des endroits ou emplacements adaptés, indépendants des lieux où sont entreposés les produits périssables :

- à des températures adaptées pour les produits ;
- faisant l'objet d'une maintenance et d'un nettoyage régulier (désinfection) ;
- contenant des instruments appropriés d'enregistrement de température pour les aliments surgelés. Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant une année ou plus.

La responsabilité de l'entreprise n'est plus engagée pour la partie de la chaîne alimentaire dès lors que l'association a récupéré les denrées.

#### **En résumé... Les points-clés de la réussite du don**

- Connaître les règles sanitaires et fiscales : stockage, transport, traçabilité défiscalisation ;
- Connaître votre responsabilité et celle des associations bénéficiaires ;
- Désigner dans votre entreprise un « responsable don alimentaire » ;
- Trouver une ou des associations receveuses correspondant à vos attentes ;
- Définir les gages d'un partenariat satisfaisant : types de produits, quantités, fréquence, stockage, transport, etc. ;
- Prévoir de peser et scanner les denrées, vérifier leur DLC ou DDM, prendre la température des produits frais, afin de quantifier et tracer les dons ;
- Formaliser le partenariat au travers d'une convention écrite donateur/receveur qui permettra à chaque partie de cadrer sa responsabilité ;
- Pour chaque don, cosigner un bordereau de prise en charge en double exemplaire indispensable pour toute demande de réduction d'impôts mais également pour la traçabilité et le transfert de responsabilité ;
- Prévoir un bilan annuel avec les associations bénéficiaires.

FICHE 5

# ET MA RESPONSABILITÉ ?



# 5 ET MA RESPONSABILITÉ ?

## 1. PRINCIPE GÉNÉRAL

Faire du don alimentaire, c'est avoir un comportement responsable et participer à la construction d'une société solidaire. Cependant, le respect de la législation est important, notamment en matière de responsabilité.

Il existe 2 arrêtés élargissant le champ de la dérogation à l'agrément sanitaire. Ces arrêtés permettent aux associations de bénéficier de stocks plus importants. Cela a donc pour but d'élargir le don alimentaire mais aussi les circuits courts :

- l'arrêté du 24 septembre 2014 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- la note d'information du 6 octobre 2014 relative au cadre législatif et réglementaire applicable en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire et aux notions de propriété et de responsabilité à l'occasion de ces opérations.

Ces arrêtés élargissent également ce dispositif aux produits qui jusqu'à présent ne pouvaient en bénéficier : les préparations à base d'œufs « coquilles » et/ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant (produits autres que les fromages ou les autres produits laitiers transformés, qui étaient déjà autorisés) ont été désormais incluses pour leur permettre d'être livrés dans le cadre d'une dérogation à l'agrément sanitaire. Cette clarification du cadre législatif et réglementaire s'inscrit dans le cadre de la mesure 5 du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire promouvant une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.

## 2. RESPONSABILITÉ

### Quelle est la responsabilité du donateur en cas de toxi-infection alimentaire collective ?

En cas d'intoxication liée à des denrées, les autorités sanitaires compétentes vérifieront l'ensemble des opérations et opérateurs de la chaîne alimentaire de l'amont à l'aval, depuis la production jusqu'au consommateur intoxiqué.

En cas de problème, la responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise : respect des températures de stockage, DLC, conditions d'hygiène du don, etc., au même titre que le reste des denrées produites ou distribuées. Elle ne peut être engagée pour ce qui concerne la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association (conditions de transport dès récupération du don, stockage et réutilisation).

## 3. GESTION DES ALERTES

En cas d'alerte sanitaire, c'est-à-dire dans le cas où un produit est signalé par l'industrie agroalimentaire fournisseuse comme présentant un danger pour la santé, les grandes et moyennes surfaces (GMS<sup>9</sup>) doivent pouvoir informer les clients et associations détentrices du produit concerné grâce aux procédures de traçabilité.

Dans ce cadre, l'entreprise reste responsable du produit donné puisqu'elle est chargée de lancer la procédure de « retrait (ou) rappel<sup>10</sup> » du produit.



→ L'alerte doit être envoyée par fax ou par mail immédiatement, et la preuve d'envoi doit être détenue pendant cinq ans ;

→ L'association peut ensuite engager les procédures de retrait ou de rappel des produits et faire en sorte d'isoler le produit.

#### **4. GESTION DES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES**

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie comme l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet de prendre des mesures rapides dans le cas de restauration collective.

En cas de doute, contacter l'Agence régionale de santé : [ars-paca-vss@ars.santé.fr](mailto:ars-paca-vss@ars.santé.fr) et la Délégation départementale.

# GLOSSAIRE

<sup>1</sup> **Méthanisation** : la méthanisation est une technique intéressante pour la gestion des déchets organiques puisqu'elle permet un double bénéfice de valorisation organique et énergétique.

<sup>2</sup> **Déchets assimilables aux déchets ménagers** : les déchets assimilables aux déchets ménagers sont des déchets produits par des professionnels mais comparables aux déchets produits par les ménages tels que les papiers, les cartons, le bois, le verre, les textiles, les emballages...

<sup>3</sup> **Glanage** : un droit d'usage sur la production agricole, existant notamment en France, sous différentes formes depuis le Moyen Âge.

<sup>4</sup> **Ramasse (ou récolte)** : récupération de marchandises auprès des grandes et moyennes surfaces.

<sup>5</sup> **Collecte** : action de recueillir des dons en nature ou en espèces, faits au profit d'une personne ou en vue d'une œuvre d'intérêt général ; résultat de cette action.

<sup>6</sup> **Produits réfrigérés** : on entend par « produits traiteurs frais et réfrigérés » les préparations alimentaires destinées à la consommation humaine :

- conditionnées, en unités ménagères ou non, pas nécessairement de façon hermétique,
- dont la consommation est différée dans le temps et dans l'espace,
- dont les caractéristiques qualitatives sont garanties par une conservation continue au froid à température positive (0 °C à + 4 °C en France), pendant une durée déterminée (exprimée par une date limite de consommation),
- livrées prêtes à la consommation en l'état, avec ou sans réchauffage, ou sous forme de matières intermédiaires nécessitant une préparation complémentaire (cuisson, mélange, etc.) avant utilisation,
- cuites, crues ou mixtes (mélange d'éléments cuits et d'éléments crus),
- dont la cuisson, le cas échéant, est réalisée sous vide ou non, dans le conditionnement de vente ou non. (Source : GBPH produits traiteurs frais réfrigérés).

<sup>7</sup> **Produits surgelés** : congeler très rapidement à très basse température un produit alimentaire.

<sup>8</sup> **Rupture de charge (en anglais offloading)** : expression utilisée en logistique pour désigner le moment où s'opèrent un chargement ou un déchargement de la marchandise pour un changement de moyen de transport. Ce changement peut être immédiat ou après une période de stockage.

<sup>9</sup> **GMS : Grandes et moyennes surfaces**. Les GMS sont composées essentiellement de supermarchés et d'hypermarchés. Depuis la fin des années quatre-vingt, hard-discounters sont venus compléter l'offre avec un choix restreint de produits à bas coût. Les GMS sont, depuis quelques années, en partie désertées au profit des drives, circuits de distribution dans lesquels le consommateur passe commande sur Internet puis vient récupérer ses articles dans un lieu déterminé.

<sup>10</sup> **Retrait, rappel d'un produit** : est une mesure administrative, intervenant à la suite d'un contrôle de la DGCCRF, après le signalement d'un incident ou dans le cadre d'une alerte communautaire.

# ANNEXES

**ANNEXE 1** : Outil de calcul de réduction d'impôt

**ANNEXE 2** : Gestion des Dates limites de consommation (DLC) et Date de durabilité minimale (DDM) (Fiche 9 issue du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène\**)

**ANNEXE 3** : Étiquetage (Fiche 10 issue du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène\**)

**ANNEXE 4** : Infos pour recycler et réduire vos déchets

**ANNEXE 5** : Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-551 du 06/07/17

**ANNEXE 6** : Relevé des températures (annexe 3 du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène\**)

**ANNEXE 7** : Contrôle à réception, enregistrement (annexe 1 du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène\**)

\*Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène, distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs :

[https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph\\_20115943\\_0001\\_p000\\_cle0e8e3f.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20115943_0001_p000_cle0e8e3f.pdf)

2069-M-FC-SD  
(2017)

DIRECTION GÉNÉRALE DES FINANCES PUBLIQUES

**RÉDUCTION D'IMPÔT MÉCÉNAT**  
(Articles 200 et 238 bis du code général des impôts)  
Exercice du                    au                    ou année

## FICHE D'AIDE AU CALCUL

**Ce formulaire ne constitue pas une déclaration. Il n'a pas à être transmis spontanément à l'administration. La déclaration des réductions et crédits d'impôt n° 2069-RCI-SD constitue le support déclaratif de la réduction d'impôt mécénat.**

Chiffre d'affaires de l'exercice	1		Plafond de déductibilité (ligne 1 × 5 ‰)	2	0
----------------------------------	---	--	---	---	---

**I - DÉPENSES ENGAGÉES AU COURS DE L'EXERCICE OUVRANT DROIT À RÉDUCTION D'IMPÔT**

Versements effectués au profit d'œuvres ou organismes	3		
• Dont montant des dons et versements consentis à des organismes dont le siège est situé au sein de l'Union européenne ou de l'Espace économique européen	3b		
• Dont dépenses inférieures ou égales au plafond (montant ligne 3 limité au montant ligne 2)	4		
• Dont dépenses supérieures au plafond (ligne 3 - ligne 4 si montant ligne 3 > montant ligne 2)	5		
Dépenses engagées en vue de l'achat d'œuvres originales d'artistes vivants qui sont inscrites à un compte d'actif immobilisé (article 238 bis AB du CGI)	6		
Plafonnement des dépenses [(ligne 6 dans la limite des montants (ligne 2 - ligne 4)]	7		

**II - APPRÉCIATION DU MONTANT DES DÉPENSES ENGAGÉES AU COURS DE L'EXERCICE AU REGARD DU PLAFOND DE DÉDUCTIBILITÉ**

Plafond de déductibilité utilisé (ligne 4 + ligne 7)	8	
Montant maximum des excédents de versement des exercices antérieurs pouvant être pris en compte (ligne 2 - ligne 8)	9	0

<sup>1</sup> Pour les entreprises individuelles.

<sup>2</sup> Montant des dons et versements consentis à des organismes agréés dans les conditions prévues à l'article 1649 *nonies* du code général des impôts et dont le siège est situé dans un État membre de l'Union européenne ou dans un autre État partie à l'accord sur l'Espace économique européen ayant conclu avec la France une convention d'assistance administrative en vue de lutter contre la fraude et l'évasion fiscales. Lorsque ces dons et versements ont été effectués au profit d'un organisme non agréé et situé dans un État précédemment cité, la réduction d'impôt fait l'objet d'une reprise, sauf lorsqu'il est produit dans le délai de dépôt de la déclaration les pièces justificatives attestant que cet organisme poursuit des objectifs et présente des caractéristiques similaires aux organismes dont le siège est situé en France.

Pour les entreprises à l'impôt sur les sociétés : reporter le montant des dons consentis à ces organismes sur le relevé de solde n° 2572-SD.



#### - PRISE EN COMPTE DES VERSEMENTS EFFECTUÉS AU TITRE D'EXERCICES ANTÉRIEURS ET REPORTABLES

Ce tableau est servi uniquement si l'entreprise dispose d'excédents de versement constatés au cours d'exercices antérieurs et si au cours de l'exercice considéré, la somme des versements effectués au titre des articles 238 bis et 238 bis AB du CGI est inférieure au plafond de déductibilité.

	Totalité des excédents de versements constatés au cours des exercices précédents imputables 1	Limite de prise en compte des excédents de versements constatés au cours des exercices précédents 2		Excédents imputés 3		Excédents restant à imputer (colonne 1-colonne 3) 4
N-5		A		10		
N-4		B (A-10)		11		
N-3		C (B-11)		12		
N-2		D (C-12)		13		
N-1		E (D-13)		14		
				15	Total	0

#### III - DÉTERMINATION DU MONTANT DE LA RÉDUCTION D'IMPÔT

Réduction d'impôt de l'exercice [ligne 4 + ligne 15] x 60 %	16	0
---	----	---

**Entreprises individuelles :** les montants déterminés lignes 3b et 16 doivent être reportés sur la déclaration n° 2069-RCI-SD et celui déterminé ligne 25 sur la déclaration n° 2042-C-PRO.

**Entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés :** les montants déterminés lignes 3b et 16 doivent être reportés sur la déclaration n° 2069-RCI-SD et sur le relevé de solde n° 2572-SD

#### IV - RÉPARTITION DE LA RÉDUCTION D'IMPÔT ENTRE LES ASSOCIÉS DE LA SOCIÉTÉ DE PERSONNES (OU ASSIMILÉE)

Nom et adresse des associés et n° SIREN (pour les entreprises)	% de droits détenus dans la société	Quote-part de la réduction d'impôt
	%	
	%	
	%	
	%	
	<b>Total</b>	

#### V - UTILISATION DE LA RÉDUCTION D'IMPÔT MÉCÉNAT (À SERVIR UNIQUEMENT PAR LES ENTREPRISES SOUMISES À L'IMPÔT SUR LES SOCIÉTÉS)

Montant de l'impôt dû au titre de l'exercice avant imputation de la réduction d'impôt	17	
Montant de la réduction d'impôt mécénat ( <i>Report du montant porté ligne 16</i> )	18	0
Montant de l'impôt dû après imputation de la réduction d'impôt ( <i>montant case 17 - montant case 18 si case 17 &gt; case 18</i> )	19	
Montant du solde de réduction d'impôt non imputée sur l'impôt ( <i>montant case 18 - montant case 17 si case 18 &gt; case 17</i> )	20	

<sup>3</sup> Reporter la totalité des excédents imputables y compris les montants supérieurs au plafond déterminé ligne 9.

<sup>4</sup> Reporter case A, le montant de l'excédent imputable limité au montant porté ligne 9.

Dans l'hypothèse où le montant porté dans la colonne 1 est inférieur au montant porté colonne 2, reporter sur les années suivantes dans la colonne 2 le reliquat de la limite de prise en compte des excédents.

<sup>5</sup> Le montant d'excédents imputés est égal au montant de la colonne 1 dans la limite du montant de la colonne 2.

<sup>6</sup> Ces montants seront reportés pour le calcul de la réduction d'impôt mécénat de l'année suivante.



<sup>8</sup> Seuls les associés personnes morales ou associés, personnes physiques participant à l'exploitation au sens du 1° bis du I de l'article 156 du CGI peuvent faire valoir leur part dans le crédit d'impôt. Le montant global déterminé est réparti entre tous les associés, mais seuls ceux cités ci-avant peuvent prétendre au bénéfice de ce crédit d'impôt. Dès lors, le total de la répartition entre les associés peut être différent du montant déterminé ligne 16.

**VI – SUIVI DE LA RÉDUCTION D'IMPÔT POUR DÉTERMINER LE MONTANT À REPORTER SUR LA DÉCLARATION N° 2042-C-PRO (à servir uniquement par les entreprises soumises à l'impôt sur le revenu lorsque l'entrepreneur individuel ou l'associé de la société de personnes dispose de réductions d'impôt non imputées au titre des années antérieures)**

**SITUATION AU TITRE DE L'ANNÉE N-1**

Montant de la réduction d'impôt déclarée sur la déclaration n° 2042-C-PRO de l'année N-1	21	
Montant de la réduction d'impôt utilisée en N-1 (montant indiqué sur l'avis d'impôt sur le revenu de l'année N-1)	22	
Montant de la réduction d'impôt non utilisée en N-1 (ligne 21 – ligne 22)	23	0

**RÉPARTITION DE LA RÉDUCTION D'IMPÔT NON UTILISÉE EN N-1 SELON L'ANNÉE D'ORIGINE**

Année d'origine de la réduction d'impôt	Réduction d'impôt déclarée en N-1 selon son année d'origine 1	Montant de la réduction d'impôt utilisée en N-1 2	Montant de la réduction d'impôt restant à reporter sur l'année N (colonne 1 – colonne 2) 3	
N-1				
N-6				
N-5				
N-4				
N-3				
N-2				
Total colonne 1		TOTAL	24	
<b>Montant de la réduction d'impôt à déclarer sur la déclaration n° 2042-C-PRO de l'année</b> (montant ligne 16 + montant ligne 24)			25	0

<sup>9</sup> Le montant de la réduction d'impôt déclarée en N-1 correspond au montant de la réduction d'impôt déclarée en N-1 et aux montants des réductions d'impôt reportables au titre des années antérieures à N-1.

<sup>10</sup> Reporter le montant indiqué ligne 22, en commençant par l'année N-1. Le reliquat éventuel est reporté sur les années antérieures en commençant par les années les plus anciennes.

<sup>11</sup> Ce montant sera reporté en colonne 1 lors du calcul de ce suivi au titre de l'année suivante.

<sup>12</sup> Le total de la colonne 1 doit être égal au montant indiqué ligne 21.

<sup>13</sup> Ce montant sera à reporter à la ligne 21 pour le calcul de la réduction d'impôt mécénat de l'année suivante.

## Fiche 9 – Gestion des DLC et DDM

### **OBJECTIF :**

Assurer un contrôle, un tri et une rotation efficaces des produits, pour garantir le respect de leur date de conservation lors de la distribution aux personnes accueillies.

#### ❖ Rôle de la durée de conservation :

La durée de conservation d'un produit est le temps pendant lequel un produit restera sain et conservera ses qualités sanitaires et/ou organoleptiques et/ou nutritives, pourvu que l'aliment soit entreposé dans des conditions adéquates. Tout fabricant apposera, sous sa responsabilité, une date de conservation qui permet de garantir ces qualités.

### **PRODUITS À DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM) :**

La DDM concerne les produits stabilisés (conserves, produits secs, produits surgelés). Il s'agit d'une recommandation garantissant des qualités organoleptiques et nutritives optimales de l'aliment.

La DDM est annoncée par la mention « À consommer de préférence avant le... » ou « À consommer de préférence avant fin... » ou « À consommer de préférence dans un délai de... après la date figurant ... » suivie, soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure.

Les produits sur lesquels figure une DDM restent consommables lorsque celle-ci est dépassée, sans danger pour la santé, à condition que les produits aient été stockés dans les conditions préconisées par le fabricant. Dans ce cas, seules les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles ne sont plus garanties.

En l'absence de délai objectif pendant lequel le produit peut être distribué, celui-ci doit faire l'objet d'un test gustatif pour évaluer ses qualités (odeur, couleur, texture, saveur...), en le comparant, par exemple, avec le même produit dont la DDM n'est pas dépassée.

#### *Exemple de rapport de test gustatif*

<i><u>Test gustatif</u></i>	
<b>Produit</b>	
<b>Reçu le :</b>	
<b>Date de dégustation :</b>	
<b>DLUO (Date limite d'utilisation optimale)</b>	
<b>Évaluateurs</b>	
<b>Aspect externe</b>	
<b>Aspect à l'ouverture</b>	
<b>Odeur</b>	
<b>Goût</b>	
<b>Consistance-Texture</b>	
<b>Autre</b>	
<b>Distribution (Oui / Non)</b>	

**ATTENTION : l'objectif est de limiter au maximum la présence de produits à DDM dépassée dans les structures de distribution** afin de proposer, aux personnes accueillies, des produits dont les qualités organoleptiques et nutritionnelles sont optimales.

Avant d'accepter un produit à DDM dépassée, s'assurer que la marchandise pourra être distribuée sans problème par la suite et que le test gustatif s'avère concluant.

Il est important de sensibiliser les bénéficiaires sur l'absence de risque à la consommation de ces produits, et de leur laisser le choix d'accepter ou non ces produits en connaissance de cause.

#### **PRÉCONISATION**

***Cas particulier des produits réfrigérés à DDM :*** pour ces produits, aucun dépassement de DDM n'est autorisé (ex. : certains fromages, œufs, jus de fruits...).

#### **PRODUITS À DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) :**

La DLC est la date jusqu'à laquelle le produit garde ses qualités sanitaires dans les conditions de conservation définies (température, conditionnement...). Elle concerne les produits réfrigérés périssables et très périssables (yaourts et produits laitiers, plats cuisinés, viandes, volailles, charcuteries...).

La DLC est annoncée par la mention « À consommer jusqu'au... » suivie, soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage.

La durabilité du produit et sa date limite de consommation, fixées par la réglementation ou par le fabricant, dépendent de la température à laquelle la denrée a été conservée.

**ATTENTION :** -toute rupture de la chaîne du froid diminue la durée de vie du produit,  
-toute congélation de produit est interdite y compris pour un produit dont la DLC est proche ou atteinte.

**Le respect de la DLC est impératif. Dès lors que la DLC est atteinte, LA DISTRIBUTION EST INTERDITE et peut être sanctionnée pénalement selon les dispositions R. 112-25 du code de la consommation.**

**Dans l'attente de leur enlèvement ou de leur destruction, isoler les produits à DLC dépassée avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ». Détruire ces produits au fur et à mesure des activités (ne pas stocker plus d'une semaine les produits non conformes).**

#### **PRÉCONISATIONS :**

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

. Surveiller les dates des produits en stock à fréquences régulières, notamment les produits à DDM longue.

. Trier les produits issus des « ramasses » (« récoltes »).

. Les conditionnements au contact des produits (sous vide, sous film, sous atmosphère modifiée...) favorisent la conservation des aliments. Lorsque ces aliments se retrouvent déconditionnés, leur durée de vie se réduit considérablement et le produit doit alors être consommé rapidement (cf. Fiche 6 – Déconditionnement / Portionnement et reconditionnement\* des produits)

## Fiche 10 - Étiquetage des produits et traçabilité

### ÉTIQUETAGE

Les denrées alimentaires doivent comporter un étiquetage réglementaire dont le but est l'information exhaustive et objective du consommateur :

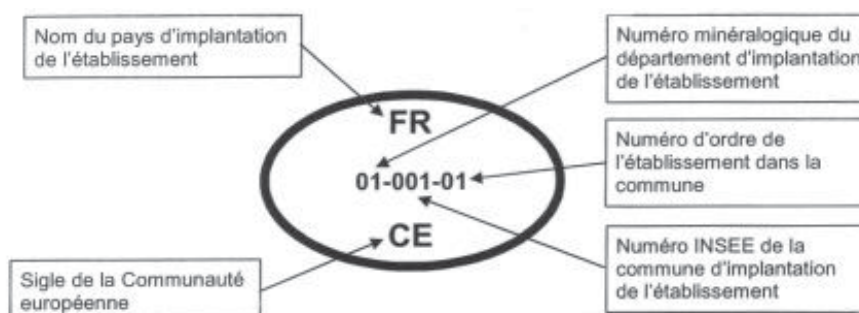
- l'étiquetage doit faire figurer diverses informations rédigées en français ;
- l'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine...).

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits sont listées aux articles R. 112-9, R. 112-9-1 et R. 112-16-1 du code de la consommation. Il s'agit de :

1. la dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises) ;
2. la liste des ingrédients présentés par ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de la mise en œuvre, y compris les additifs et les arômes et toute substance utilisée dans la production d'une denrée et toujours présente dans le produit fini, provenant d'ingrédients figurant sur la liste des allergènes à déclaration obligatoire ;
3. la quantité de certains ingrédients, en particulier ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon) ;
4. la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté ;
5. la date de consommation :
  - date limite de consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » pour les denrées périssables, suivie des conditions de conservation, notamment de température à respecter,
  - date de durabilité minimale (DDM) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... » pour les produits « stabilisés », accompagnée le cas échéant des conditions de conservation, notamment de la température, dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée ; ces mentions doivent figurer en toutes lettres ;
6. l'identification (nom ou raison sociale et adresse) du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi sur le territoire de l'UE ;
7. le lieu d'origine ou de provenance lorsque son omission est de nature à induire le consommateur en erreur ;
8. le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié de la denrée ;
9. les mentions obligatoires spécifiques à certaines catégories de denrées alimentaires (étiquetage nutritionnel pour les denrées portant des allégations nutritionnelles ou de santé ou « contient une source de phénylalanine » pour des denrées contenant de l'aspartame par exemple).

D'autres mentions, à destination des autorités de contrôle, doivent par ailleurs figurer sur l'étiquetage. Il s'agit principalement :

10. du numéro de lot de fabrication, à des fins de traçabilité ;
11. de la marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DD(CS)PP).



**PRÉCONISATION :**

*Dans certains cas (dons industriels), les indications de l'étiquetage sont mises à disposition dans un document du fournisseur. Ce document devra alors être mis à disposition des personnes accueillies recevant les produits.*

*Les informations indispensables au consommateur pour faire un usage approprié de la denrée ou nécessaires pour assurer sa traçabilité, en particulier la dénomination de vente, la date de consommation, les conditions particulières de conservation et d'utilisation et le numéro de lot devraient en outre figurer, en langue française, sur l'étiquetage du produit remis aux bénéficiaires.*

*En l'absence d'informations précises sur la composition du produit (ex. : cas des plats traiteurs prêts à être consommés), par mesure de précaution, les bénéficiaires seront informés de l'impossibilité de garantir l'absence d'ingrédient à l'origine d'allergie alimentaire dans les produits considérés, et le produit ne sera pas distribué aux personnes avec une allergie alimentaire identifiée ou supposée.*

*\*sauf cas particulier, par exemple gâteaux secs conditionnés individuellement en sachet transparent.*

**TRAÇABILITÉ**

La traçabilité constitue l'ensemble des mesures mises en place pour garantir le suivi d'informations liées au produit, de sa réception à sa distribution.

Elle permet de faire le lien entre le flux de produits et le flux d'informations. Elle permet de disposer des informations relatives à un produit, son historique, sa localisation dans la chaîne alimentaire. Elle participe à la sécurité du consommateur en contribuant à identifier les causes d'une non-conformité et permettre, si nécessaire, de retirer ou rappeler un produit.

La traçabilité des denrées alimentaires doit être mise en œuvre depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005 par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire, de la production à la distribution, conformément aux dispositions du règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002.

Afin de mettre en place un système de traçabilité efficace, en prenant en compte les principes énoncés ci-dessus, il est nécessaire de définir les objectifs à atteindre :

- maîtriser la sécurité (et la qualité) des produits ;
- connaître l'historique ou l'origine des produits ;
- faciliter la vérification d'informations spécifiques sur le produit ;
- faciliter le retrait ou le rappel des produits ;
- communiquer des informations aux parties prenantes (services officiels de contrôle, bénéficiaires...).

**PRÉCONISATIONS :**

*Règles de base d'un système de traçabilité :*

*En amont :*

- *Identifier les divers fournisseurs en relation avec les produits entrants et tenir ces informations actualisées à la disposition des autorités compétentes.*
- *Enregistrer les denrées, à l'entrée, avec le n° de lot (par ex. : conservation des documents commerciaux et/ou documents de livraison...).*

*En aval :*

- *Identifier les destinataires (ex. : entrepôts, structures de distribution...) des produits sortants et tenir ces informations actualisées à la disposition des autorités compétentes.*

*Attention : il n'est pas imposé aux associations de connaître le bénéficiaire final.*

- *Enregistrer les denrées, à la sortie en faisant le lien avec le n° de lot (remise de bons de livraison, connaissance de la date de distribution...).*
- *Conserver les informations de traçabilité durant un délai de cinq ans.*



## INFORMATIONS POUR VOUS AIDER À RECYCLER ET RÉDUIRE VOS DÉCHETS

Depuis quinze ans, les coûts des matières premières et de l'énergie n'ont cessé d'augmenter pour les entreprises : **+ 70 % pour le fioul, + 62 % pour le gaz et + 22 % pour l'électricité, + 4 % pour les déchets et + 50 % pour les matières premières depuis 2000**, en euros constants.

Les entreprises dépensent **3,9 milliards d'euros par an pour la gestion de leurs déchets (hors investissement)**. Ce chiffre ne

représente que le règlement des factures des prestataires, donc la partie émergée de l'iceberg. Le coût complet des déchets regroupe ce coût de gestion externe, mais également le coût de gestion interne (manutention, stockage interne) et le coût de génération du déchet (achat de matières premières et des consommables dont proviennent les déchets, transformation de ces matières).

Ce coût complet n'est généralement pas appréhendé par les entreprises et représente en moyenne plus de 14 fois le seul coût de gestion.

(source : 10 entreprises calculent le coût complet de leurs déchets - Juin 2013, ADEME)



[http://multimedia.ademe.fr/catalogues/cout\\_complet\\_dechets/ADEME\\_Couts\\_complets\\_Fiche\\_chapeau\\_u.pdf](http://multimedia.ademe.fr/catalogues/cout_complet_dechets/ADEME_Couts_complets_Fiche_chapeau_u.pdf)

**Pour votre entreprise, le tri et l'adoption de gestes simples peuvent vous permettre de valoriser une part importante des déchets recyclables et de réduire la quantité et le coût de vos déchets résiduels.**

Pour œuvrer dans ce sens, vous trouverez ci-après quelques informations pour vous guider :

### ➤ Informations générales :

[www.guide-dechets-paca.com](http://www.guide-dechets-paca.com) fournit des listes d'entreprises œuvrant dans le domaine des déchets et du recyclage, classées par nature d'activité et par localisation géographique.

### ➤ Tri de 5 flux de déchets : papier/carton, plastique, métaux, bois, verre

La plaquette de l'ADEME synthétise les évolutions réglementaires concernant les entreprises et leurs obligations en matière de tri de 5 flux :

[http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets-obligation-tri-5-flux\\_010227.pdf](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets-obligation-tri-5-flux_010227.pdf)

### ➤ Déchets alimentaires :

Le site de l'ADEME : [www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr) , en cliquant sur le volet « entreprises » fournit de nombreux renseignements utiles.

BIODÉCHETS (déchets fermentescibles comme les restes de préparation de repas, les déchets alimentaire, les déchets verts...) : les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets, composés majoritairement de biodéchets, sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets pour permettre la valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol.

Vous trouverez à l'adresse suivante un guide coproduit par l'ADEME et d'autres organismes:

<http://www.gecofoodservice.com/informations/developpement-durable/guide-de-bonnes-pratiques-de-gestion-des-biodechets-en-restauration.html>

#### □ **CONSEIL POUR LA RÉCUPÉRATION DES INVENDUS DE DISTRIBUTION :**

Certaines entreprises proposent de récupérer les invendus des commerces de distribution. Leur modèle économique repose sur la récupération des non-vendus des commerces et le don aux associations (l'entreprise se rémunère sur la défiscalisation des dons des GMS).

Cette démarche peut représenter une solution pour les commerces de proximité (petites surfaces, épiceries...)

- Des entreprises proposent ce type de services de récupération des non-vendus, avec dons aux associations, en se rémunérant sur la défiscalisation des dons. Une recherche sur Internet fournit les contacts utiles : « dons invendus paca ».
- Des associations peuvent récupérer les invendus. Pour trouver facilement les associations « habilitées » à recevoir des dons alimentaires par la Direction régionale de la Jeunesse et des sports et de la Cohésion sociale, un site internet est disponible à l'adresse suivante :

<http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/Habilitation-regionale-des>

#### □ **POLYSTYRÈNE**

**RAPPEL :** Les emballages en polystyrène sont exclus des déchets recyclables par la collectivité ainsi que des déchets assimilables aux déchets ménagers (art 1-1-2 et art 3.8 du règlement de collecte) - **Il est interdit de les présenter à la collecte des ordures ménagères.**

#### **CONSEILS POUR LA COLLECTE ET VALORISATION DU POLYSTYRÈNE :**

Le professionnel doit s'adresser à son fournisseur et lui demander d'éviter de lui remettre des emballages en polystyrène qui font partie des déchets interdits à la collecte.

Des solutions locales existent pour collecter et valoriser son polystyrène en fonction des quantités concernées. Consultez le lien : [www.guide-dechets-paca.com](http://www.guide-dechets-paca.com)

### **Rappel**

Les **producteurs de déchets**, tels que les commerçants, artisans, professionnels divers, sont responsables de l'élimination de leurs déchets au sens de l'art L541-2 du code de l'environnement. Ils doivent prendre en compte dans leur gestion de nombreuses directives réglementaires qui y sont codifiées visant à trier et réduire les déchets.

## N° DGAL/SDSSA/2017-551 du 06/07/2017



## Ordre de méthode

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b>  <b>Service de l'alimentation</b>  <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b>  <b>Bureau des établissements de transformation et de distribution</b>  <b>251 rue de Vaugirard</b>  <b>75 732 PARIS CEDEX 15</b>  <b>0149554955</b></p>	<p><b>Instruction technique</b>  <b>DGAL/SDSSA/2017-551</b>  <b>06/07/2017</b></p>
--	--

**Date de mise en application :** Immédiate  
**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**  
 DGAL/SDSSA/2014-825 du 15/10/2014 : Note d'information relative au cadre législatif et réglementaire applicable, en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire et aux notions de propriété et de responsabilité à l'occasion de ces opérations.

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**  
**Nombre d'annexes :** 3

**Objet :** Sécurité sanitaire des dons alimentaires

## Destinataires d'exécution

DRAAF  
 DAAF  
 DD(CS)PP

**Résumé :** La présente instruction a pour objet de rappeler le cadre législatif et réglementaire applicable, en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire. Les principaux points à vérifier dans le cadre d'un contrôle officiel en sécurité sanitaire des aliments sont exposés. Sont également présentés les contrôles au titre de l'aide alimentaire effectués sur les associations caritatives par les DRJSCS, qui peuvent faire l'objet d'échanges avec les DD(ec)PP.

**Textes de référence :** Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28

janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 12 avril 2017 fixant les catégories de denrées alimentaires exclues des dons effectués entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime.

Code de l'Environnement : articles L. 541-15-5, L. 541-45-6, D. 543-306, D. 543-307.

Code Rural et de la Pêche Maritime : articles L. 230-6, R. 230-9, R. 230-11.

Instruction n°DGCS/SD1B/2017/9 du 10 janvier 2017 relative au lancement du programme des contrôles des structures distributrices de l'aide alimentaire.



## Table des matières

<b>Introduction.....</b>	<b>2</b>
<b>1- Réglementation applicable aux dons en matière de sécurité sanitaire des aliments.....</b>	<b>2</b>
1.1 -Textes encadrant le don alimentaire.....	2
1.1.1 Cas général.....	2
1.1.2. Dispositions applicables à une association habilitée pour la mise en œuvre de l'aide alimentaire.....	4
1.1.3. Dispositions applicables aux dons alimentaires effectués par un commerce de détail pour une association habilitée au titre de l'article L 230-6 du CRPM.....	4
1.2. Catégories de produits alimentaires pouvant faire l'objet d'un don.....	6
1.3. Maîtrise sanitaire du don.....	7
<b>2- Contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments des structures effectuant des dons alimentaires à destination d'une association caritative.....</b>	<b>8</b>
<b>3- Contrôles des associations habilitées pour la distribution de l'aide alimentaire.....</b>	<b>8</b>
3.1 - Contrôles des structures distributrices de l'aide alimentaire menés par les DRJSCS.....	9
3.2 - Articulation avec les contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments menés par les DDecPP.....	9
Annexe 1 : Schématisation des circuits empruntés par des denrées alimentaires d'origine animale et des éléments de traçabilité les accompagnant, avant remise au consommateur final par une association caritative.....	11
Annexe 2 : Catégories de denrées d'origine animale autorisés au don entre un commerce de détail et une association caritative.....	12
Annexe 3 : Modèle de fiche navette DRJSCS – DD(ec)PP : Contrôle des associations caritatives d'aide alimentaire.....	13
.....	13



## Introduction

Conformément à l'article R. 230-9 du CRPM, l'aide alimentaire « *consiste en la mise à disposition des personnes les plus démunies de denrées alimentaires qui proviennent notamment (...) de la collecte, du tri et de la transformation de denrées invendues répondant aux exigences en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires, réalisés aux moyens de contributions publiques* ».

Le don alimentaire est défini dans la présente instruction comme la cession à titre gratuit de denrées par un établissement du secteur alimentaire au profit d'une association caritative. Il constitue une action de lutte contre le gaspillage alimentaire prévue par la loi n°2016-138 du 11 février 2016.

Tout don alimentaire est soumis à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire qui impose la maîtrise sanitaire du don, et encadre les catégories de denrées pouvant faire l'objet d'un don. Les Directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) sont susceptibles de vérifier le respect de ces dispositions lors des contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments effectués au sein des établissements donateurs (grandes et moyennes surfaces, métiers de bouche...) ou des associations caritatives distribuant les denrées aux consommateurs.

Au-delà de ce cas général, il convient de souligner que certaines associations caritatives disposent d'une habilitation pour la mise en œuvre de l'aide alimentaire, selon le dispositif prévu par l'article L. 230-6 du Code rural et de la pêche maritime (CRPM). Les associations sont habilitées à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire. L'habilitation d'une association est soumise à un ensemble de conditions dont la conformité est contrôlée par les Directions régionales de la jeunesse, des sports et de la cohésion sociale (DRJSCS) dans le cadre du programme de contrôles des structures distributrices de l'aide alimentaire. En particulier, la distribution de denrées conformes aux exigences réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire constitue l'une des conditions à remplir par l'association pour pouvoir bénéficier d'une habilitation.

La présente instruction technique rappelle la réglementation en vigueur applicable aux dons en matière de sécurité sanitaire des aliments, et présente les contrôles officiels qui peuvent être effectués à ce titre au sein des établissements donateurs ou des associations habilitées.

## 1- Réglementation applicable aux dons en matière de sécurité sanitaire des aliments

### 1.1 - Textes encadrant le don alimentaire

#### **1.1.1 Cas général**

Dans la terminologie du paquet hygiène, 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.

Plus précisément, l'action de distribution alimentaire par les associations caritatives est assimilable à

une activité de remise directe, telle que définie dans l'arrêté du 21 décembre 2009<sup>1</sup>.

**Par conséquent, la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments, relative aux activités de remise directe, est applicable à ces associations caritatives.** On peut citer en particulier :

- **Le règlement (CE) n°178/2002**, qui établit l'obligation pour les opérateurs de garantir la traçabilité des denrées alimentaires distribuées ;
- **Le règlement (CE) n°852/2004**, qui établit les règles générales d'hygiène applicables aux établissements mettant en œuvre la distribution des denrées alimentaires, et l'obligation de déclaration de ces établissements auprès de l'autorité compétente ;
- **L'arrêté du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 8 octobre 2013**, qui établissent les températures maximales de conservation des denrées alimentaires applicables au stade de la remise directe et du transport<sup>2</sup> ;
- **Le règlement (CE) n°853/2004**, qui précise les conditions d'agrément des établissements qui mettent sur le marché (y compris à titre gratuit) des produits d'origine animale<sup>3</sup>, et qui prévoit la possibilité de la dérogation à l'agrément sanitaire dans le cas de cession de denrées entre commerces de détail effectuée de manière marginale, localisée et restreinte ;
- **L'arrêté du 8 juin 2006**, qui précise par son titre III et ses annexes 3 et 4 les conditions d'application en France de la dérogation à l'agrément sanitaire, notamment dans le cas de la cession de denrées à des établissements caritatifs<sup>4</sup>.

**Un exploitant du secteur alimentaire effectuant un don de denrées alimentaires à une association caritative est soumis aux exigences réglementaires du paquet hygiène.** Les dispositions applicables à l'occasion du don alimentaire à une association sont par conséquent les mêmes que celles applicables à l'occasion de toute transaction à destination d'un établissement de remise directe (commerce alimentaire, restaurant commercial...).

Ces dispositions sont applicables à tout don de denrées alimentaires à une association caritative, y compris aux dons effectués aux associations ne bénéficiant pas d'une habilitation au titre de l'article L. 230-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime (cf. point 1.1.2).

Par ailleurs, il est rappelé que conformément à l'article L. 541-15-5 du Code de l'environnement, et sans préjudice de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments, les distributeurs du secteur alimentaire ne peuvent pas délibérément rendre impropres à la consommation ou à toute autre forme de valorisation prévue à l'article L. 541-15-4 du même code leurs invendus alimentaires encore consommables.

1 - En effet, les bénéficiaires de cette distribution ne constituent pas, sauf exception des « *collectivités de consommateurs réguliers, liées par accord ou par contrat aux dites associations* » (définition de la restauration collective donnée par l'arrêté du 21 décembre 2009). De ce fait, il est considéré que, dans leur action de distribution alimentaire, les associations caritatives sont des établissements de remise directe, et ne sont pas soumises aux dispositions spécifiques applicables à la restauration collective.

2 - Des précisions à ce sujet sont apportées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-897 du 21/11/2016.

3 - Des précisions sur les règles sanitaires applicables aux activités de commerces de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, sont apportées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017

4 - Des précisions relatives à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail sont apportées par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2014-823 du 10/10/2014.



### **1.1.2. Dispositions applicables à une association habilitée pour la mise en œuvre de l'aide alimentaire**

Une association habilitée par l'autorité administrative au titre de l'article L. 230-6 du CRPM, au niveau national ou régional, peut recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire.

Ces associations habilitées, et les dons qu'elles reçoivent en provenance d'autres opérateurs alimentaires (grandes et moyennes surfaces (GMS), etc.), sont soumis à l'ensemble des exigences réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments rappelées au point 1.1.1.

De plus, l'article R. 230-11 du CRPM fixe un ensemble de conditions auxquelles doit satisfaire une association afin de bénéficier de l'habilitation au titre de l'aide alimentaire. L'habilitation d'une association est en particulier conditionnée au respect des exigences sanitaires suivantes :

- « Avoir mis en place des procédures garantissant que les denrées distribuées ou fournies sont conformes aux exigences en vigueur en matière d'hygiène des denrées alimentaires »

et

- « Assurer la traçabilité physique et comptable des denrées en son sein, depuis le premier point de livraison ou de collecte, soit jusqu'au lieu de distribution aux personnes les plus démunies, soit jusqu'à la fourniture des denrées à des personnes morales de droit public ou des personnes morales de droit privé habilitées ».

### **1.1.3. Dispositions applicables aux dons alimentaires effectués par un commerce de détail pour une association habilitée au titre de l'article L. 230-6 du CRPM**

En sus des obligations réglementaires rappelées aux points 1.1.1 et 1.1.2, les dons alimentaires effectués par un commerce de détail (GMS, métiers de bouche...) à une association habilitée au titre de l'aide alimentaire, sont soumis aux dispositions de l'article L. 541-15-5 du Code de l'environnement, du décret n°2016-1962 du 28 décembre 2016 et de l'arrêté ministériel du 12 avril 2017. Il résulte de ces textes que :

- Les denrées soumises à DLC peuvent faire l'objet d'un don sous réserve que le délai restant jusqu'à expiration de la DLC soit égal ou supérieur à 48 heures, sauf si l'association est en mesure de justifier qu'elle est apte à redistribuer les denrées concernées avant expiration de la DLC (cf. article D. 543-306 du Code de l'environnement) ;
- Les denrées alimentaires d'origine animale destinées à faire l'objet d'un don entre un commerce de détail et une association habilitée doivent correspondre à des denrées préemballées telles que définies par le règlement (UE) n°1169/2011. Elles doivent être conditionnées ou emballées, c'est-à-dire protégées des contaminations que les opérations de transport et de stockage pourraient engendrer. A noter que ces denrées ne correspondent pas à des « denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate<sup>5</sup> », puisqu'elles sont remises à un opérateur de la chaîne alimentaire (une association caritative) et non directement à un consommateur.

Peuvent ainsi être donnés :

<sup>5</sup> - Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires – article 2, point 2, e).

- † Les unités de vente « destinées à être présentées en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituées par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente<sup>6</sup> » ; la denrée peut avoir été conditionnée ou emballée par les fournisseurs des commerces de détail, ou par le commerce de détail lui-même, y compris préemballée en vue de sa vente immédiate et placée en rayon libre-service ;
  - † Les denrées vendues « à la coupe » ou en rayon traditionnel (initialement destinées à être emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur) **sous réserve** que ces denrées fassent l'objet d'un conditionnement par le commerce de détail avant le don ;
  - † Les excédents des plats prévus au menu du jour des établissements de restauration, sous réserve que les denrées soient protégées des contaminations, accompagnées de leur date de fabrication, et maintenues à des températures de conservation conformes à l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 (absence de rupture de la liaison chaude ou de la liaison froide). Dans le cas des restaurants satellites en restauration collective, seuls peuvent être donnés les excédents non déconditionnés, maintenus jusqu'à leur utilisation finale dans une enceinte comprise entre 0 et +3°C, sans remise en température<sup>7</sup>.
- Les denrées données doivent faire l'objet d'un étiquetage comportant les mentions obligatoires prévues par le règlement (UE) n°1169/2011 (dénomination de la denrée, DDM ou DLC, conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, liste des ingrédients signalant la présence d'allergènes obligatoires...)<sup>8</sup>. Néanmoins l'article D. 543-306 du Code de l'environnement autorise : « une association bénéficiaire du don [à] prendre en charge un lot de denrées dont les mentions d'étiquetage sont erronées ou omises, à la condition que le responsable des informations sur les denrées alimentaires ait communiqué au commerce de détail donateur les mentions rectifiées ou omises dudit lot. Au moment de la mise à disposition du lot de denrées au consommateur final, ces mentions doivent lui être rendues accessibles au moyen d'un affichage ou d'un document d'accompagnement dont les indications sont lisibles, précises, claires et aisément compréhensibles par les bénéficiaires ». Comme évoqué plus haut, l'association doit alors être en mesure de justifier qu'elle est apte à redistribuer les denrées concernées avant expiration de leur durée de vie.

Les différents circuits pouvant être empruntés par les denrées alimentaires avant remise au consommateur par une association caritative, ainsi que les éléments de traçabilité les accompagnant, sont schématisés en annexe 1.

- **Le don de denrées alimentaires effectué par une GMS<sup>9</sup>** à une association caritative habilitée doit faire l'objet d'une convention entre les parties, précisant les conditions suivantes fixées par l'article D. 543-307 du Code de l'environnement :
  - † L'obligation pour la GMS de procéder au tri des denrées alimentaires données à l'association ;
  - † La possibilité de refus d'un don alimentaire par l'association bénéficiaire, « notamment lorsque ses capacités de transport, de stockage ou les possibilités de distribution ne sont pas suffisantes ou qu'après contrôle visuel des denrées celles-ci paraissent impropres à

6- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires – article 2, point 2, e).

7 - Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, annexe IV, point 7.

8 - Conformément à l'annexe V du règlement (UE) n°1169/2011, l'obligation de déclaration nutritionnelle ne s'applique pas aux denrées alimentaires fournies directement par le fabricant à des établissements de détail locaux (comme les associations caritatives) fournissant directement le consommateur final.

9 - Commerces de détail alimentaires dont la surface de vente est supérieure à 400 mètres carrés.



*la consommation ou que les exigences réglementaires en vigueur en matière d'hygiène ou de sécurité sanitaire ne sont pas respectées » ;*

- † Les modalités d'enlèvement, de transport et de stockage des denrées alimentaires, ainsi que les responsabilités respectives de la GMS et de l'association bénéficiaire ;
- † Les modalités selon lesquelles est assurée la traçabilité des denrées alimentaires objet du don et l'établissement d'un bon de retrait justifiant la réalité du don.

## 1.2. Catégories de produits alimentaires pouvant faire l'objet d'un don

### **Don de denrées alimentaires végétales et de produits composites**

Toutes les denrées dont la production n'est pas soumise aux exigences du règlement (CE) n°853/2004 peuvent faire l'objet d'un don, en particulier les denrées végétales et les produits « composites » associant des produits d'origine végétale à des produits d'origine animale déjà transformés. Les sandwiches constitués de pain (origine végétale) et de charcuterie (produit transformé d'origine animale) ou les pizzas (pâte d'origine végétale et garniture comportant des produits transformés à base de viande, produits de la pêche transformés, produits laitiers...) constituent des exemples de produits composites non soumis à agrément. C'est le cas également de la plupart des viennoiseries et des pâtisseries qui associent des produits d'origine végétale à des produits d'origine animale déjà transformés et qui font l'objet d'une cuisson.

### **Dons de denrées alimentaires d'origine animale**

En fonction du statut de l'établissement donateur, les possibilités de cession de denrées alimentaires d'origine animale à une association caritative, au titre du règlement (CE) n°853/2004 et l'arrêté du 8 juin 2006, sont les suivantes :

- **Dons par un établissement agréé** : tous les produits couverts par l'agrément ;
- **Dons par un commerce de détail** :
  - † Tous les produits d'origine animale provenant d'établissements agréés ou dérogataires à l'agrément, qui n'ont été que transportés, entreposés et/ou présentés à la vente par le commerce de détail donateur (sans déconditionnement ni manipulation de produit nu) ;
  - † Tous les produits d'origine animale élaborés dans le commerce de détail donateur et pour lesquels il peut bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire (à l'exclusion de la viande hachée). A noter que dans le cadre du don alimentaire à un établissement caritatif, le commerce de détail donateur peut bénéficier d'une dérogation à l'agrément sanitaire sans limite de quantités ou de distance (cf. instruction technique DGAL/SDSSA/2014-823).

**Dans le cas d'un don effectué par un commerce de détail à une association habilitée** au titre de l'aide alimentaire, comme rappelé plus haut, le don est également soumis aux exigences de l'arrêté du 12 avril 2017 et ne doit pas contenir de denrée alimentaire d'origine animale autre que préemballée.

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) «*distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs*» (cf. point 1.3) va au-delà des exigences de la



réglementation sur ce point et préconise d'exclure du don les denrées sensibles suivantes :

- pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly ;
- coquillages et crustacés ;
- steaks hachés réfrigérés ;
- abats réfrigérés ;
- farces et produits farcis.

Les associations dont le plan de maîtrise sanitaire se réfère à ce GBPH doivent par conséquent respecter ces prescriptions en sus des exigences réglementaires en vigueur. Les associations choisissant au contraire de remettre ces denrées sensibles au consommateur doivent effectuer une analyse de risques en conséquence, et mettre en place des procédures permettant de garantir la maîtrise sanitaire de la distribution de ces produits.

Un tableau de synthèse en annexe 2 récapitule les différentes catégories de denrées alimentaires d'origine animale pouvant faire l'objet d'un don par un commerce de détail à une association caritative.

### 1.3. Maîtrise sanitaire du don

Le point 1.2 ci-dessus indique que la très grande majorité des denrées alimentaires peuvent faire l'objet de dons à des associations. Toutefois, l'exercice de ce don ne peut se concevoir que dans une maîtrise rigoureuse des conditions d'hygiène permettant de garantir aux bénéficiaires des associations un niveau de sécurité alimentaire égal à celui dont bénéficie tout consommateur, dans le respect des textes visés au point 1.1.

L'analyse de risques prévue par le règlement (CE) n°852/2004 pouvant être difficile à réaliser pour les petites structures, en particulier dans le secteur caritatif, ce règlement prévoit que les exploitants puissent s'appuyer sur des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH) rédigés par des professionnels et validés par l'administration. Un GBPH de la «distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs» a ainsi été rédigé par plusieurs associations caritatives parmi les plus importantes au niveau national : Croix-Rouge Française, Fédération française des banques alimentaires, Restaurants du coeur et Secours populaire français, et a été validé en 2011 (JORF du 12 août 2011).

Une actualisation prochaine de ce GBPH est envisagée afin notamment d'intégrer les modifications induites par la parution du décret n°2016-1962 et de l'arrêté pris pour son application (en particulier afin de procéder à la mise à jour de la liste des denrées autorisées au don, en cohérence avec la présente instruction).

Il est conseillé aux acteurs de l'aide alimentaire de s'appuyer sur les mesures de maîtrise que ce GBPH préconise et de les mettre en œuvre. Elles sont réputées satisfaire aux exigences du règlement (CE) n°852/2004 en matière d'analyse et de gestion des risques.

Comme évoqué au point 1.2, les professionnels qui souhaiteraient ne pas suivre les préconisations du GBPH dans tout ou partie de ses préconisations doivent définir eux-mêmes les procédures adaptées à la gestion des risques (notamment en matière de retrait et rappel), et les mettre en œuvre.

## **2- Contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments des structures effectuant des dons alimentaires à destination d'une association caritative**

La programmation des contrôles officiels dans les établissements donateurs (GMS, métiers de bouche, etc.) est effectuée conformément à la stratégie nationale de programmation des inspections dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (cf. instruction technique n°DGAL/SDSSA/2016-975 du 16/12/2016).

Dans tous les établissements effectuant des dons alimentaires à une association caritative, vous veillerez en particulier lors du contrôle officiel :

- à ce que les denrées remises aux associations soient bien autorisées au don alimentaire (cf. point 1.2) et notamment à ce que l'établissement donateur bénéficie d'un agrément ou d'une dérogation à l'agrément sanitaire pour les denrées alimentaires d'origine animale faisant l'objet d'un don ;
- à l'hygiène des manipulations des denrées faisant l'objet du don et au comportement du personnel ;
- à l'absence de nuisibles et de traces de leur passage dans les locaux ou équipements utilisés pour le stockage ou le transport des denrées données ;
- à la propreté et au bon état de maintenance des locaux et équipements entrant en contact avec les denrées données ;
- au respect de la température réglementaire de conservation des denrées faisant l'objet du don, notamment pendant leur transfert et leur stockage ;
- à la maîtrise sanitaire des denrées alimentaires faisant l'objet du don (conditions d'entreposage, état de fraîcheur, respect des dates limites de consommation et durées de vie...) ;
- à ce que la traçabilité des dons alimentaires soit assurée.

## **3- Contrôles des associations habilitées pour la distribution de l'aide alimentaire**

Les crédits précédemment alloués à l'aide alimentaire dans le cadre de la politique agricole commune ont été transférés en 2014 vers un fonds dédié intitulé FEAD (Fonds européen d'aide aux plus démunis), pour lequel la Direction générale de la Cohésion sociale (DGCS) a été désignée comme autorité de gestion. Il s'ensuit une évolution des rôles des différents services de l'État impliqués dans cette politique.



### 3.1 - Contrôles des structures distributrices de l'aide alimentaire menés par les DRJSCS

Par instruction du 10 janvier 2017<sup>10</sup>, la DGCS a demandé aux préfets de région de mettre en place un programme de contrôles des associations habilitées au titre de l'aide alimentaire. Il a en effet été décidé de renforcer l'action de l'État sur ce secteur de l'aide alimentaire, au regard de la vulnérabilité des personnes bénéficiaires, de la volonté de sécuriser les pratiques de distribution des denrées, des actions à mener dans le cadre du plan de lutte contre la pauvreté et de l'enjeu financier existant pour les denrées distribuées financées par des fonds publics. Ce programme de contrôles vise également à vérifier la conformité du fonctionnement des associations vis-à-vis des conditions de l'habilitation, ainsi que de la réglementation relative au FEAD, pour les associations qui en bénéficient.

La mise en œuvre de ce programme annuel de contrôle est confiée aux DRJSCS, pour les points de distribution de l'aide alimentaire localisés sur leur territoire de compétence. La cible de contrôles est comprise entre 1 et 20 établissements par région. Parmi les différents points faisant l'objet d'un contrôle dans ce cadre, est notamment vérifié le respect des dispositions de l'article R. 230-11 du CRPM, relatives à la sécurité sanitaire des aliments (cf. point 1.1.2 de la présente instruction).

### 3.2 - Articulation avec les contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments menés par les DDecPP

Lors d'un contrôle, les inspecteurs de la DRJSCS peuvent mettre en évidence une non-conformité manifeste relative à la sécurité sanitaire des aliments, qui sera alors notifiée à la DDecPP du département d'implantation du site de distribution des denrées. Cette notification est effectuée selon le modèle de fiche navette placé en annexe 3 de la présente note. En fonction de la gravité des constats signalés, la DDecPP décidera de la pertinence de réaliser un contrôle officiel en sécurité sanitaire des aliments au sein du site de distribution des denrées.

La mise en évidence du non-respect des conditions de l'habilitation peut conduire, le cas échéant, à un retrait de l'habilitation de l'association par les services en charge de la cohésion sociale. Le non-respect de la réglementation FEAD peut également donner lieu le cas échéant à une inéligibilité de la structure à bénéficier de ces denrées.

Par conséquent je vous demande de bien vouloir informer la DRJSCS à l'origine de la rédaction de la fiche navette des éventuelles suites que vous mettrez en œuvre à l'encontre de l'établissement. Le retour d'information devra également être effectué selon le modèle de fiche navette établi en annexe 2.

Indépendamment d'une notification de la DRJSCS, la DDecPP peut, dans le cadre de la programmation locale, organiser un contrôle officiel en sécurité sanitaire des aliments dans un site de distribution de denrées géré par une association habilitée. Dans le cas où l'évaluation globale du site inspecté se traduit par un niveau de maîtrise des risques insuffisante ou par une perte de maîtrise des risques (évaluation globale « C » ou « D »), vous veillerez à en informer la DRJSCS compétente.

La liste des associations bénéficiant d'une habilitation au niveau national pour la mise en œuvre de

10- Instruction N° DGCS/SD1B/2017/9 du 10 janvier 2017 relative au lancement du programme de contrôles des structures distributrices de l'aide alimentaire

l'aide alimentaire (têtes de réseaux nationales et leurs antennes locales) peut être consultée sur le site internet du ministère :

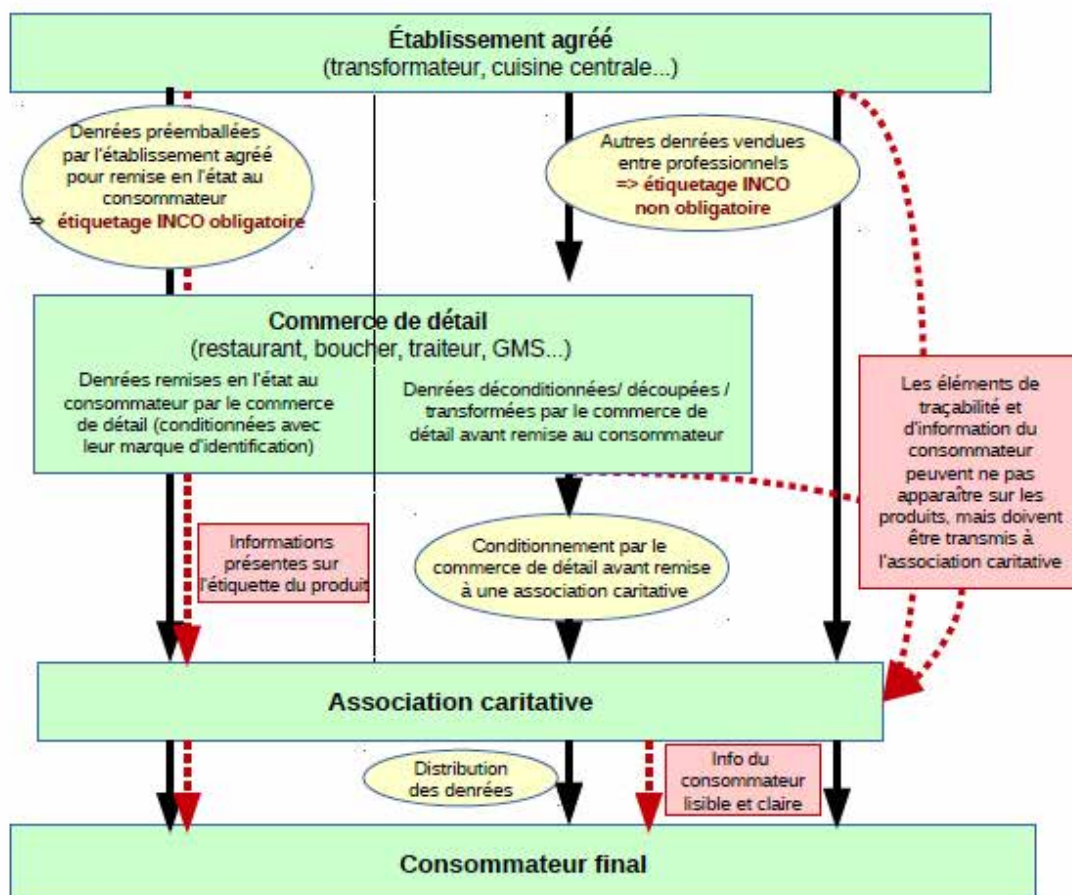
<http://agriculture.gouv.fr/mise-en-oeuvre-de-l'aide-alimentaire-la-liste-des-structures-habilitees>

Vous voudrez bien me tenir informé des éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en application de la présente instruction technique.

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT

**Annexe 1 : Schématisation des circuits empruntés par des denrées alimentaires d'origine animale et des éléments de traçabilité les accompagnant, avant remise au consommateur final par une association caritative**



**LÉGENDE**

→ Circuit des denrées données

... → Circuit des éléments de traçabilité et d'informations pour le consommateur



**Annexe 2 : Catégories de denrées d'origine animale autorisées au don entre un commerce de détail et une association caritative**

**Le tableau ci-dessous présente les différentes catégories de denrées alimentaires d'origine animale qui peuvent faire l'objet d'un don, selon les deux circuits décrits ci-dessous. Dans tous les cas, la maîtrise sanitaire du don doit être assurée. En particulier, seules des denrées saines, conservées dans le respect des températures maximales fixées par la réglementation, peuvent faire l'objet d'un don.**

**Circuit 1:** Don de produits préemballés en provenance d'un établissement agréé (ou bénéficiant d'une dérogation à l'agrément pour cette catégorie de produits), ayant uniquement été transportés, entreposés et/ou présentés à la vente par le commerce de détail, sans déconditionnement et sans manipulation du produit nu.

**Circuit 2:** Don de produits ayant fait l'objet d'une manipulation (tranchage, déconditionnement...) ou d'une transformation au sein du commerce de détail. Le commerce de détail donateur doit alors disposer d'une dérogation à l'agrément sanitaire pour cette catégorie de produits. Dans le cas d'un don de denrées alimentaires à destination d'une association habilitée, les produits doivent obligatoirement être conditionnés avant le don.

Catégorie de denrées données	Conditions sous lesquelles le don est autorisé	
	Circuit 1 (le commerce de détail donateur n'effectue aucune opération de déconditionnement, tranchage ou transformation sur le produit)	Circuit 2 (le commerce de détail donateur effectue une (ou des) opération(s) de déconditionnement, tranchage ou transformation sur le produit)
<b>Vandres fraîches, produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes,</b> à l'exclusion des viandes hachées, des produits en provenance d'établissements d'abattage non agréés, et des produits issus du gibier sauvage obtenu par approvisionnement direct d'un commerce de détail en produits primaires par un chasseur.	Possible, mais non préconisé pour les abats réfrigérés, farces et produits farcis <sup>11</sup>	Non autorisé
<b>Viandes hachées</b>	Non préconisé <sup>11</sup> Possible pour les produits en provenance d'un établissement agréé uniquement.	Non autorisé
<b>Produits de la pêche</b> (transformés ou non transformés), escargots	Possible, mais non préconisé pour les crustacés <sup>12</sup>	Non autorisé
<b>Mollusques bivalves vivants</b>	Non préconisé <sup>11</sup>	Non autorisé
<b>Lait traité thermiquement, produits laitiers, autres produits au lait cru ayant subi un traitement assainissant</b> à l'exclusion du lait cru destiné à une remise en l'état au consommateur final	Possible, mais non préconisé pour les pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly <sup>11</sup>	Non autorisé
<b>Œufs « coquille »</b>	Possible Les œufs doivent être gardés dans leur emballage d'origine (en provenance d'un centre d'emballage agréé). Les œufs pondus depuis plus de 21 jours doivent faire l'objet d'une transformation par l'association bénéficiaire.	Non autorisé
<b>Ovoproduits, produits à base d'œufs « coquille » ayant subi un traitement assainissant</b> (ex : crêpes, brioches...)	Possible	Non autorisé

<sup>11</sup> Le GBPH «distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs» préconise d'exclure du don les pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly, les coquillages et crustacés, les viandes hachées réfrigérées, les abats réfrigérés, les farces et produits farcis.



**Annexe 3 : Modèle de fiche navette DRJSCS – DD(ec)PP : Contrôle des associations caritatives d'aide alimentaire**



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA RÉGION XXX

<b>DRJSCS</b> (nom, fonction et coordonnées) :	<p align="center">Contrôle des associations caritatives d'aide alimentaire (R. 230-24 du code rural et de la pêche maritime)</p> <p align="center">Demande d'assistance des services de la DD(ec)PP à la suite du constat d'une non-conformité majeure en matière d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires.</p>
---	--

**Références :**

- *instruction technique DGAL/SDSSA/2017-551*
- *instruction n° DGCS/SD1B/2017/9 du 10 janvier 2017*

<b>Association habilitée faisant l'objet du contrôle :</b>	Centre de distribution ayant fait l'objet du contrôle sur place :
- Adresse :	- Adresse :
- Téléphone :	- Téléphone :
	- Courriel :

<b>DATE DU CONTRÔLE RÉALISÉ</b>	
---------------------------------	--

**Lors du contrôle ont été constatés :**

- l'utilisation de locaux, matériels ou équipements visiblement sales ou encrassés, susceptibles d'être au contact des denrées alimentaires
- la présence de nuisibles au sein des locaux de stockage ou de distribution des denrées
- la distribution de denrées alimentaires à date limite de consommation dépassée
- le stockage de denrées alimentaires à une température manifestement inadaptée (par exemple stockage à température ambiante de viandes ou de produits de la pêche réfrigérés)

Oui Non

**Description détaillée des non-conformités majeures constatées en sécurité sanitaire des aliments (copie de l'encart de la grille de contrôle):**

A XXX, le XXX

Signature (PR, direction, service inspection de la DRJSCS )

<sup>1</sup> Fiche navette entre les DRJSCS et les DD(ec)PP relative aux conditions d'hygiène des denrées alimentaires dans le cadre des contrôles réalisés auprès des personnes morales de droit privé habilitées à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire

## Suites données par la DD(ec)PP

<b>Interlocuteur</b>	DD(ec)PP xxx Rédacteur (nom, fonction et coordonnées) :
----------------------	--

**SUITES MISES EN OEUVRE PAR LA DD(CS)PP EN LIEN AVEC LES CONSTATS TRANSMIS:**

Classement sans suite <input type="checkbox"/> Contrôle officiel avec évaluation conforme <input type="checkbox"/> Contrôle officiel et suite(s) administrative(s) <input type="checkbox"/> Contrôle officiel et suite(s) pénale(s) <input type="checkbox"/>	Description des éventuelles suites administratives ou pénales :
---	---

*Si un contrôle officiel du centre de distribution a été effectué par la DD(ec)PP à la suite de la réception de la fiche navette, joindre une copie du rapport d'inspection.*

A XXX, le XXX

Signature (inspecteur ou chef de service)

---

2 | *Fiche navette entre les DRJSCS et les DD(ec)PP relative aux conditions d'hygiène des denrées alimentaires dans le cadre des contrôles réalisés auprès des personnes morales de droit privé habilitées à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire*

*Coller une fiche de ce type sur chaque congélateur et réfrigérateur ou à proximité, ainsi qu'à l'entrée des chambres froides positives et négatives. La température des réfrigérateurs, des congélateurs et des chambres froides positives et négatives est vérifiée une fois par jour, lors des jours de présence.*

MOIS :

Marque de l'équipement :			Numéro de série :	
Date	Heure	T°C	Nom de l'opérateur	Visa de l'opérateur

*En cas d'utilisation de tout système enregistreur de température (ex. : clé usb enregistreuse de températures) sur une enceinte réfrigérée, non munie d'alarme, il n'est pas nécessaire d'utiliser ce formulaire mais il faut contrôler régulièrement, une fois par jour lors des jours de présence, les températures relevées afin de déceler une éventuelle élévation de température. Les enregistrements des températures obtenus sont conservés et classés.*

*En cas d'utilisation de tout système enregistreur de température sur une enceinte réfrigérée, munie d'alarme, il n'est pas nécessaire de remplir ce formulaire à partir du moment où vous conservez les enregistrements de température obtenus ; les examiner une fois par semaine et les classer de manière à ce qu'ils soient accessibles facilement.*

<p><b>Commentaires :</b>                  .....</p>
<p><b>Mesures correctives :</b>                  .....</p>

Signature du responsable :

Annexe 7 : Contrôle à réception - Enregistrement

**ANNEXE 1 - CONTRÔLE À RÉCEPTION – ENREGISTREMENT**  
 (document à destination des entrepôts)

Date : .....	Heure : .....	Contrôle effectué par : .....	Fournisseur : .....
Numéro du véhicule : .....		Transporteur : .....	
Température de l'enceinte frigorifique (uniquement pour produits frais et/ou surgelés) : .....		Conforme	
Température entre 2 conditionnements (uniquement pour produits frais et/ou surgelés) : .....		Conforme	
Propreté véhicule :		Conforme	
Maintenance du véhicule :		Conforme	
Respect horaire par le fournisseur :		Conforme	

**Contrôles produits**

Désignation des produits	Contrôle T° à cœur*		Date de consommation		Quantité en colis		État du produit Conforme ou non ?	Conditionnement Conforme ou non ?	Étiquetage Conforme ou non ?	Statut de la livraison	
	T° du produit	T° Seuil**	DLC	DLUO	Annoncée	Reçue				Livraison acceptée	Livraison refusée

\* *Uniquement si T° entre 2 conditionnements non conformes pour produits réfrigérés et surgelés.*  
 \*\* *Températures seuil : température préconisée + 2 °C, à cœur, pour les produits réfrigérés / température préconisée + 3 °C, en surface pour les surgelés.*

Commentaires : .....

Mesures correctives : .....

Noter toute réserve éventuelle sur le bon de livraison tamponné daté et signé **Signature du responsable :**







Ce guide est l'une des réponses de la Métropole Aix-Marseille-Provence à l'appel à projets lancé, en 2017, par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF PACA), en partenariat avec l'ADEME et la Région Sud, dans le cadre du Programme national pour l'alimentation.



Ce guide est le résultat d'une collaboration entre la Métropole Aix-Marseille-Provence, l'IUT Aix-Marseille Université et l'équipe Solidarité Alimentaire.

Les exemples cités ne sont pas exhaustifs. Il a pour objectif d'informer, aider les acteurs de la restauration collective ainsi que les acteurs économiques (grandes et moyennes surfaces/commerces de proximité/producteurs...) à entreprendre le don alimentaire en leur donnant les outils et les informations nécessaires à sa réalisation.

