

MODELE¹

Convention de dons de denrées alimentaires entre un opérateur de restauration collective et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime

ENTRE les soussignés :

– L'opérateur de restauration collective « », « »
dont le siège social est à immatriculée au registre du commerce et
des sociétés de sous le n°
préparant ses repas dans la cuisine située à
(avec un agrément n°, le cas échéant) représentée par son(sa)
Président(e)/Gérant(e) Monsieur/Madame dûment habilité(e) à
l'effet des présentes ;

Ci-après dénommée l'« OPERATEUR DE
RESTAURATION COLLECTIVE »
D'UNE PART,

ET

– l'ASSOCIATION
association de loi 1901 enregistrée à la préfecture de de
..... domiciliée
représentée par son(sa) Président(e) Monsieur/Madame
dûment habilité(e) à l'effet des présentes ;

Ci-après dénommée l'« ASSOCIATION »
D'AUTRE PART,

ci-après dénommés ensemble les « Parties » ou chacune une « Partie ».

CONSIDÉRANT :

L'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et son décret d'application, qui impose aux opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3000 repas par jour de proposer à une ou plusieurs associations habilitée(s) à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire de conclure une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires lui (leur) sont cédées à titre gratuit ;

Les réglementations européenne et nationale relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments, notamment :

¹ Version faisant suite à l'avis du Service des Affaires Juridiques du MAAF

- le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 qui pose le principe fondamental de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ; chacun étant responsable des étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans la ou les entreprises placées sous son contrôle ;
- le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 qui précise les conditions d'agrément des établissements qui mettent sur le marché des produits d'origine animale ;

- le décret du 28 décembre 2016 relatif aux dons de denrées alimentaires 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 ;
- 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
- 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
- l'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 ;
- L'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-551 du 6 juillet 2017 qui 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 alimentaire²

ÉTANT EXPOSÉ QUE :

Depuis plusieurs années, l'augmentation du nombre de personnes en situation de pauvreté conduit plus de 5 millions de personnes à avoir recours à l'aide alimentaire dispensée sur l'ensemble du territoire par les associations et les institutions.

Les actions de soutien alimentaire mises en œuvre par l'ASSOCIATION constituent un levier d'inclusion sociale des personnes aidées. Elles s'articulent autour d'une démarche soucieuse de l'équilibre nutritionnel, respectueuse de la dignité des personnes.

Pour disposer des moyens de répondre aux besoins alimentaires, les bénévoles de l'ASSOCIATION recherchent toutes les formes de soutiens financiers et matériels permettant d'y faire face et mettent en place des actions de collectes de denrées alimentaires notamment auprès des enseignes de la grande distribution.

Ces actions de récupération de denrées alimentaires complètent celles des Fonds européens dédiés à l'aide aux plus démunis et des collectes nationales d'alimentation.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE commercialise des produits alimentaires.

Dans le cadre de son activité, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE peut être amené à sortir de la commercialisation certaines marchandises, notamment des produits frais, pour garantir à ses clients des délais de conservation et de consommation personnelle les plus longs possibles, et ce alors que ces produits sont encore consommables.

Dans le cadre d'une politique de développement durable et dans une volonté d'inscrire son activité dans une démarche citoyenne et humanitaire (afin notamment de permettre l'alimentation quotidienne de personnes démunies et d'éviter de gaspiller des denrées alimentaires encore consommables dans des délais courts), l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE a décidé d'apporter son aide à l'association en organisant un partenariat avec cette dernière.

² <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-825>



L'ASSOCIATION reconnaît être une association caritative habilitée, conformément aux articles L. 266-1 et L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, dont la vocation est de distribuer de l'aide alimentaire qui « a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies » et l'accompagnement plus global des personnes en situation de pauvreté, et est à ce titre habilitée à distribuer de l'aide alimentaire.

L'ASSOCIATION déclare pouvoir délivrer des attestations permettant, le cas échéant, à l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE de justifier auprès des services de la Direction générale des finances publiques l'existence d'un don de produits alimentaires à un organisme visé à l'article 238 bis du code général des impôts (CGI) lui ouvrant droit au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à ce même article.

Dans ce cadre, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE propose à titre gratuit à l'ASSOCIATION, des denrées alimentaires encore consommables, ce que l'ASSOCIATION accepte dans les conditions précisées dans les articles ci-dessous. En contrepartie, elle s'engage à délivrer, à l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE une attestation de dons établie conformément aux préconisations de l'article 6.

L'ASSOCIATION réceptrice dispose de moyens permettant, le cas échéant, de transporter et/ou de stocker les denrées dans le respect des obligations de conformité de température et des règles d'hygiène et de sécurité des aliments (cf. réglementation et guide des bonnes pratiques d'hygiène en vigueur). Elle confie cette (ces) action(s) de réception à des personnes préalablement formées ou informées au respect de ces règles.

Dans ce contexte les Parties ont décidé de conclure la présente convention de partenariat. Les Parties conviennent que cette convention a pour objet de formaliser et de fixer un cadre strict aux dons que l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, en fonction de ses stocks et disponibilités, acceptera de faire à l'ASSOCIATION.

CECI EXPOSÉ, IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 – OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet d'encadrer les conditions dans lesquelles l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE cède à l'ASSOCIATION, à titre gratuit, des denrées alimentaires.

Ces dons sont librement consentis et acceptés par les Parties aux conditions ci-dessous énoncées.

Il est convenu entre les Parties que la présente convention ne constitue en aucune manière un contrat de société ou un contrat de travail. Par ailleurs, il est expressément convenu que la présente convention ne comporte aucune quantité minimale de denrées à donner pour l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ou à récolter pour l'ASSOCIATION, étant précisé qu'elle ne présente aucun caractère d'exclusivité, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE se réservant le droit de conclure des conventions similaires avec d'autres associations habilitées.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE fait don, sans contrepartie et dans une intention libérale, des produits, en faveur de l'ASSOCIATION qui y consent et en devient propriétaire à compter de la signature du bordereau d'enlèvement rempli contradictoirement par les deux parties. Ce don ne pourra en aucun cas entraîner une responsabilité pécuniaire de L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE et de l'ASSOCIATION dans leurs relations contractuelles.

Article 2 – DENREES



2.1 DENREES CONCERNEES

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE est seul décisionnaire, en fonction de ses disponibilités et de ses stocks, du choix des produits qu'il souhaite donner à l'ASSOCIATION.

Il est expressément convenu que les denrées mises à disposition par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE sont conformes aux dispositions réglementaires relatives à la sécurité sanitaire en vigueur au jour du retrait, qu'aucune denrée relevant des catégories fixées par l'arrêté du 12 avril 2017 ne fera partie des lots donnés et que seront respectées les règles de conditionnement visées à l'annexe I.

Néanmoins, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'engage, d'une façon générale, à mettre à disposition de l'ASSOCIATION des denrées dont la date limite de consommation (DLC) figurant sur l'emballage du produit est égale ou supérieure à 48h au jour de la prise en charge.

L'ASSOCIATION récupérera des denrées à DLC « courte », de moins de 48h à compter de la date de prise en charge, uniquement si elle a la possibilité de les redistribuer avant la date de péremption.

2.2 CONDITIONNEMENT DES DENREES

Il est convenu entre les Parties que les denrées, suivant leur catégorie, doivent répondre à des critères de conditionnement précis tels que listés en annexe I.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'engage également à donner des denrées dont l'étiquetage comporte impérativement les mentions obligatoires d'étiquetage, telles que rappelées dans le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en vigueur* (cf. annexe II-Fiche 10).

Par exception, l'association bénéficiaire du don peut prendre en charge un lot de denrées dont les mentions d'étiquetage sont erronées ou ont été omises, à la condition que le responsable des informations sur les denrées alimentaires ait communiqué à l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE 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.

En fonction des contraintes logistiques, il pourra être considéré que les produits donnés sont susceptibles de contenir les 14 allergènes listés par l'article 9 du règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011.

Le cas échéant, l'hygiène des contenants non jetables fournis par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE dans le cadre du don est assurée par l'ASSOCIATION avant leur retour à l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE. Celui-ci peut également prendre en charge le lavage des contenants.

2.3 CONDITIONS DE REFUS DE DENRÉES PAR L'ASSOCIATION

En tout état de cause, l'ASSOCIATION se réserve le droit de refuser ponctuellement tout ou partie d'un don en fonction des besoins identifiés des personnes accueillies, ou à l'occasion de la vérification et du contrôle visés en 4.2, ou encore en fonction de ses capacités matérielles et logistiques à recevoir ces denrées.

Dans cette hypothèse, elle devra en informer l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE dans les plus brefs délais et au plus tard au moment de l'enlèvement afin que celui-ci puisse le cas échéant trouver une solution alternative.

Article 3 – DURÉE - RÉSILIATION

La présente convention est conclue pour une durée d'un an à compter de la date de sa signature. À l'issue de cette période, la convention pourra être tacitement reconduite par période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des Parties par lettre recommandée avec accusé de réception, à l'échéance du contrat et en respectant un préavis d'un mois. En cas d'expiration d'un marché public en cours en restauration concédée, la présente convention pourra être dénoncée par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE avant son échéance, par lettre recommandée avec accusé de réception en respectant un préavis d'un mois.

La présente convention peut être dénoncée, sans indemnité, par l'une ou l'autre des parties en cas de non-respect de l'une des clauses de cette dernière.

Article 4 – CONDITIONS DE RETRAIT, D'ENLÈVEMENT, DE TRANSPORT, DE STOCKAGE ET D'UTILISATION DES DENRÉES

4.1 PERSONNES RÉFÉRENTES

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE désigne, tout au long de l'année, un(e) responsable qui a en charge la gestion physique et administrative de la remise des dons à l'ASSOCIATION.

Coordonnées du référent :

L'ASSOCIATION désigne, tout au long de l'année, un(e) responsable et confie la mission de récupération des dons à des personnes qui connaissent les règles de base de l'hygiène et de la sécurité des aliments.

Coordonnées du référent :

4.2. PLAN DE GESTION DE LA QUALITE

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE dispose d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires qui comprend :

- 1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ;
- 2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons ;
- 3° Les conditions d'organisation du don de denrées alimentaires, y compris de gestion de la sous-traitance.

Dans chaque établissement des commerces mentionnés au premier alinéa, est désignée une personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect de ce plan de gestion.

Le plan de gestion de la qualité du don est communiqué à l'association destinataire du don de denrées alimentaires.

4.3. SOUS-TRAITANCE



En cas de sous-traitance d'une ou partie des étapes du processus de don, le sous-traitant se doit de respecter l'ensemble des obligations qui incombent aux parties.

4.4 QUALITE DES DENREES

Avant chaque enlèvement, l'ASSOCIATION vérifie que l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE a mis à disposition les denrées dans les conditions définies à l'article 2 de la présente convention et contrôle la conformité des températures de conservation des produits. Elle se réserve le droit de refuser les produits dont l'aspect général ne satisfait pas à ces conditions.

4.5 TRI ET TRAÇABILITE DU DON

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'assure que, pour chaque don, les denrées sont préparées et triées pour leur retrait, en contrôlant la DLC et l'état de bonne conservation de ces dernières.

Pour satisfaire aux obligations de traçabilité des denrées alimentaires, un bordereau d'enlèvement est établi par l'interlocuteur référent et fourni à l'ASSOCIATION. Les mentions suivantes y sont apportées :

- libellé du produit ;
- quantité (en Unité de Vente Consommateur, poids, autre unité quantitative) ;
- Le cas échéant : numéro d'agrément
- Le cas échéant : numéro de lot ou fiche de suivi ;
- Température à cœur des denrées ;
- La date de production et date limite de consommation ;
- Nom, coordonnées et signature du référent don de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ;
- Nom, coordonnées et signature du référent don de l'ASSOCIATION ;

L'ASSOCIATION doit confirmer, suite au tri effectué en amont par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, après contrôle, la conformité des denrées données en apposant la mention « marchandise contrôlée et conforme » ainsi que sa signature sur le bon de retrait ainsi établi. Elle indiquera sur le bon de retrait, le cas échéant, les denrées non-acceptées en les rayant.

Dans l'hypothèse d'un litige sur cet inventaire, les Parties se rapprochent pour effectuer les correctifs nécessaires.

Conformément à ce qui précède, concernant la traçabilité des dons alimentaires, l'ASSOCIATION doit :

- communiquer un numéro de téléphone, fax ou email au COMMERCE DE DÉTAIL ALIMENTAIRE ;
- communiquer le nom et la qualité d'une personne ayant compétence pour traiter cette information ;
- prévenir l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE de tout changement pouvant freiner la transmission de l'information (modification de l'interlocuteur, numéro de téléphone, fax, email...) ;
- assurer le retrait des biens donnés qui feraient l'objet d'une mesure de retrait ou de rappel, et disposer, dans ce cas, de tous les moyens permettant une telle mesure ;
- tenir informées les personnes détentrices des produits en cas de rappel.

En cas d'alerte sanitaire de type « retrait-rappel » l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'engage à ce que soit envoyé à l'ASSOCIATION, par email et par fax, l'information qui entraînera alors une procédure d'alerte.



L'ASSOCIATION s'engage, en cas de retrait-rappel, à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour isoler dans les meilleurs délais toutes les denrées alimentaires concernées et s'engage à respecter les modalités de la fiche n° 11 « Gestion des alertes » du GPBH (cf. Annexe VI – Fiche 11).

L'ASSOCIATION s'engage, en cas de demande en ce sens par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, à délivrer dans un délai raisonnable une attestation de don mensuelle reprenant les informations de chaque bordereau d'enlèvement (identification de l'association, inventaire des produits alimentaires donnés et date des enlèvements) et permettant un suivi quantitatif et qualitatif des opérations de don.

4.6 CONDITIONS DE L'ENLEVEMENT DES DENREES

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'engage à garantir les conditions de stockage appropriées selon les produits (notamment respect des températures) dans l'attente de l'enlèvement de la marchandise par l'ASSOCIATION.

L'ASSOCIATION s'engage à enlever les denrées aux date, heure et lieu convenus en amont avec le responsable mandaté par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE. Sauf cas de force majeure, l'ASSOCIATION informe l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, au plus tard 24h à l'avance, de l'impossibilité d'enlever les denrées aux date et heure prévues.

L'ASSOCIATION s'engage à respecter les règles d'hygiène et de sécurité applicables définies par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE.

4.7 TRANSPORT ET STOCKAGE

L'ASSOCIATION reconnaît qu'elle dispose de moyens permettant, le cas échéant, de transporter et/ou de stocker les denrées dans le respect des obligations de conformité de température, et le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments. Elle confie cette action de réception à des personnes qui connaissent les règles de base de l'hygiène et de la sécurité des aliments et ont reçu à cet effet la formation ou l'information adéquate, conformément au Guide des bonnes pratiques d'hygiène applicable au don alimentaire.

L'ASSOCIATION prend à sa charge la responsabilité et tous les frais des opérations d'enlèvement, de chargement et d'arrimage, de transport vers son installation et de déchargement des denrées.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée au titre du transport qui est sous la responsabilité de l'ASSOCIATION.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE peut toutefois proposer à titre gratuit à l'ASSOCIATION le transport des denrées alimentaires vers l'entrepôt désigné par celle-ci. Dans ce cas, le transport reste sous la responsabilité de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE.

4.8 UTILISATION DES DENRÉES

L'ASSOCIATION s'engage à n'utiliser les denrées que dans le cadre de son activité d'aide alimentaire.

À ce titre, l'ASSOCIATION s'engage à distribuer les denrées dans les plus brefs délais et à éliminer, à sa charge, toutes les denrées dont la date limite de consommation serait dépassée dans le cadre de son propre circuit de distribution ou qui présenteraient le moindre signe d'altération (boîtes gonflées, produits « dessouvidés », etc.).



L'ASSOCIATION s'engage à informer les bénéficiaires de ces dons des conditions nécessaires de conservation et d'utilisation à respecter, compte tenu de la nature du produit et notamment de la proximité de la date limite de consommation ou de la date de durabilité minimale.

Article 5 – COMMUNICATION

Toute communication externe ou interne en lien avec la présente convention, ainsi que sur les modalités de coopération au titre de la présente convention entre l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE et l'ASSOCIATION, devra être préalablement soumise à l'approbation des deux Parties.

Chacune des deux Parties s'engage à respecter le plan de communication établi conjointement et à faire valider avant publication par écrit à l'autre Partie l'ensemble des supports de communication mis en place dans le cadre de la présente convention.

Article 6 – DISPOSITION FISCALE

Afin que l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE puisse justifier, le cas échéant, auprès des services de la Direction générale des Finances publiques de l'existence du don de produits alimentaires à un organisme visé à l'article 238 bis du CGI ouvrant droit au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à cet article, l'ASSOCIATION lui délivre une attestation de dons conforme aux dispositions fiscales applicables à ces opérations et notamment à l'article 238 bis du CGI.

Cette attestation doit comporter :

- l'identification de l'ASSOCIATION bénéficiaire et de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE donateur ;
- la description physique détaillée des denrées proposées par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ;
- la description physique détaillée des denrées acceptées et prises en charge par l'ASSOCIATION sans mention de leur valeur ;
- la date de prise en charge ;
- le numéro du bon de retrait.

Elle peut prendre la forme du modèle fourni en annexe VII, qui n'est pas impératif.

L'ASSOCIATION est responsable des précisions portées sur l'attestation et relatives à la description détaillée et au volume des produits alimentaires qu'elle accepte et prend en charge.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ne peut prétendre au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à l'article 238 bis du CGI à raison des produits que l'ASSOCIATION a refusés et n'a pas pris en charge.

Article 7 – ASSURANCE – RESPONSABILITE

Chacune des Parties justifiera, à la signature de la présente convention, d'une assurance responsabilité civile couvrant l'ensemble de ses activités et les conséquences dommageables liées à son activité.

L'ASSOCIATION prend, dès la signature du bon de retrait, la responsabilité des denrées, conformément à ce qui est exprimé dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-551 du 6 juillet 2017. Toute utilisation des produits telle que la préparation, la remise en température et la distribution s'effectuera sous la seule et unique responsabilité de l'Association qui s'engage à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ces opérations, notamment en matière d'hygiène.

Article 8 – COLLABORATION



Chacune des Parties s'engage à informer l'autre partie de toute difficulté de quelque ordre qu'elle soit à l'occasion de l'exécution de la présente convention.

Un bilan du partenariat sera établi annuellement entre l'ASSOCIATION et l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE.

Article 9 – FORCE MAJEURE

Si, par suite d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du code civil, l'une ou l'autre des Parties était dans l'impossibilité de remplir ses obligations au titre de la présente convention, l'exécution de celle-ci serait suspendue pendant la durée de cette force majeure.

Chaque Partie s'engage à avertir immédiatement l'autre Partie de tout événement de force majeure l'affectant.

Dans l'hypothèse où cet événement perdurerait pour une durée supérieure à un mois, l'autre Partie pourra mettre fin à la présente convention de plein droit et avec effet immédiat.

Article 10 – MODIFICATION DE LA CONVENTION

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant signé des deux Parties.

Article 11 – INCESSIBILITE

La présente convention est conclue *intuitu personae*, elle est incessible et intransmissible sauf accord exprès de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE et de l'ASSOCIATION.

Toutefois, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE pourra céder la convention à toute société du Groupe auquel elle appartient ; il en informera alors l'ASSOCIATION.

Article 12 – INDEPENDANCE DES CLAUSES

Si l'une quelconque des stipulations de la présente convention (ou de tout document qui y est annexé), devait être déclarée illégale, nulle, inapplicable ou inopposable, en tout ou partie par toute juridiction compétente, elle sera considérée comme non écrite et toutes les autres stipulations de l'ensemble contractuel connexe demeureront pleinement en vigueur.

Article 13 – DOMICILIATION

Les Parties élisent domicile en leur siège social respectif.

Tout changement d'adresse de l'une des Parties devra faire l'objet d'une notification à l'autre Partie, par lettre recommandée avec accusé de réception, tant que subsistera l'éventualité de la mise en œuvre d'une ou plusieurs des obligations prévues au titre de la présente convention.

Article 14 – ATTRIBUTION DE JURIDICTION



Toutes contestations relatives à la validité, à l'interprétation ou à l'exécution des présentes ou à la résiliation de la présente convention et de leurs suites donneront lieu, préalablement à toute démarche contentieuse, à la recherche d'un règlement amiable par les Parties. Lorsqu'une Partie notifie à l'autre Partie par écrit une contestation et/ou une réclamation, les deux Parties devront se réunir et essayer de trouver une solution amiable au litige qui les oppose.

Cette tentative de trouver un accord amiable devra intervenir au plus tard dans un délai d'un mois à compter de la notification écrite de la contestation et/ou de la réclamation par la Partie plaignante à l'autre Partie.

À défaut de trouver un accord amiable dans les délais impartis, le litige sera porté devant le Tribunal du ressort dont dépend le siège social ou domicile du défendeur.

Pour l'exécution des présentes, les Parties font élection de domicile en leurs sièges sociaux respectifs.

Fait à

Le/...../.....

En 2 (deux) exemplaires originaux,

Pour l'OPÉRATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE,

Pour l'ASSOCIATION,

Annexe I

Critères de conditionnement des denrées

- Denrées surgelées et congelées :
 - Emballage non fuité, déchiré, perforé
 - Absence de glace excessive sur l'emballage
 - Conditionnement non déformé
 - Produits non collés ensemble par de la glace
 - Absence de produits malléables
 - Absence de produits décongelés
- Conserves alimentaires :
 - Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées
 - Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des sertis
- Autres denrées :
 - Absence de gonflement anormal du conditionnement
 - Maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit
 - Emballage primaire intègre, non percé
 - Couleur normale de la denrée
 - Absence de moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

Denrées cuites et cuisinées, conditionnées en barquettes thermoscellées étiquetées / bacs gastronomes filmés :

- ☐ l'absence d'odeur étrangère, même légère,
- ☐ l'absence d'aspect et de couleurs anormaux,
- ☐ l'absence de moisissures,
- ☐ l'absence de coups apparents ou d'emballage percé,
- ☐ l'absence d'étiquette noircie sur les barquettes afin de vérifier si elles n'ont pas été réchauffées (un produit cuisiné ne doit être réchauffé qu'une fois).



Annexe II à VI
Extraits de fiches du Guide de bonnes pratiques

Les fiches suivantes sont reprises telles que figurant dans le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène. Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs*, édition 2011

Fiche 10 - Etiquetage des produits et traçabilité*

ÉTIQUETAGE

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

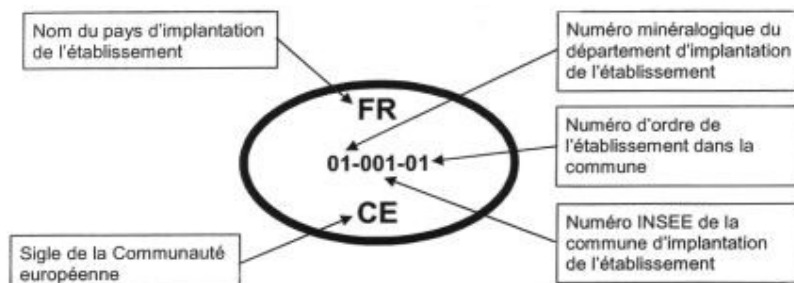
- l'étiquetage doit faire figurer diverses informations rédigées en français ;
- l'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine...).

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) ;
1. la liste des ingrédients présentée 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 ;
2. 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) ;
3. 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 ;
4. 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 Limite d'Utilisation Optimale (DLUO*) « 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 ;
1. l'identification (nom ou raison sociale et adresse) du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi sur le territoire de l'UE ;
5. le lieu d'origine ou de provenance lorsque son omission est de nature à induire le consommateur en erreur ;
6. le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié de la denrée ;
7. 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 :

8. du numéro de lot de fabrication, à des fins de traçabilité* ;
9. 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^{er} 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 5 ans.

PRÉCONISATIONS :

Attention ! : quand des produits en gros conditionnement, nécessitant un reconditionnement en portions plus petites, vous sont proposés en dons, ne les accepter que si vous êtes capables d'assurer la traçabilité des denrées et une hygiène parfaite lors du déconditionnement*/portionnement*/reconditionnement*.

Maintien de la traçabilité :

Activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement suivie d'une distribution le jour même des produits alimentaires :

Conserver les étiquettes au jour le jour, ou enregistrer les références de l'étiquetage, ainsi que la date de distribution du produit.

Distribuer les produits sans mention spécifique sur les conditionnements préparés.

Informez le bénéficiaire sur le fait que le produit doit être consommé immédiatement.

Activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement suivie d'une distribution différée (le lendemain) des produits alimentaires :

La distribution différée des produits après reconditionnement oblige à indiquer une DLC sous la responsabilité du conditionneur.

Dans le cas des associations, **cette DLC sera, pour toutes les denrées de : J (jour de déconditionnement) + 1 jour**. Dans tous les cas la DLC ne pourra être supérieure à la DLC initiale. Sur chaque conditionnement préparé, indiquez au minimum la dénomination du produit et la date limite de consommation du produit (j+1).

Tenir un registre (+ étiquettes d'origine conservées pendant 8 jours) pour conserver un certain nombre d'informations :

- date d'entrée ;
- nom du produit et référence du lot ;
- nom du fabricant ;
- DLC ou DLUO ;
- date de reconditionnement* ;
- quantités préparées ou nombre de conditionnements ;
- date de distribution ;
- liste des ingrédients du produit, si possible, pour information du bénéficiaire final.

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

Attention ! : l'activité de déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits au niveau des entrepôts* nécessite un agrément ; vous devez donc entreprendre les démarches auprès des DD(CS)PP*.

(cf. Fiche annexe 10 - Suivi des denrées alimentaires et Fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits)

Fiche 1 - Achats, dons*, collectes* et « ramasses »*

OBJECTIF :

Gérer les approvisionnements de manière à obtenir des produits sains, loyaux et propres à leur usage prévu.

Rmq : les produits du PEAD suivent le même circuit logistique que les produits de négoce (achats).

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :

Bonne connaissance des produits, bonne connaissance des fournisseurs, conditions d'approvisionnement, état et conformité des produits.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

Rappel : la réglementation concernant les produits achetés s'applique également aux produits issus des dons.

❖ Bonnes pratiques d'achat :

- Bonne connaissance des produits

Il est recommandé de bien connaître les produits achetés. Vous pouvez élaborer des fiches de spécification des produits, incluant les caractéristiques nécessaires pour les identifier et évaluer leur qualité. Définissez les exigences requises dans des cahiers des charges ou des fiches techniques.

Les produits achetés doivent bien sur être conformes à la réglementation française et européenne en vigueur (composition, étiquetage, conditionnement*...).

- Bonne connaissance des fournisseurs

Il est important de travailler avec des professionnels (de produits ou de services) connus ou évalués. L'existence d'une politique de sécurité des aliments et d'assurance qualité efficace fait partie des critères importants dans la sélection des fournisseurs.

- Etat et conformité des produits achetés

Lors de vos achats, les produits doivent être conformes à vos critères de sélection (cahier des charges...) et à la réglementation française et européenne en vigueur. Les produits feront l'objet d'un contrôle à réception pour vérifier la conformité aux caractéristiques définies (cf. Fiche 3 - Prise en charge des produits).

❖ Bonnes pratiques de dons, collectes et « ramasses » :

DÉFINITIONS :

Ramasse (ou récolte)* : récupération de marchandise auprès des grandes et moyennes surfaces.

Collecte* : récupération de marchandise auprès des particuliers, via les opérations chariots dans les grandes et moyennes surfaces et les opérations collectes dans les établissements d'enseignement.

Dons* : récupération de marchandise donnée par les industriels et les artisans.

- **Conditions d'approvisionnement de dons, collectes et « ramasses »**

- S'assurer que l'établissement donateur est bien entretenu et qu'il traite les produits de ramasse (récolte) dans les mêmes conditions que les autres produits (ex : stockage des denrées dans un endroit spécifique respectant les conditions de conservation des denrées alimentaires, à l'abri des risques de souillures ; utilisation de matériel propre et adapté au transport et à la manipulation des denrées alimentaires, respect de la chaîne du froid*...)

Dans le cas d'un don ou d'une ramasse, vérifier les raisons le motivant. Les produits doivent être conformes à vos critères de sélection et à la réglementation française et européenne en vigueur. Les produits feront l'objet d'un contrôle à réception pour vérifier la conformité aux caractéristiques définies (cf. Fiche 3 - Prise en charge des produits).

- S'assurer avant d'accepter un produit qu'il peut être distribué dans les centres sans problème (éthique, conditionnement...).
- S'assurer que le donateur respecte les engagements propres à la profession (ex : Guide des dons alimentaires ANIA*/FCD*).

PRÉCONISATION :

Attention ! : Quand des produits en gros conditionnement, nécessitant un reconditionnement* en portions plus petites, vous sont proposés en dons, ne les accepter que si vous êtes capables d'assurer la traçabilité* des denrées et une hygiène parfaite lors du reconditionnement* (cf. fiche 6 - Déconditionnement / portionnement et reconditionnement de produits).

- Refuser les produits qui n'ont pas été conservés dans de bonnes conditions (rupture de la chaîne du froid, stockage à l'humidité, en présence de nuisibles...). Refuser les produits surgelés décongelés.
- Être vigilant à la quantité de produits proposée. Accepter uniquement la quantité que vous pouvez distribuer aux personnes accueillies dans vos centres de distribution.

PRÉCONISATION :

Penser surtout, avant d'accepter quoi que ce soit, que ce qui n'est pas distribué devra être détruit ! (pour rappel, les frais de destruction de marchandise sont très élevés).

- Dans le cadre des « ramasses » (« récolte ») en magasins, refuser systématiquement les produits suivants (car ils présentent trop de risque à la consommation) :
 - ✓ Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly ;
 - ✓ Coquillages, crustacés et huîtres ;
 - ✓ Produits de poissonneries réfrigérées non préemballés ;
 - ✓ Viandes réfrigérées non préemballées ;
 - ✓ Steak 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.

En cas de don exceptionnel de produits de la mer (coquillages, crustacés, huîtres, poissons), de pâtisseries, de viande (hors steaks hachés réfrigérés et abats), l'association s'assurera que le donateur est un professionnel de la filière concernée (fabricant, artisan) et qu'il respecte scrupuleusement la réglementation en vigueur pour ces produits, en particulier la protection des produits, les conditions de conservation et la traçabilité*. Ces produits doivent être issus d'établissements de production agréés. Dans le cas contraire, l'association vérifiera que l'établissement donateur est sous régime de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des

produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale et a effectué la déclaration d'activité.

Dans le cas des collectes, refuser les produits réfrigérés* et surgelés* dans la mesure où ils ne peuvent être stockés ou transportés dans le respect de la chaîne du froid.

- Etat et conformité des produits issus des dons/collectes/ramasses

- En ce qui concerne les dons et les « ramasses » (« récoltes ») de produits, des tolérances peuvent être admises par rapport aux produits achetés. En tous les cas, le respect des critères est à vérifier:

PRÉCONISATION :

Si la DLC est courte, s'assurer, avant d'accepter, de pouvoir distribuer le produit de manière à ce qu'il puisse être consommé par les personnes accueillies avant l'expiration de la DLC. Pour tenir compte des délais logistiques, les entreprises agroalimentaires et les distributeurs s'engagent à respecter un délai de 72h avant la fin de la DLC pour la remise des produits aux associations et dans tous les cas ce délai ne doit pas être inférieur à 48heures (Guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire, ANIA / FCD).*

- ✓ La date de conservation

Refuser SYSTÉMATIQUEMENT les produits dont la DLC est dépassée.

Le tri des produits doit être effectué avant leur prise en charge, par les GMS (ou les bénévoles), cas des « ramasses » en particulier. Il est recommandé d'effectuer le tri au niveau des GMS, sauf dérogation exceptionnelle.

PRÉCONISATION :

Un don de produits à DLUO dépassée peut être accepté au cas par cas. Se renseigner sur les conditions de conservation et la cause du dépassement de la DLUO. S'assurer, avant d'accepter, que l'aspect du produit est correct et que la marchandise pourra être distribuée sans problème par la suite. Un test gustatif doit être effectué sur le produit (odeur, couleur, texture, saveur...) avant acceptation du don. Si le test est concluant, le produit peut être accepté pour la distribution (cf. Fiche 9 - Gestion des DLC et DLUO).*

- ✓ L'étiquetage

PRÉCONISATION :

Si le produit est étiqueté en langue étrangère, et/ou en cas d'étiquetage absent ou incomplet n'accepter le don que si l'entité à l'origine du don peut vous fournir la traduction française de l'étiquetage et/ou les informations manquantes, que vous pourrez afficher dans les centres de distribution à destination des personnes accueillies. 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.*

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

- ✓ L'état des produits

Refuser les produits détériorés ou susceptibles de représenter un danger à la consommation. Effectuer un tri des fruits et légumes selon vos critères d'acceptation.

Aspect du produit : conditions à remplir

Denrées surgelées et congelées	. Emballage non fuité, déchiré, perforé . Absence de glace excessive sur l'emballage . Conditionnement non déformé . Produits non collés ensemble par de la glace . Absence de produits malléables . Absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	. Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées . Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des sertis*
Autres denrées	. Absence de gonflement anormal du conditionnement . Maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit . Emballage intègre, non percé . Couleur normale de la denrée . Absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

PRÉCONISATION : si les produits ne respectent pas ces conditions, ceux-ci sont refusés.

Fiche 3 - Prise en charge des produits

OBJECTIF :

Prendre en charge des produits conformes à la réglementation et aux cahiers des charges, de manière à garantir le maintien de leurs qualités sanitaire, organoleptique et nutritive.

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :

Etat du véhicule et du matériel de livraison, température, aspect des produits et intégrité des conditionnements*, étiquetage des produits.

Ne signez le bon de livraison ou le bon d'enlèvement qu'après avoir effectué les contrôles

CHAMPS D'APPLICATION :

- Entrepôts* : effectuer tous les contrôles mentionnés ci-dessous dans la partie « Points de contrôles et préconisations ». Remplir l'annexe 1 - Contrôle à réception – Enregistrement. Indiquer les non-conformités* éventuelles sur le bon de livraison qui sera ensuite tamponné, daté et signé, et sur la lettre de voiture.
> Archivage du bon de livraison : 5 ans.
- Structure de distribution* : les contrôles de l'état des produits, de l'étiquetage se font au moment de la prise en charge des produits. Le contrôle de la 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. Il est recommandé de noter les températures relevées ainsi que les non-conformités éventuelles sur le bon de livraison qui sera ensuite tamponné, daté et signé.
> Archivage du bon de livraison : 5 ans.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- **L'état du véhicule de livraison et autres matériels de transport (caissons isothermes*...)**
- ✓ Conformité des véhicules frigorifiques de transport (attestations de conformité techniques à vérifier en cas de doute).
- ✓ Propreté générale.
- ✓ Absence de risque de souillures* des produits (absence de fuite de fluide frigorigène*, absence de nuisibles*, séparation des produits d'hygiène/entretien des produits alimentaires, séparation des différentes catégories de produits, absence de contact des produits avec le sol et les parois du véhicule).
- ✓ Etat du chargement (état général des produits, palette non endommagées, intégrité des emballages*, rangement ordonné des produits).

PRÉCONISATION :

Toute anomalie est signalée sur le bon de livraison, le document de transport ou de livraison.

- **Les températures (en cas de transport de produits réfrigérés* ou surgelés*)**
- ✓ La prise de températures de l'enceinte du véhicule de livraison (vérification s'il y a lieu du disque d'enregistrement), ou du matériel de substitution (caissons isothermes...), est facultative lors de la réception des produits au niveau de la structure de distribution. Cependant il s'agit d'un bon moyen pour détecter une rupture de la chaîne du froid* de l'enceinte frigorifique. Ce contrôle éventuel est à effectuer dès l'ouverture des portes ou à l'ouverture immédiate des conteneurs. **La prise de température de l'enceinte doit être effectuée systématiquement au niveau de l'entrepôt.**
- ✓ Au moment de la prise en charge des produits, le véhicule de transport ou le matériel de substitution doit être à bonne température : démarrer le groupe frigorifique avant la prise en charge de

manière à ce que l'enceinte frigorifique soit à la température requise au moment du chargement des produits.

- ✓ La prise de températures effectuée entre 2 conditionnements* (par exemple entre 2 sachets) est systématique, que ce soit au niveau des entrepôts ou structures de distribution.

Les températures relevées sont notées sur le bon de livraison ou d'enlèvement (et sur l'annexe 1 « Contrôle à réception – enregistrements » pour les entrepôts).

- ❖ Si la prise de température entre deux conditionnements est non conforme, effectuer une prise de température à cœur des produits.

Les températures relevées sont notées sur le bon de livraison ou d'enlèvement (et sur l'annexe 1 « Contrôle à réception – enregistrements » pour les entrepôts).

PRÉCONISATIONS :

Prise de température/ tableau des températures et tolérances : se reporter à la fiche 12 - Chaîne du froid.

Les principes du respect de la chaîne du froid lors de la prise en charge des produits :

.organiser les réceptions (horaires de livraison, respect d'une logique dans l'accueil, le contrôle et le stockage des produits) ;

. limiter le temps passé par les produits réfrigérés et surgelés à température ambiante : respecter la règle des 30 min maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant l'ensemble des opérations (chargement, déchargement, transfert des produits) ;

. en cas de prise en charge multi-produits, ordonner la prise en charge de la façon suivante :

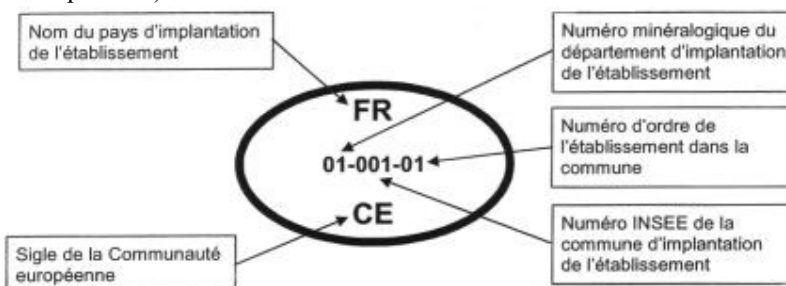
- 1- traiter en priorité les produits surgelés,
- 1- puis les produits réfrigérés,
- 2- puis les fruits et légumes,
- 3- terminer par les produits secs.

- Les étiquetages

- ❖ Présence des mentions obligatoires d'étiquetage (cf. Fiche 10 – Étiquetage des produits et traçabilité).

S'agissant de denrées échangées en amont de la remise aux bénéficiaires de l'aide, ces mentions, à l'exclusion du numéro de lot et des mentions prévues à l'article R. 112-19-1 du Code de la consommation qui doivent obligatoirement figurer sur le préemballage des denrées alimentaires, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées auxquelles ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Dans ce cas, les mentions suivantes doivent en outre figurer sur l'emballage extérieur (cartons de regroupement) dans lequel ces denrées sont présentées :

- ✓ dénomination de vente du produit ;DLUO* ou DLC* accompagnée des conditions particulières de conservation ;
- ✓ nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi dans l'UE,
- ✓ estampille sanitaire* « FR xx-yyy-zz CE » s'il s'agit d'un produit animal ou d'origine animale (sauf produits composites*).



PRÉCONISATIONS :

. En cas d'informations manquantes ou incomplètes au niveau de l'étiquetage, ou si celui-ci est exclusivement en langue étrangère, les produits issus d'un achat sont refusés.
 . S'il s'agit d'un don : acceptation des produits donnés dont l'étiquetage est en langue étrangère, incomplet ou absent dans la mesure où les informations de l'étiquetage (ou traduction) sont accessibles aux bénéficiaires de l'aide alimentaire dans les structures de distribution, après avoir été délivrées par le fournisseur.

- L'aspect du produit

Refuser les produits détériorés ou susceptibles de représenter un danger à la consommation
 Effectuer un tri des fruits et légumes selon vos critères d'acceptation.

<u>Aspect du produit : conditions à remplir</u>	
Denrées surgelées et congelées	. Emballage non fuité, déchiré, perforé . Absence de glace excessive sur l'emballage . Conditionnement non déformé . Produits non collés ensemble par de la glace . Absence de produits malléables . Absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	. Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées . Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des serts*
Autres denrées	. Absence de gonflement anormal du conditionnement . Maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit . Emballage intègre, non percé . Couleur normale de la denrée . Absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

PRÉCONISATION :

Si les produits ne respectent pas ces conditions, ils sont considérés comme non-conformes.

PRÉCONISATIONS :

. Si la marchandise provient d'un tiers vis-à-vis de l'association, tout produit non conforme (température et/ou intégrité des conditionnements et/ou aspect des produits et/ou étiquetage des produits non conformes) est refusé et repris par tiers (fournisseur, distributeur...).

Si les produits ne sont pas repris par le fournisseur, isoler les produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser » dans l'attente de consignes complémentaires du service national ou dans l'attente d'une destruction (un bon de sortie et/ou un bon de destruction sera alors établi).

. Dans le cas d'un transport interne à l'association (marchandise déjà détenue par l'association), destruction des produits ou don à la SPA (selon avis des DD(CS)PP* et quantité à détruire), après isolement des produits avec la mention « produits non conformes, ne pas utiliser ». Etablissement d'un bon de sortie et/ou d'un bon de destruction.

AUTOCONTRÔLES :



- Contrôle du bon déroulement de la prise en charge et de la réception des produits.

ENREGISTREMENTS :

- Enregistrement des contrôles (sur l'annexe 1 – Contrôle à réception / enregistrements, et / ou sur le bon de livraison même).
-

Fiche 2 – Transport

OBJECTIF :

Transporter les denrées alimentaires, en maintenant les températures requises et en préservant l'intégrité des emballages*, conformément à la réglementation.

POINTS CLÉS À MAÎTRISER :

Température (maîtrise de la chaîne du froid*), état du véhicule et du matériel de livraison.

POINTS DE CONTRÔLES ET PRÉCONISATIONS :

- Maîtrise de la chaîne du froid* (produits réfrigérés* et surgelés*)

✓ Avant le chargement

- ❖ S'assurer de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes* juste avant de charger les produits.

PRÉCONISATION :

Mettre en route le système de production de froid du véhicule de livraison à l'avance, pour que l'enceinte soit à la bonne température au moment du chargement. Mettre à température les caissons isothermes avant le chargement.

✓ Pendant le chargement et le déchargement

- ❖ Eviter les déperditions de froid.
- ❖ Limiter les temps de chargement et de déchargement.

PRÉCONISATIONS :

- . *Refermer la porte du camion (ou le caisson isotherme) entre deux chargements / déchargements.*
- . *Limiter le temps des opérations : respecter la règle des 30 min maximum hors froid pour les produits réfrigérés et surgelés durant l'ensemble des opérations (chargement, déchargement, transfert des produits).*
- . *Charger les produits réfrigérés et surgelés en dernier, après les avoir sortis au dernier moment de la chambre froide ou du réfrigérateur/congélateur.*
- . *Décharger les produits réfrigérés et surgelés en premier et les stocker immédiatement en chambre froide ou réfrigérateur/congélateur.*

✓ Pendant le transport

- ❖ Les surgelés doivent être transportés à – 18°C (dans un véhicule frigorifique équipé d'un enregistreur de température lorsque la durée de transport est supérieure à 8 h).
- ❖ Les produits réfrigérés sont transportés entre 0°C et + 4°C. (cf. Fiche 12 - Chaîne du froid). Se conformer, dans tous les cas, aux températures préconisées sur les étiquetages des produits.
- ❖ En absence de camion frigorifique, le transport de produits réfrigérés ou surgelés (sans rupture de charge*) est limité à 80 km maximum depuis le lieu de chargement (ce qui correspond à environ 1h30 de transport), afin de maintenir les produits à température réglementaire, grâce aux solutions alternatives utilisées décrites ci-dessous dans la partie « préconisation ».

PRÉCONISATIONS :

. En cas d'absence de camion frigorifique, des solutions alternatives existent:

- ✓ chariots comportant des plaques eutectiques* ;
- ✓ caissons isothermes contenant une source de froid (plaques eutectiques, poches de glace....);
- ✓ housses isothermes à enfiler sur les palettes et garantissant environ 2heures sans déperdition de froid (variable selon constructeur).

. Grouper les produits réfrigérés et surgelés (l'effet de masse ralentit la déperdition de froid).

- Rangement des produits

- ❖ Séparation des différents produits (séparation produits alimentaires / produits d'hygiène entretien, séparation fruits et légumes bruts / autres produits, séparation produits d'épicerie sèche / produits réfrigérés ou surgelés).
- ❖ Si les produits d'hygiène /entretien ne peuvent être isolés des produits alimentaires, les mettre en dessous des denrées alimentaires.
- ❖ Absence de contact des produits avec le sol et les parois du véhicule (utilisation de cageots pour les fruits et légumes par exemple).
- ❖ Rangement ordonné des produits.
- ❖ Utilisation de matériel adapté au transport et à la manipulation des denrées alimentaires.

- Entretien du véhicule de livraison et autres moyens de transport

- ❖ Maintenir le matériel de transport en bon état et l'entretenir régulièrement.
- ❖ Nettoyer régulièrement le revêtement du matériel de transport.
- ❖ S'assurer de l'absence de risque de souillures des produits (absence de fuite de fluide frigorigène*, absence de nuisibles).
- ❖ Faire vérifier les enregistreurs de température des véhicules frigorifiques tous les 2 ans par un organisme agréé.

PRÉCONISATIONS :

. Vérifier, en permanence, les joints conditionnant l'étanchéité de l'enceinte du véhicule de transport et/ou du matériel de substitution.

. Vérifier le bon état et le bon fonctionnement du système frigorifique (au minimum 1fois/semestre).

. Les véhicules transportant des denrées alimentaires périssables doivent faire l'objet d'un contrôle technique (arrêté du 1^{er} Juillet 2008).

- Nettoyage / désinfection du véhicule de livraison et autres matériel de transport

- ❖ Procéder à un nettoyage du matériel de transport après chaque utilisation.
- ❖ Désinfecter le matériel en cas de souillure et enregistrer la désinfection dans l'annexe 7.
- ❖ Le nettoyage des véhicules affrétés (transport sous traité) est de la responsabilité du transporteur.

PRÉCONISATION :

Pour le nettoyage / désinfection du matériel de transport se référer à la fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules.

AUTOCONTRÔLES :

- Contrôles visuel de l'état du matériel de transport ;
- Contrôle visuel des bonnes pratiques de manutention des produits ;
- Contrôle visuel de la conformité des températures du véhicule de livraison et/ou des caissons isothermes ;
- Plan de nettoyage / désinfection (cf. Fiche 13 - Entretien des locaux, matériel et véhicules).

ENREGISTREMENTS :



- Enregistrement de la désinfection du matériel de transport, si nécessaire
- Enregistrement des contrôles de température du matériel de transport (cf. Annexes 1 et 2).

Fiche 11 - Gestion des alertes

- Les dispositifs de maîtrise et d'autocontrôle mis en place par les entreprises de la filière agroalimentaire, ainsi que le développement de la surveillance par les pouvoirs publics de la qualité sanitaire* des aliments au niveau national et international, ont renforcé au fil des ans la qualité et la sécurité des produits alimentaires mais conduisent également à identifier un plus grand nombre de non-conformités* dont certaines peuvent évoluer en alerte voire en crise*.
-
- **DOCUMENT DE RÉFÉRENCE :**
-
- Le document de référence est le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire - [version du 2 juillet 2009](http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes) (téléchargeable sur le portail internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/sections/thematiques/alimentation/securite-sanitaire/surveillance-controles-alertes>).
-
- **OBJECTIF :**
-
- Assurer une coordination efficace entre tous les acteurs lorsqu'un danger*, pour le consommateur*, a été identifié, pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaits, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables pour une filière.
-
- **DÉFINITIONS :**
-
- **Alerte d'origine alimentaire*** : information, relative à un produit ou à un lot de produits, dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la santé ou la sécurité des consommateurs.
-
- **Retrait*** : toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur.
-
- **Rappel*** : toute mesure visant à empêcher, après distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.
-
- **Crise d'origine alimentaire*** : situation de risque* réel ou supposé, relative à un produit ou à un lot de produits, qui peut créer une inquiétude collective.
- Cette situation est aggravée par un contexte sensible ; elle requiert donc un traitement en urgence. La dimension médiatique est l'une des composantes parfois essentielle d'une crise.
-
- **ORIGINE DES ALERTES:**
-
- **Notification d'une alerte par un maillon de la filière agroalimentaire (artisans, industries agroalimentaires, GMS*...)**
-
- L'alerte est transmise directement par le maillon aux associations concernées (niveau national et/ou local). Si l'alerte est transmise au siège de l'association (niveau national), celui-ci transmet l'alerte à son réseau local.

- Elle peut concerner des dons* de produits d'industriels, d'artisans, des produits de « ramasse »* (« récolte ») et de collecte* de Grande et Moyenne Surface (GMS), ou des produits provenant d'autres donateurs.
- Le guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire (FCD*-ANIA*) rappelle l'obligation des donateurs de transmettre les ordres de retraits et rappels aux organismes caritatifs*.
- L'alerte peut également viser des produits obtenus dans le cadre de relations commerciales classiques (produits achetés : négoce) ou dans le cadre du PEAD* ou PNAA*.

- **Notification d'une alerte par l'administration**

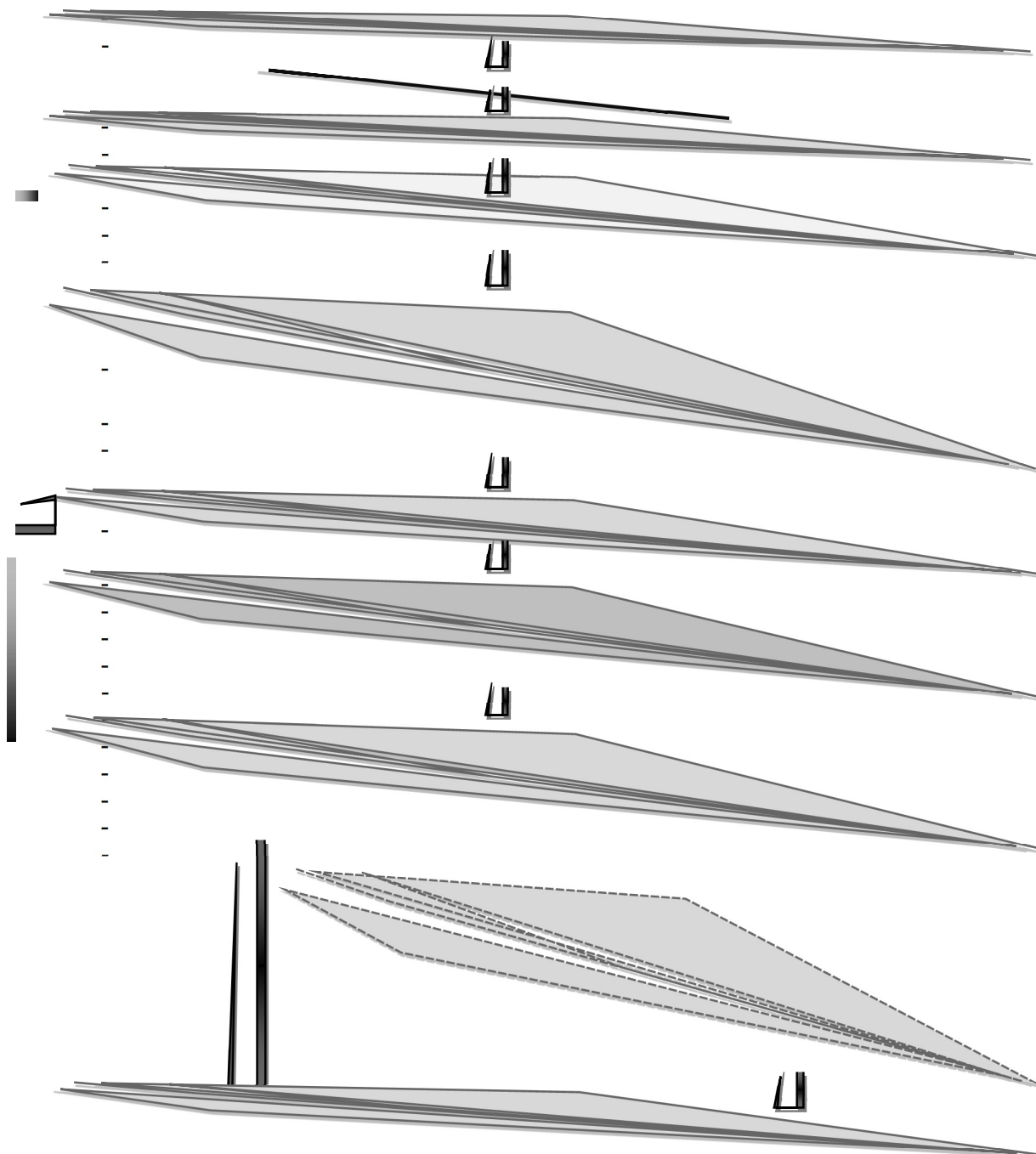
-
- L'alerte est transmise au « point contact » identifié au niveau de l'association nationale comme interlocuteur de la DGAL* ou de la DGCCRF*.
- Le point de contact identifié au niveau national transmet l'alerte à son réseau local.
-
- Trois cas d'alertes peuvent se présenter :
 - alerte spécifique notifiée par un pays étranger ;
 - alerte nationale ;
 - renforcement de la vigilance à l'égard de certains fournisseurs.
-
- En complément, ces alertes sont également transmises par les administrations départementales (DD(CS)PP*) ou régionales (DRCCRF*) au « point de contact » identifié par chaque association locale.
- Chaque structure associative locale doit transmettre ses coordonnées à ces administrations (cf. Annexe 14 - Coordonnées des administrations).

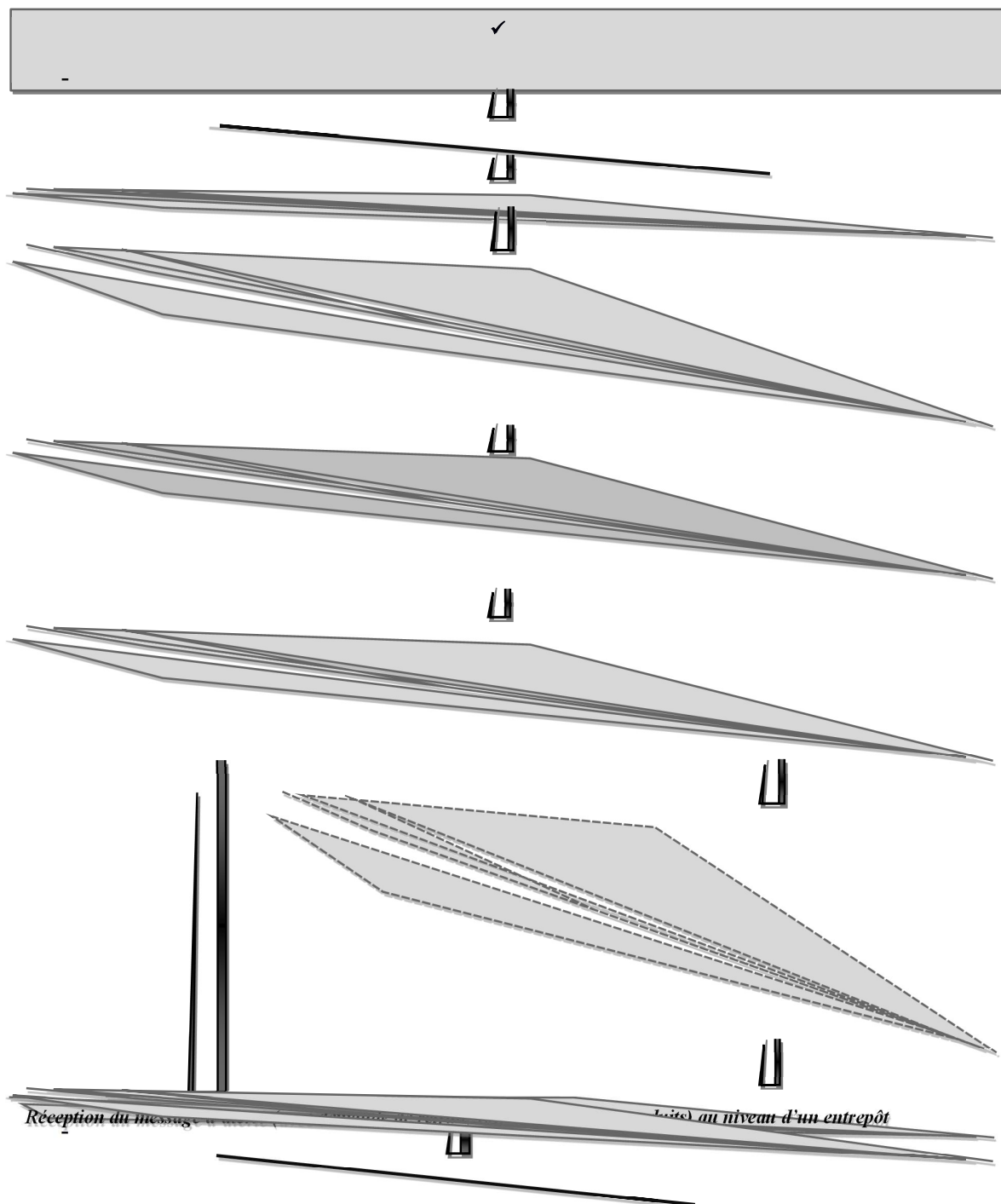
- **Notification d'une alerte par une association (au niveau national ou local)**

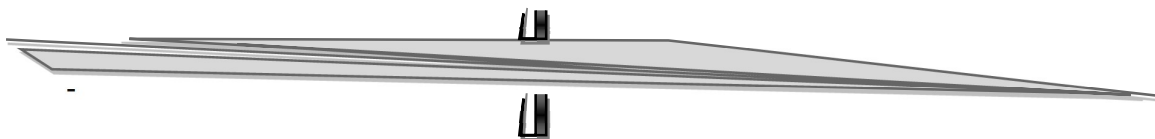
-
- En cas de constat d'une denrée alimentaire dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé, une association locale peut-être amenée, à notifier une alerte aux administrations (DD(CS)PP* ou DRCCRF du lieu où a été identifiée la denrée concernée) et à informer le fournisseur des produits incriminés.
- L'alerte peut également être émise par le service national de l'association chargé des alertes auprès des administrations du lieu où a été identifiée la denrée concernée.

- **QUE FAIRE À LA RÉCEPTION D'UNE ALERTE D'ORIGINE ALIMENTAIRE ? :**

-
- A la réception du message d'alerte, la personne désignée par l'association pour le traitement des alertes d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante (cf diagrammes page 82 / Réception d'un message d'alerte au niveau d'un entrepôt et page 83 / Réception d'un message d'alerte dans une structure de distribution) :







- **Mission permanente :**
- L'association tient à jour les coordonnées des structures de distribution qu'elle approvisionne en produits alimentaires (« point contact », numéro de téléphone, fax, mail).
- Chaque structure associative locale s'assure que ses coordonnées à jour sont transmises à la DD(CS)PP, à la DRCCRF (cf. Annexe 14 – Coordonnées des administrations) et aux exploitants (producteurs, fournisseurs, GMS).
- **QUE FAIRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE DENRÉE DANGEREUSE OU SUSCEPTIBLE D'ÊTRE PRÉJUDICIABLE À LA SANTÉ ? :**
- Une association peut être amenée à identifier un produit dangereux ou susceptible d'être préjudiciable à la santé, du fait par exemple :
 - de goûts, odeurs inhabituels ;
 - de la présence de corps étrangers ;
 - de réclamations groupées et ciblées de bénéficiaires ;
 - de gonflements de boîtes de conserves, micro-fuites de conditionnement.
- Dans ces cas, la denrée doit faire l'objet d'une notification par l'association à l'administration du lieu du constat (cf. Annexe 17 - Fiche de notification). La personne désignée par l'association pour le traitement des alertes d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante (cf diagramme page 85) :

✓ **Détection d'une denrée dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé**

Évaluer la gravité de la situation (à l'aide de l'Annexe 16 - Evaluation de la gravité de la situation).

En cas de doute sur la gravité de la situation et sur l'opportunité de déclencher une alerte, se rapprocher de la DD(CS)PP ou de la DRCCRF pour avis.

-

-

Entrepôt

Association (structure de distribution)

3. Vérifier si le produit concerné est présent dans les stocks, en cours de préparation ou de distribution.

3.bis Entreprendre des recherches de traçabilité, à partir des bons de livraison pour identifier les entrepôts et les structures de distribution susceptibles d'être concernés par cette alerte.

-

Si vous êtes concernés : procéder à la consignation immédiate des produits incriminés, les isoler et placer une affiche « retrait qualité - produit susceptible d'être dangereux ». Comptabiliser les produits concernés

Recueillir toutes les informations liées :

au produit (dénomination, estampille sanitaire, fabricant, lot, DLUO* ou DLC*, format, quantité...);
à l'anomalie constatée (type de défaut, étendue...).

Prévenir le service national de l'association chargé des alertes

-

- Informer immédiatement l'exploitant* qui a livré le produit (industrie agroalimentaire, GMS, association partenaire...) et transmettre la **fiche de transmission de l'alerte** (cf. Annexe 17 - Fiche de notification) à l'administration locale DD(CS)PP pour les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant, ou DRCCRF pour les autres produits) du lieu où a été constatée la non-conformité.

- Les mesures de gestion déjà engagées doivent être renseignées dans ce document (information du fournisseur, blocage du lot, retrait voire rappel de produits ...).

- 6.bis Transmettre l'alerte par mail, téléphone ou fax aux autres entrepôts et structures de distribution concernées (si une partie des produits concernés par l'alerte n'est plus détenue par l'entrepôt qui a reçu l'alerte).

~~Tous les documents transmis sont archivés pendant 5 ans minimum. Les membres de l'association s'informent de la des alertes prend connaissance du message d'information et diffusent les mesures complémentaires à appliquer.~~

~~L'affichette (cf. informations devant figurer sur les affiches alertant les personnes accueillies d'un rappel en annexe 15) est disposée sur le lieu de distribution aux bénéficiaires (information à afficher durant 15 jours minimum après la date du rappel).~~

~~Le message sera commenté en parallèle par les membres de l'association lors de la distribution aux bénéficiaires.~~

- A noter que, selon les organisations, un service centralisé pourra traiter les gestions des alertes et les procédures de notification (au titre de l'association locale ayant constaté la non-conformité) ; dans ce cas la notification devra se faire dans le département où a été constatée la non-conformité.

- **BILAN DES ALERTES :**

- La personne chargée de la gestion des alertes établit un bilan des alertes.
- Elle compile l'ensemble des informations reçues et ses propres données.
- Elle renseigne une fiche technique récapitulative où seront précisées les structures associatives et les quantités du lot de produits concernés par l'alerte alimentaire. (cf. Annexe 18 - Etat des retraits-rappels).

La fiche technique de retrait-rappel est envoyée à la DD(CS)PP (produits animaux ou d'origine animale) ou à la DRCCRF (autres produits) du lieu où a été traitée l'alerte, et archivée au niveau de l'association pendant 5 ans .



Annexe VII

Attestation de don de produits alimentaires aux associations habilitées à mettre en œuvre l'aide alimentaire

Conformément aux précisions fiscales relatives à la réduction d'impôt prévue à l'article 238 bis du code général des impôts (CGI), la valorisation des dons en nature « relève de la responsabilité propre de celui qui effectue le don et non de l'organisme bénéficiaire qui n'a pas à justifier de la valeur des biens et services reçus ». L'organisme donateur et l'organisme bénéficiaire **renseignent conjointement** cette attestation qui permet de justifier de la réalité d'un don de produits alimentaires ouvrant droit au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à l'article 238 bis du CGI.

Opération de ramasse
Date de prise en charge :
Nom et adresse du site de la ramasse :
Produits proposés gratuitement par l'organisme donateur (1):
Produits acceptés par l'organisme bénéficiaire (2) :
Bon d'Enlèvement N° :
(1) Description détaillée et volume des dons par type de produits (à fournir en pièce jointe par le donateur et sous sa responsabilité).
(2) Description détaillée et volume des dons par type de produits acceptés et pris en charge (à fournir en pièce jointe par l'organisme bénéficiaire et sous sa responsabilité).

Organisme donateur
Nom de l'organisme donateur :
Adresse :
SIREN :
A, le
Signature du représentant et cachet commercial

Organisme bénéficiaire
Nom de l'organisme bénéficiaire :
Adresse :
Je soussigné(e), représentant l'organisme bénéficiaire, certifie avoir accepté et pris en charge les produits cédés gratuitement cités ci-dessus.
Date de prise en charge :
A, le
Signature du représentant

