

MINI-GUIDE DE LA VALORISATION DES ALIMENTS RETIRES DE LA VENTE AIDE ALIMENTAIRE ET COMPOSTAGE

L'essentiel de ce qu'il faut savoir sur les dons d'aliments aux associations (réglementation, avantages fiscaux, mise en œuvre, contacts...) et le compostage de proximité des déchets alimentaires.

Rédaction : GESPER
Tirage : 250 exemplaires
Dépôt légal : mars 2011

Conception : GaYa Communication - Estoublon
Illustrations de couverture : Achab Piemonte
Photos : GESPER
Impression : Arc en Ciel - Digne-les-Bains
Imprimé sur papier FSC
par une entreprise Imprim'Vert



Mars 2011

MINI-GUIDE DE LA VALORISATION DES ALIMENTS RETIRES DE LA VENTE

AIDE ALIMENTAIRE ET COMPOSTAGE



ALPES DE HAUTE-PROVENCE / HAUTES-ALPES

L'association GESPER



L'objet de l'association GESPER [GESTion de Proximité de l'Environnement en Région] est de promouvoir et d'aider au développement de pratiques plus respectueuses de l'environnement et plus solidaires. Elle intervient dans le secteur de l'Ecogestion (déchets, eau, énergie, mobilité), dans lequel elle favorise la mise en place de solutions de proximité.

Depuis 2001, elle s'appuie sur les installations de son centre d'accueil sur le compostage de proximité, implanté à Digne les Bains (04), pour développer des actions, d'information, de formation au compostage domestique et autonome, et pour proposer ses compétences d'expertise de dispositifs et d'accompagnement de projet.

N'hésitez pas à nous contacter et à visiter notre site internet pour plus d'information.

GESPER
Eco-gestion Déchets - Eau - Énergie
www.gesper.eu



Ce mini-guide réalisé par l'association GESPER (Gestion de Proximité de l'Environnement en Région), est le fruit d'une collaboration avec les commerces et les associations d'aide alimentaire du 04 et du 05.

SOMMAIRE

Gaspillage alimentaire et déchets

Dons d'aliments retirés de la vente aux associations

Pourquoi donner ?

Modalités de mise en œuvre

Quels produits peuvent-être donnés ?

Règlementation : Responsabilité, hygiène, étiquetage

Avantages fiscaux

Où donner ?

Contacts

Le compostage des déchets organiques

Les modalités de mise en œuvre

Les aides financières existantes

Introduction

Ce mini-guide a été réalisé dans le cadre du **projet de coopération européenne Alcotra R2D2** (Riduzione Raccolta – Déchets de Demain), regroupant des partenaires français et italiens souhaitant échanger leurs bonnes pratiques et mettre en œuvre des actions expérimentales dans le domaine de la réduction des déchets. L'une des actions sur les déchets alimentaires a réuni commerces alimentaires, collectivités, institutions et associations caritatives autour du thème de la valorisation des déchets alimentaires.

Ce mini-guide souhaite donner **des éléments d'information simples et pratiques aux entreprises agroalimentaires et commerces** qui ne valorisent pas encore ou peu leurs déchets alimentaires.

Gaspillage alimentaire et déchets

Quelques chiffres :

- 50% des aliments produits dans le monde finissent à la poubelle¹.
- 30 à 40% des récoltes sont délaissées car hors critères du secteur²

Les déchets organiques des commerces représentent en France plus de **1,5 million de tonnes par an³** dont plus de la moitié est encore consommable pendant quelques jours.

La loi N° 2010-788 du 12 juillet 2010 impose à partir de janvier 2012 aux gros producteurs de déchets organiques, un tri à la source et une collecte sélective de ceux-ci à des fins de valorisation.

2 solutions complémentaires :

- Récupération des aliments par **les associations locales d'aide alimentaire**,
- valorisation du reste par **le compostage de proximité**.

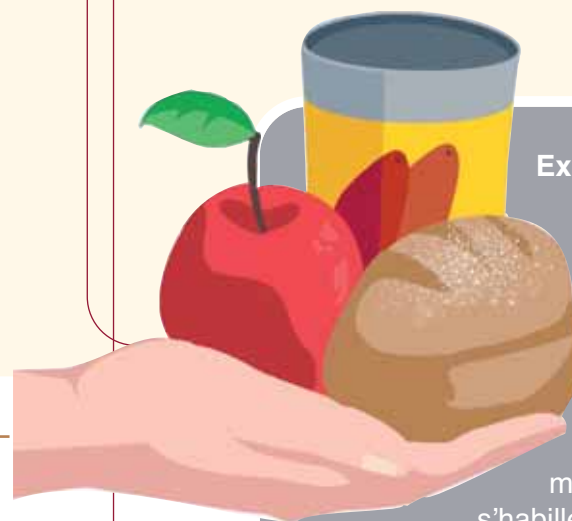
1. *FAO (Food and Agriculture Organization)*
2. *étude WRAP, Royaume-Uni, 2007.*
3. *étude projet de loi Grenelle II*

DONS D'ALIMENTS RETIRÉS DE LA VENTE AUX ASSOCIATIONS

Les denrées de l'aide alimentaire proviennent à 40% du **PEAD** (Programme Européen d'Aide aux plus Démunis) et du **PNAA** (Plan national d'Aide Alimentaire), mais la pérennité de ces programmes est depuis plusieurs années remise en question et la demande d'aide liée à l'augmentation de la précarité est en forte augmentation. **Le secteur agroalimentaire et les commerces** représentent environ **50% des aliments collectés** par les associations caritatives.

Pourquoi donner ?

- S'engager dans **une démarche solidaire** ayant du sens pour le personnel de l'entreprise.
- Eviter une grande quantité **de déchets**.
- Prévenir le développement du **gavage**.



Exemple : de nombreux magasins pratiquent déjà le don et peuvent **réduire de plus de 50% leurs déchets alimentaires**.

Remarque : Un magasin ne perd pas de parts de marché lorsqu'il donne. Les bénéficiaires des associations ont souvent moins de 2€/jour pour s'alimenter et s'habiller. Ils ne sont donc pas des clients potentiels à ce moment là.

Modalités de mise en œuvre

Pour une démarche efficace, il est recommandé (mais pas obligatoire) de :

- Signer une **convention de partenariat**.
- Nommer un **responsable don alimentaire en interne**.
- Définir qui se charge du **transport**, qui peut être considéré comme un don en nature avec réduction d'impôt pour l'entreprise qui s'en charge. Il en est de même pour le **stockage**.
- Mise en place et respect du tri par le personnel, dans des bacs ou un espace réservés aux dons.
- **Pesée et scannage** des denrées, pour quantifier les dons et demander une **défiscalisation**,
- Faire une réunion de suivi **avec les associations** d'aide alimentaire au moins une fois par an.

Quels produits peuvent-être donnés ?

Tous les produits alimentaires, secs, frais ou surgelés à l'exception des boissons alcoolisées peuvent être donnés, avant la DLC (Date Limite de Consommation), mais il faut tenir compte du délai lié à la logistique. La DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) permet des délais plus souples.

Certains produits à risques sont **déconseillés** (consulter pour plus de précisions le GBPH - Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les évolutions) :

- Pâtisseries fraîches à base de crème pâtissière, crème chantilly
- Coquillages, crustacés et huîtres
- Poissonnerie (hors surgelés)
- Viandes non préemballées
- Abats, farces et produits farcis préemballés ou non



Règlementation : responsabilité, hygiène, étiquetage

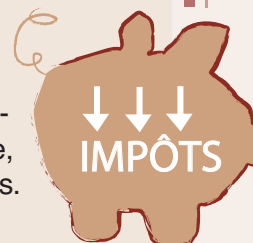
Dès que les produits **sont collectés par l'association, l'entreprise n'en est plus responsable**. L'association doit justifier d'une assurance responsabilité civile.

Les produits à donner doivent :

- être **stockés séparément** des produits périmés,
- respecter les **conditions de température** identiques à celles de leur stockage habituel,
- préserver la **chaîne du froid**,
- **L'étiquetage** doit faire figurer en français au minimum la dénomination du produit, sa composition et la DLC/DLUO. Un défaut ou absence d'étiquetage est permis si celui-ci est destiné à être préparé ou transformé.
- **Le transport** des produits doit respecter les conditions habituelles d'acheminement.

Avantages fiscaux

Les entreprises bénéficient d'une réduction d'impôt de 60% dans la limite de 0,5% de leur CA HT, avec possibilité de report sur 5 exercices. Pour cela, il faut connaître la valeur exacte des denrées données grâce à la pesée et au scannage réguliers. L'entreprise présente un « bon de sortie » qu'elle a préparé en double exemplaire, à signer par l'association à chaque passage, présentant la nature et la quantité des produits donnés.



Où donner ?

Les associations d'aide alimentaire

On compte en France 5 associations « têtes de réseau » :

la Banque Alimentaire, le Secours Populaire, les Restos du Cœur, la Croix Rouge et l'ANDES (Association Nationale des Epiceries Solidaires), auxquelles s'ajoutent de nombreuses associations locales, approvisionnées par ces têtes de réseau ou indépendantes, ainsi que des CCAS ou CIAS (Centres Communaux ou Intercommunaux d'Action Sociale).

La Banque Alimentaire approvisionne les associations partenaires locales. Les autres associations distribuent directement les denrées sous forme de repas chauds, paniers repas ou colis aux bénéficiaires.

Banque Alimentaire des Alpes du Sud 04/05

Zone artisanale – Lot 1bis
04700 ORAISON
Tél : 04.92.71.17.65
Mail : ba040@banquealimentaire.org

Alpes de Haute-Provence

Secours Populaire 04

• Pôle Social
18 Rue Aubin
04000 Digne-les-Bains
Tél : 04 92 36 03 13
Mail : contact@spf04.org

• Comité Sainte-Tulle
Maison des Solidarités
04220 Ste-Tulle
Tél : 04 92 79 72 49
Mail : Noelie.estienne@orange.fr

Epicerie Solidaire

Point Rencontre
11 Place du Commerce
04160 Châteaux-Arnoux
Tél : 04 92 64 38 05

La Poire en Deux

CCAS Forcalquier
5 avenue de Fontauris
04300 Forcalquier
Tél : 04 92 70 96 07
Mail : Ccas-forcalquier@wanadoo.fr

Croix Rouge 04

18 rue Aubin
04000 Digne-les-Bains
Tél : 04 92 34 07 78

Délégations locales :

Barcelonnette – St-Auban – Sisteron – Manosque

Restos du Cœur 04

Résidence les Monges
44 allée des Fontainiers - BP 74
04003 Digne-les-Bains Cedex 03
Tél : 04.92.36.04.05
Mail : ad04.siege@restosducoeur.org

Centres de distribution : Barcelonnette – Digne-les-Bains – Forcalquier – Les Mées – Manosque – Oraison – Seyne-les-Alpes – Sisteron – St-Etienne-les-Orgues – Vallée-de l'Asse

La Fourmi Gourmande

9 bis boulevard Martin Bret
04100 Manosque
Tél : 04 92 74 03 67

Association Benoît Labre

15, rue de la Mère de Dieu
BP 16
04001 Digne-les-Bains CEDEX
Tél : 04 92 31 52 27
Mail : contact@catho04.cef.fr

*1 centre d'accueil pour SDF,
1 centre femmes et enfants.
3 repas chauds/jours servis
365 jours/an.*

Département des Alpes de Haute-Provence



Hautes-Alpes

Secours Populaire 05

Les Toulouzannes
Bâtiment B2
Avenue J. Sylvestre
05100 Briançon
Tél : 04 92 49 38 94
Mail : contact@spf05.org

Restos du Cœur 05

26 rue de Valserrès
05000 - GAP
Tél : 04.92.56.20.34
Mail : 05p1.restosducoeur@wanadoo.fr

Gap (toute l'année) ; Embrun – Laragne – Veynes (campagne d'hiver)

Croix Rouge 05

28 rue de Valserrès
05000 GAP
Tél : 04 92 53 89 81

Délégations locales : Laragne – Veyne – Embrun – Guillestre – Briançon – Aspres-sur-Buëch

Epicerie Sociale Briançon

12 Chemin de la Croix de Fresnes
05100 Briançon
Tél: 04 92 22 35 93

Epicerie sociale Gap

Impasse de La Rétroche
05000 Gap
Tél: 04 92 53 70 16

Département des Hautes-Alpes



LE COMPOSTAGE DES DÉCHETS ORGANIQUES

Les déchets alimentaires non valorisés sont collectés par la collectivité, engendrant **coûts de collecte et de traitement inutiles**.

Différentes solutions de valorisation :

- l'alimentation animale (chenils, etc...) : voir les conditions auprès des services vétérinaires ;
- filière territoriale de valorisation (méthanisation, compostage)
- compostage autonome.

Les modalités de mise en œuvre

Selon les quantités :

- Déchets < 200 kg/semaine : compostage en bacs ou en andain (tas) ;
- Déchets de 200 kg à 10 t/semaine : fermenteur électromécanique ou en andain (tas).

Etapas de mise en œuvre :

- Bilan de l'organisation actuelle liée à la production des déchets (*quantité, catégories, organisation interne, équipements, coûts...*) ;
- Définition des solutions possibles (*organisation, aspects techniques et financiers*) ;
- Mise en œuvre (*accompagnement par un professionnel du compostage*).



Les aides financières existantes

Soutiens possibles de l'**ADEME** (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), du **Conseil Régional et Général** pour la **définition de solutions et l'investissement**. Les **collectivités** peuvent également contribuer à certains projets.