

## COVID 19 – Dons alimentaires

Note mise à jour le 24.03.2020

Dans le contexte actuel du Covid-19, vous êtes nombreux à nous demander quoi faire de vos stocks avec des DLC courtes pour éviter le gaspillage alimentaire. L'ANIA travaille étroitement avec **Les Banques Alimentaires**, ainsi que **Too Good To Go**, **SOLAAL** et **Emmaüs** pour remédier à ce problème.

Ce sujet est également suivi par **l'administration**.

Enfin, **les conventions de dons pour la restauration collective** ont été mises à jour pour le contexte.

Pour vous tenir au courant de toutes les informations sur le sujet du don alimentaire en cette période de crise, nous vous proposons un encart spécial sur le site [ania.net](http://ania.net) et qui sera actualisé au fur et à mesure.

### BANQUES ALIMENTAIRES

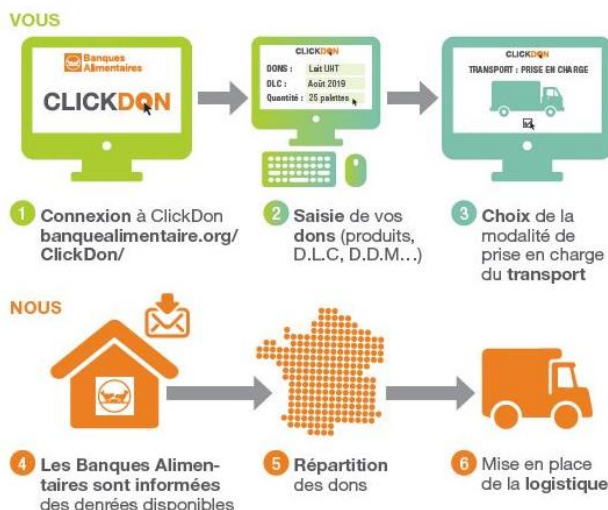
Les Banques nous informent de plusieurs choses :

1. Certaines Banques Alimentaires travaillent à temps partiel pour le moment par manque de bénévoles (appel en cours), et se retrouvent avec des stocks qu'elles ne peuvent pas recevoir ou distribuer.
2. La priorité est donnée **aux offres de produits de premières nécessités et qui sont faites avec le transport compris**.

Face à ce constat, **il est recommandé aux entreprises avec des stocks de produits périssables de soit :**

1. Renseigner leur offre de dons via la plateforme [ClikDon](http://ClikDon) (schéma de fonctionnement renseigné ci-dessous), **OU BIEN**,
2. Envoyer un courriel à l'adresse [ffba.appro@banquealimentaire.org](mailto:ffba.appro@banquealimentaire.org) : les personnes en charge de cette adresse mail ont une visibilité sur les Banques alimentaires susceptibles de prendre vos offres.

➔ **A nouveau, la priorité sera donnée aux offres de dons qui comprennent un moyen de transport.**



### TOO GOOD TO GO

Too Good To go est la première application de réduction du gaspillage alimentaire en Europe, présente dans 14 pays. Elle permet au quotidien en France de connecter 6 millions de consommateurs avec 12,000 acteurs du secteur alimentaire (restaurateurs, spécialistes, hôtels, supermarchés, grossistes, producteurs, industriels, cuisines centrales et collectives...) autour des denrées invendues encore consommables en fin de journée/service (produits non calibrés, en DLC courte et/ou en DDM dépassée).

Concept :

- Les utilisateurs réservent et paient directement un panier surprise à prix réduit. Ils se présentent sur un point de stockage/collecte défini, pour récupérer leur panier sur le créneau horaire choisi;
- La restitution se fait sans rentrer sur le site, l'utilisateur valide son reçu lui-même sur son téléphone sous les yeux du commerçant, par mesure de précaution;

Cette solution a permis de sauver plus de 12 millions de paniers de la poubelle. Elle permet, sans référencement de produits et sans budget à débloquer, d'insérer de façon simple, flexible et rapide une solution en bout de chaîne opérationnelle pour limiter l'impact financier mais aussi social et environnemental du gaspillage.

#### ➤ Pour les industriels / producteurs / grossistes

- Lots de produits en date courte en stocks, pour lesquels vous n'avez pas de solution de revalorisation. Le lot est mis en vente à  $\frac{1}{3}$  de sa valeur marchande d'origine. Par exemple, 5kg de pommes valorisées à 3€/kg = 1 panier mis en vente 4,99€.

#### COVID-19

- ➔ Des solutions personnalisables, par entreprises, peuvent être imaginées avec Too Good To Go dans ce contexte de crise (ex : mise à disposition de paniers à venir chercher directement sur site par le consommateur en suivant les recommandations des pouvoirs publics). Découvrez des exemples concrets [ici](#).
- ➔ Pour de plus amples informations, sur des cas concrets de mise en œuvre, vous pouvez contacter Robin Picazo : 06 82 27 04 60 ; [rpicazo@toogoodtogo.fr](mailto:rpicazo@toogoodtogo.fr) ou Guillaume Beliard [gbeliard@toogoodtogo.fr](mailto:gbeliard@toogoodtogo.fr) : 07 89 52 01 86

#### Appels à candidatures :

Too Good To Go est en train de monter un projet pour faire l'intermédiaire entre les industriels et des réseaux d'associations pour monter des **conciergeries solidaires** afin de permettre aux personnes dans le besoin et aux bénévoles de venir s'alimenter ou organiser des maraudes.

- ➔ N'hésitez pas à vous rapprocher des équipes de Too Good To Go pour participer

## COVID 19 – Dons alimentaires

### SOLAAL

SOLAAL est une association reconnue d'intérêt général, créée en 2013, qui gère gratuitement les dons agricoles et de la filière agroalimentaire, au profit des associations d'aide alimentaire nationales et habilitées.

**Dans le contexte du Covid-19**, SOLAAL vous aidera à répartir au mieux les stocks et assurer le service d'intermédiation avec les associations alimentaires

- ➔ Vous pouvez renseigner vos dons au lien suivant : <https://dons.solaal.org/>
- ➔ Vous pouvez également contacter l'association via mail : [dons@solaal.org](mailto:dons@solaal.org) ou par téléphone : 01 53 83 47 89

### Emmaüs – Le RADIS

Le RADIS, projet porté par Emmaüs Défi et Baluchon, valorise des invendus alimentaires en les transformant en plats préparés au profit de personnes en situation de précarité.

Pour assurer la continuité de leur service dans ce contexte, le RADIS fait appel aux réseaux de la restauration ainsi qu'aux entreprises alimentaires. Pour faire don de vos invendus alimentaires, vous pouvez écrire à [slhostis@emmaus-defi.org](mailto:slhostis@emmaus-defi.org).

### MINISTERE DES SOLIDARITES ET DE LA SANTE

Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et d'assurer la mise en relation entre les opérateurs de la chaîne alimentaire et les associations d'aide alimentaire, vous trouverez ci-dessous 2 outils transmis par la Direction Générale de la Cohésion Sociale :

1. **Le lien vers la base de recensement des associations d'aide alimentaire habilitées**, qui permet des tris possibles sur la commune d'activité et fournit les coordonnées : <https://dgcs-alt.social.gouv.fr/dgcs/sihab/public/>
2. **Le lien vers la carte des associations du FEAD ainsi que les entrepôts** : <https://lespacedescartes.maps.arcgis.com/apps/webappviewer/index.html?id=10712ca3134b488cb085d85788c41068>

### RESTAURATION COLLECTIVE

A la suite des décisions prises par les pouvoirs publics dans le contexte de la crise coronavirus, merci de trouver en pièces joints 3 fiches spécifiques au secteur de la restauration collective :

1. Une fiche faisant le point sur le cadre juridique et les modalités de don alimentaire pour la restauration collective. Cette fiche est associée à un projet de convention type, lequel a été récemment discuté dans le cadre du groupe de travail sur le sujet ;
2. Une fiche sur la congélation ;

## ***COVID 19 – Dons alimentaires***

3. Une fiche sur l'organisation à observer dans les établissements de restauration collective pour prévenir la diffusion du virus.