



# ATELIER n°1

**Le don en action : coopérations pour une solidarité alimentaire territoriale**



# TOUR DE TABLE

- Nom Prénom
- Structure
- Attentes





# DÉROULÉ

- Intervention sur la réglementation du don par **Sylvain Pasquier de la DDPP 50**

*Temps de questions/réponses avec les participants*

- Retour d'expérience de **Morgane Lemoine du Leclerc d'Ifs** sur leur faction avec les associations d'AA locales

*Temps de questions/réponses avec les participants*

- Présentation d'exemples de coopérations de membres du REGAL Normandie : volet agricole et restauration collective.

*Temps de questions/réponses avec les participants*

- Conclusion de l'atelier (fin 17h)



# Rencontres locales de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire

Le 02 avril 2026



# Réglementation

Règlement CE n° 178/2002 (art 6 HACCP, art 17 responsabilité, art 18 traçabilité, art 19 gestion non conformité)

⇒ Règlement UE n° 931/2011 exigences de traçabilité pour les DAOA

Règlement CE n° 852/2004 : hygiène des denrées établissements de remise directe et de restauration collective

Règlement CE n° 853/2004 : règles spécifiques pour les établissements agréés



# Réglementation

Arrêté du 21/12/2009 dispositions spécifiques pour les commerces de détail et pour la restauration collective (annexes IV et V)

Arrêté du 07/01/2021 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer (liste positive)

⇒ conditionnement/emballage

- Remise directe ou grossistes
- Agréés
- Restauration collective



La réglementation en matière de sécurité sanitaire s'applique :

- à but lucratif ou non
- à titre onéreux ou gratuit

Responsabilité exploitant définie dans le Paquet Hygiène

- ⇒ Pas de mise sur le marché si denrée dangereuse (préjudiciable ou impropre)
- ⇒ Retrait/rappel si connaissance d'un danger ou NC/sécurité sanitaire



# remise directe/restauration

- Dérogation à l'agrément sanitaire
  - Uniquement pour les dons de produits fabriqués, manipulés, tranchés dans l'établissement
    - Ne concerne pas les produits de négoce (préemballés industriels)
  - Toujours à l'exclusion des viandes hachées, ovoproduits, préparations œufs «coquille» ou lait cru
  - La cession à titre gratuit n'est pas à prendre en compte dans le tableau des quantités





# Restauration collective

- Excédent de repas : définition (AM 21/12/2009)
- Possible facilement en cuisine centrale (PCEA), en cuisine sur place,
- Possible mais difficile en office satellite
- Attention pour la liaison chaude
- ⇒ consommation dans la continuité de leur 1ère remise en T° C
  - pas de second refroidissement
  - pas de stockage trop long en liaison chaude (consommation immédiate)



# Restauration collective

- Attribution d'une DLC
  - Conso immédiate en chaud
  - J+3 après fabrication et/ou refroidissement en LF  
(point 4 annexe IV de AM 21/12/2009)
- Etiquetage individuel des excédents et des PCEA  
(point 8 annexe IV de AM 21/12/2009)
  - DLC
  - et 1ère remise en T° C pour LC



- Informations accompagnant les contenants livrés, (article 3 du rglt UE 931/2011):

- description
- volume/quantité
- nom/adresse expéditeur
- nom/adresse destinataire
- numéro de référence ou de lot
- date d'expédition
- toutes recommandations utiles (stockage, réchauffage, etc)
- l'information concernant la présence d'allergènes

⇒ sur un bon de livraison



# Associations/organismes bénéficiaires

- Respect des préconisations du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs »
- ➤ site internet du ministère de l'agriculture

<https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph#section-4>



MINISTÈRE  
DE L'ALIMENTATION  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

LÉGISLATION ET RÉGLEMENTATION  
GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

# Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs



Les éditions des  
JOURNAUX OFFICIELS





# Traçabilité-Dispositions TIAC

- 5 M : Milieu, Moyens, Main d'œuvre, Matière et Méthode
- Etiquetage et traçabilité
  - Conditionnement et étiquetage individuel
  - Archivage étiquettes 8 jours
  - DLC à J+1 pour reconditionnement frais



Merci de votre attention !

Contact :

Sylvain Pasquier

[sylvain.pasquier@manche.gouv.fr](mailto:sylvain.pasquier@manche.gouv.fr)

---

# Le don en action : coopérations pour une solidarité territoriale

Retour d'expérience autour du  
don dans la grande distribution

# Labellisé depuis avril 2025 : mention spéciale (130/172)



Taux de casse nette 2024 : 0.247%

Taux de casse nette 2025 : 0.259%

Dons quotidiens 2025 :

- 186 339 UVC
- 2 770 kg
- 254 765€ (PA)

Dons animalerie 2025 :

- 3 575€ (PA)

Dons ponctuels 2025 :

- 6801€ (PA)

# Les bonnes pratiques

- Sensibilisation et formation des équipes
- Poubelle biodéchets et carton pour faciliter le tri fait par les associations
- Roulement avec 3 associations depuis +15 ans : communication facile
  - Les Restos du Coeur d'Ifs et Mondeville
  - L'Aide Aux Personnes Isolées



Lundi	AAPI
Mardi	RESTO IFS
Mercredi	RESTO MONDEVILLE
Jeudi	AAPI
Vendredi	RESTO IFS
Samedi	AAPI

# Les bonnes pratiques

- Zone de don améliorée et propre
  - Mise en place d'étagères
  - Outil interne pour scanner les produits



# Les bonnes pratiques

- zone de don améliorée
- panneau avec les autorisés et interdits au don + tutoriel

**Ce que je peux donner :**  
DLUO / DDM = "à consommer de préférence avant le ..."  
Produits dans leur emballage **DLUO/DDM** dépassés (voir charte Restos du cœur)  
ex : lait UHT, crème UHT, beurre et assimilés, fromages, produits épicerie et liquides

## ZONE POUR LE DON

**Ce que je ne peux pas donner :**  
DLC = "à consommer jusqu'à..."  
Produits dont la **DLC** est dépassée  
ex : yaourts ou assimilés, crème dessert, crème fraîche, certains fromages râpés en sachet

Conserves abimés au niveau de l'étiquette

Viandes emballées par les industriels et le magasin

Pâtisseries ayant subi une cuisson (y compris à base de crème pâtissière)

Surgelés (si aliment non en contact avec l'air)

Plats froids emballés préparés par le magasin

Moules emballées sous vide

Coquillages, crustacés cuits et préemballés

Œufs

**LE SAVIEZ VOUS ?**  
CERTAINS ALIMENTS SONT ENCORE BONS APRÈS LA DDM  
Les Restos excèdent les DDM dépassées.

**La DDM c'est quoi ?**  
→ À consommer de préférence avant le ...  
→ À consommer avant le ...

**La DLC c'est quoi ?**  
→ À consommer jusqu'à ...

La DLC (Date Limite de Consommation) indique une date précise à partir de laquelle le produit consommé pourrait présenter un risque pour la santé.

La DDM (Date de Durabilité Minimale) indique le délai pendant lequel le produit conserve ses qualités organoleptiques (goût, odeur, couleur) et nutritionnelles attendues du produit. Une fois la DDM atteinte, le produit reste toujours consommable sans risque pour la santé.

• Produits surgelés  
• Produits à l'acide  
• Conserves alimentaires  
• Produits secs

• Huiles  
• Boissons

Mettre les produits sur des étagères ou dans des caddies  
**NE PAS METTRE DE PRODUITS OU DES CARTONS A MÊME LE SOL**

**TUTO POUR BIPER LE DON :**  
Il faut scanner TOUS les produits, même les étiquettes oranges de l'anti-gaspi

Lundi	AAPI
Mardi	RESTO IFS
Mercredi	RESTO MONDEVILLE
Jeudi	AAPI
Vendredi	RESTO IFS
Samedi	AAPI

Ne pas mettre des produits lourds sur des produits fragiles  
Ne pas mettre du DPH sur l'alimentaire + à mettre debout

Scanner tous les produits à la suite et cliquer sur **terminer**.  
Bien penser à reposer le PDA sur son socle.

Bien choisir la bonne association selon le jour. Les assos passent environ vers 8h30-9h.

- Avant cette heure : asso du jour
- Après cette heure : asso du lendemain

# Les axes d'amélioration

- Vis à vis des associations :
  - moins de dons depuis la mise en place de l'anti-gaspi
  - fermeture annuelles des associations notamment l'été (1 journée sans passage)
  - difficultés à trouver des remplaçants pour les samedis
  - s'assurer que l'association respecte les DLC et stocke correctement les produits
  - chauffeurs ne prennent pas tous les produits ou ne prennent pas ce qui leur est destiné





# Les axes d'amélioration

- Vis à vis des collaborateurs :
  - réflexe de donner des DDM dépassées pas toujours acquis
  - tri et qualité des produits donnés peut être amélioré
  - s'assurer que tous les produits soient bien bipés
  - s'assurer que les produits anti-gaspi qui arrivent à dates soient bien donnés le jour J
  - s'assurer que tous les nouveaux salariés soient bien formés

# TRANSFORMATION DE SURPLUS AGRICOLES

Exemple de coopération entre plusieurs partenaires :

1. Assises du REGAL, SOLAAL partage la problématique de son ambassadeur le GPLM : **surplus de 2 tonnes de navets toutes les 2 semaines sur plusieurs semaines**. Souhaite de donner mais conditionnement et quantité compliqué
2. Organisation de réunions pour trouver des solutions avec SOLAAL, la BA14 et le REGAL.
3. Identification et expérimentation de plusieurs solutions :
  - **Transformation d'une partie en soupes et curry de navet** par les Petites L'Ouches (2 tonnes pour 3000 conserves) via les crédits MMPT.
  - **Reconditionnement des bigbag en cagettes** pour redistribution plus facile à d'autres antennes régionales.



# DONS EN RESTO-CO

- ❖ **Don de repas à l'Autobus Samu Social** (distribution de repas aux personnes sans-abris) par le CHU de Rouen : 25 000 barquettes distribuées en 2024.  
→ [secretariat.dirgen@chu-rouen.fr](mailto:secretariat.dirgen@chu-rouen.fr)



- ❖ **Dispositif « So can »** : pour faciliter le don en resto-co, expérimentée entre cantines scolaires de Mondeville et la Croix-Rouge via la BA14 et la plateforme Proxidon.  
→ [ba140.jean-yves.cloupeau@banquealimentaire.org](mailto:ba140.jean-yves.cloupeau@banquealimentaire.org)

**SAVE THE DATE**

**26 NOVEMBRE 2026**

Assises normandes de lutte contre le gaspillage alimentaire à  
**Granville (50)**



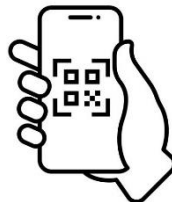
# LISTE DE DIFFUSION

Pour s'inscrire à notre newsletter rendez-vous sur le site REGAL Normandie en bas de la page

S'inscrire à la newsletter du RÉGAL Normandie

S'inscrire

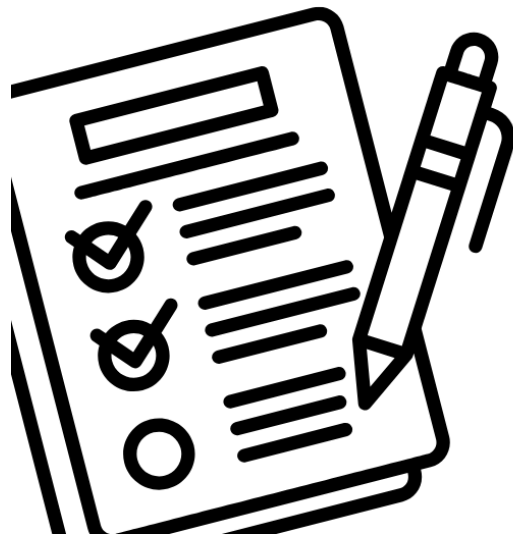
Ou flasher ce QR-code



## ÉVALUATION & ANNUAIRE

**Rencontres locales de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire**

Jeudi 2 avril 2026 - IUT Grand Ouest Normandie, Cherbourg-en-Cotentin



# MERCI DE VOTRE ATTENTION !

## POUR ME CONTACTER

EMELINE BESNARD

ANIMATRICE  
DU RÉGAL NORMANDIE



FNE Normandie  
8, rue Germaine Tillion – 14000 CAEN



[contact@regal-normandie.fr](mailto:contact@regal-normandie.fr)



07 49 65 75 18



[www.regal-normandie.fr](http://www.regal-normandie.fr)