



Rassembler *ET* Partager



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Édition 2014



Sommaire

Remerciements aux entreprises	3
<i>Introduction</i>	4
Contexte	5
Quelques notions à définir	7
Un guide de bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire	8
<i>Bonnes pratiques</i>	9
Quels sont les avantages pour mon entreprise ?	10
Comment mettre en place la lutte contre le gaspillage alimentaire dans mon entreprise ?	10
Intégrer la démarche de lutte dans celle de la qualité et de l'amélioration continue	10
Créer des indicateurs de suivi	12
Quelles sont les solutions préventives pour limiter le gaspillage à sa source ?	13
Communication amont-aval	14
Achat	14
Acheminement des produits bruts à l'usine de traitement	15
Stockage des matières premières et des produits finis	15
Gestion des stocks	15
Fabrication	16
Conditionnement	17
Expédition	18
Vente	19
Quelles sont les solutions pour aider les entreprises à aller plus loin ?	20
Sur le plan national	
Sur le plan régional	
Tour de France des actions de lutte contre le gaspillage	22
<i>Focus sur une action : réaliser un don alimentaire</i>	23
Fiche 1 / Les notions préalables	24
Pourquoi donner ?	24
Quels produits puis-je donner ?	24
Où puis-je trouver une association proche de mon entreprise ?	25
Fiche 2 / Clarifier les responsabilités de chacun	26
À partir de quel moment ne suis-je plus responsable de la denrée ?	26
Fiche 3 / Le don : outil de cohésion et d'amélioration au sein de l'entreprise	27
Fiche 4 / Exemple de convention de partenariat	28
Fiche 5 / Exemple de bordereau de prise en charge	29
Bibliographie	30
Annexe	31





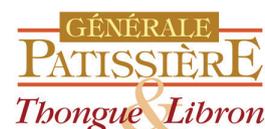
Remerciements aux entreprises

Ce guide pratique de lutte contre le gaspillage alimentaire a nécessité la participation des industries agroalimentaires de la région Languedoc-Roussillon. Nous remercions tout particulièrement les entreprises suivantes qui ont soutenu ce projet par le partage de leurs expériences :

Les Goûts du Sud
 Toulousaine des farines
 Cofruid'Oc
 Domaine des Coteaux
 Les Brasérades
 Maison Antech
 Fruits & Compagnie
 La Compagnie des Desserts
 Midi Tielles
 Coeur de fruits
 Arcadie
 Les vergers de Mauguio
 Anchois Roque
 Sodicas Conserverie
 Moulin de Colagne
 BGF Distribution
 Bourdouil
 SCA Illes Fruits
 Les Anchois Desclaux
 La Réserve de Champlat
 Groupe Grap'Sud
 Eugène Brunel
 Accent d'Oc
 Silos Madar
 Domaine de l'Oulivie
 Duc
 Cémoi
 MHP production
 Nougaterie des Fumades
 La Confiserie du Tech
 Fromagerie de Hyelzas
 Lou Passou Bio
 Maison Raymond
 Florette Food Service
 Arterris
 Générale Pâtissière



Les anchois Desclaux - 66190 Collioure





Introduction

OUI JE SAIS, JE N'AI PAS
UN PHYSIQUE FACILE



QUOI MA GUEULE,
QU'EST CE QU'ELLE A
MA GUEULE ?



OUI JE SAIS, JE N'AI PAS
UN PHYSIQUE FACILE





Contexte

Selon la FAO, **30 à 50 % de la production alimentaire** initiale destinée à l'alimentation humaine est gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette. Les avantages économiques de la lutte contre ce gaspillage ne sont à pas négliger, que ce soit pour les producteurs, les consommateurs ou les entreprises agroalimentaires.

Selon une étude menée par l'ADEME, chaque français jette en moyenne **20 Kg d'aliments par an dont 7 Kg encore emballés**. Ce gaspillage évitable représente un prélèvement inutile des ressources naturelles, telles que les terres cultivables, l'eau et l'énergie.

De plus, dans un contexte social difficile où de plus en plus de gens souffrent **de la faim et de la malnutrition**, le gouvernement français a fixé pour **objectif de diviser par deux le gaspillage en France d'ici 2025**. Pour y parvenir, les principaux acteurs de la chaîne alimentaire ont réfléchi à la rédaction d'un **pacte national contre le gaspillage alimentaire**⁽¹⁾. Ce dernier souligne de nombreux points et engagements de la part de chacun et fait écho aux diverses campagnes de sensibilisation⁽²⁾.

L'implication des entreprises agroalimentaires peut intervenir dans 6 des 11 mesures suggérées dans ce pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- créer un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage,
- former pour mieux comprendre et mieux appréhender le gaspillage alimentaire,
- avoir une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire,
- intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets,
- déterminer la mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises,
- remplacer systématiquement la mention DLUO par "À consommer de préférence avant..." pour éviter la confusion chez les consommateurs.

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/130614_DP_Pacte_national_de_lutte_contre_le_gaspillage_alimentaire-Bis_cle0c855d.pdf

Certes, les industries alimentaires représentent une faible part des déchets alimentaires produits en France, mais elles ont tout de même un **véritable rôle à jouer**. En effet, compte tenu des coûts induits par ce gaspillage dans les entreprises et des enjeux de société liés à l'économie des ressources et à la dimension éthique, **les acteurs « du champ à l'assiette » doivent se mobiliser pour accompagner ce changement nécessaire**.

L'agriculture et les industries agroalimentaires s'inscrivent déjà dans une démarche de réduction des coûts et de limitation des pertes.

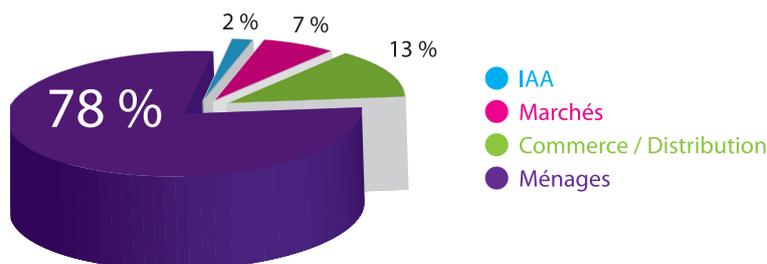


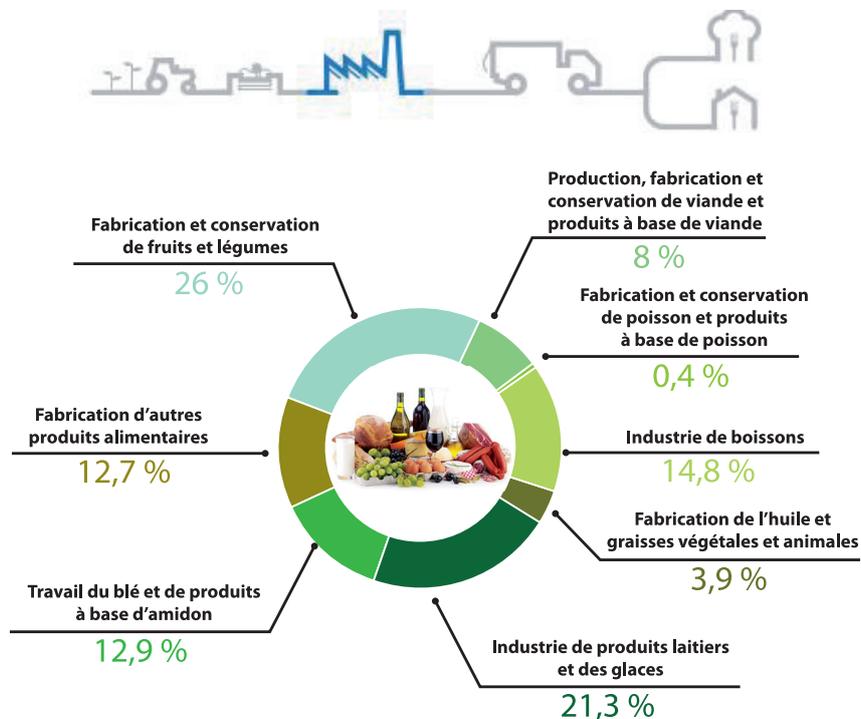
Figure : Répartition de la production de déchets en France pour l'année 2012⁽³⁾



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Une autre étude parle d'un gaspillage de 2.6 % dans les entreprises agroalimentaires ce qui représente 1.9 millions de tonnes de nourriture (en excluant les boissons). La plus grosse part du gaspillage se produit dans l'industrie des produits laitiers mais aussi dans le travail et la conservation des fruits et légumes.

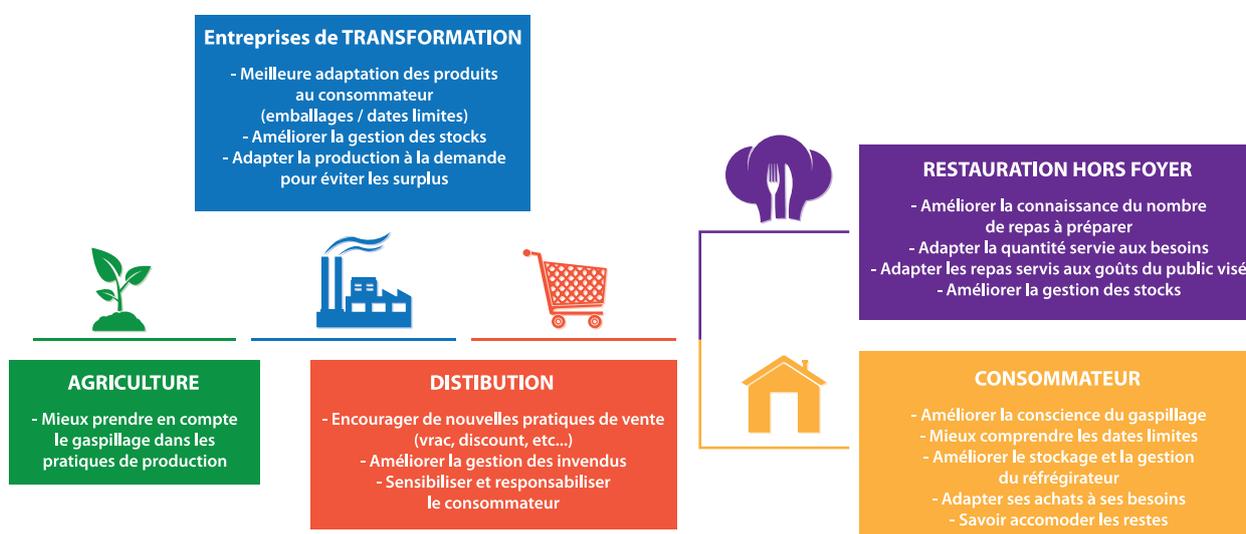
Répartition en pourcentage du gaspillage dans l'industrie agroalimentaire :



Source : Segnè et Falasconi, 2011

La loi Grenelle II qui impose une obligation de tri à la source et de collecte sélective des déchets organiques pour les « gros producteurs », entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2012, devrait également sensibiliser les entreprises et les inciter à valoriser leurs déchets chargés en matières organiques⁽⁴⁾. A compter de 2016, les producteurs de biodéchets de plus de 10 tonnes annuelles seront concernés.

Le schéma⁽⁵⁾ ci-dessous synthétise les idées fortes relevant des constats et observations faites sur l'ensemble de la filière agroalimentaire :





Quelques notions à définir



Il paraît important, avant toute chose, de définir ce qu'est le gaspillage alimentaire. Selon le rapport de l'étude sur la réduction du gaspillage alimentaire du MEDDE (2012) ⁽⁶⁾, on définit le gaspillage comme étant « la nourriture destinée à la consommation humaine, qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée ou dévorée par des ravageurs ». Cette définition n'inclut pas les parties non comestibles tels que les peaux, les feuilles, les graines, les queues ou les trognons, qui sont considérés comme déchets alimentaires, ni les coproduits. Ceux-ci sont des flux inévitables lors de la production de denrées alimentaires, ils ne constituent pas le produit principal (exemples : drêches pour le blé, tourteaux lors de la production d'huile, etc.).

Définition proposée par l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) du gaspillage alimentaire : « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est transformée en déchet évitable ». Un déchet évitable étant : tout déchet dont la production aurait pu être évitée en suivant les bonnes pratiques dans l'état actuel de la Technologie et dans le respect des Lois et Règlements.

Une autre notion à souligner est la distinction à faire entre le gaspillage « **évitable** » (mauvaise planification ou gestion, erreurs humaines, etc.) / « **potentiellement évitable** » et « **inévitabile** » (raisons météorologiques, maladies d'un troupeau, etc.).

« **Destiné à la consommation humaine** » : « ce qui est produit pour la consommation humaine ». Il est rappelé que les enjeux s'appuient sur deux logiques : nourrir plus d'humains car les ressources s'amenuisent ; jeter moins pour assurer un développement plus « durable ».

Remarque : les produits revalorisés, même pour l'alimentation animale, sont pour le moment encore considérés comme du gaspillage alimentaire car le produit n'atteint pas sa cible initiale, à savoir l'homme.

La lutte contre le gaspillage ne peut ambitionner le « Niveau zéro » car il existera toujours une part de gaspillage incompressible.



Un guide de bonnes pratiques contre le gaspillage alimentaire

Malgré les nombreux acteurs concernés, des pouvoirs publics aux consommateurs en passant par les industries alimentaires, la lutte contre le gaspillage alimentaire ne semble pas à ce jour être suffisamment stratégique. L'absence de chiffres à ce sujet en est l'exemple le plus flagrant.

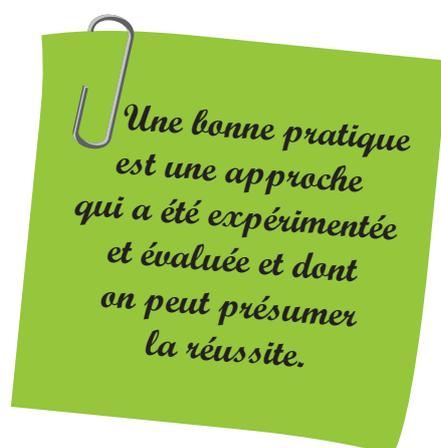
Face à ce constat, chaque partie prenante commence à **se mobiliser** et à **chercher des pistes d'amélioration** pour lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est donc dans cette démarche que Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires (LRIA) a mené une action exploratoire sur cette thématique.

L'idée était de **réaliser une étude sur le gaspillage alimentaire dans les entreprises agroalimentaires de la région Languedoc-Roussillon** afin de **faire ressortir des pratiques** s'inscrivant dans une démarche de lutte contre le gaspillage des denrées, aussi bien en termes de prévention que de méthode de revalorisation (pour la consommation humaine uniquement).

Ce recueil de bonnes pratiques est le résultat de cette étude, et s'inscrit dans le contexte du pacte national anti-gaspillage sur la responsabilisation des entreprises. Il a pour but de vous apporter quelques **solutions concrètes pour réduire le gaspillage à sa source**. Le sujet de la revalorisation, du type vente aux industries pour l'alimentation animale ou l'industrie agricole ne sera pas abordé dans ce guide.

Ce guide recense des bonnes pratiques et fait un focus sur une action particulière : **le don à des organismes d'aide alimentaire**. La dernière partie du document a ainsi pour but de clarifier cette pratique tout en donnant certaines pistes pour une bonne organisation.

36 entreprises agroalimentaires ont été interviewées soit par téléphone, soit en face à face ; leurs retours ont été synthétisés dans ce guide. Sur ce panel d'entreprises, 9 ont mis en avant des pratiques intéressantes valorisées dans ce guide sous forme de témoignage.





Bonnes pratiques





Quels sont les avantages pour mon entreprise ?



SAVOIR IDENTIFIER LES SOURCES DE GASPILLAGE POUR MIEUX LES MAÎTRISER ET :

- Mieux gérer l'activité de mon entreprise en optimisant la gestion des stocks et la planification de la production
- Diminuer les coûts de traitement des déchets
- Valoriser l'image de mon entreprise en s'inscrivant dans une démarche de protection environnementale vis-à-vis de la protection des ressources naturelles
- Créer un projet collectif

Comment mettre en place la lutte contre le gaspillage alimentaire dans mon entreprise ?

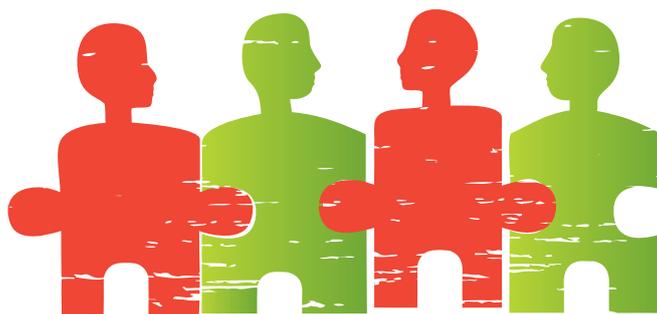
Intégrer la démarche de lutte dans celle de la qualité et de l'amélioration continue

Pour donner son importance à cette lutte, il semble inévitable d'aborder la mesure du gaspillage selon une **approche classique de « démarche qualité »**.

Cette évaluation doit être basée sur une démarche qui interroge les pratiques, produit des connaissances, donne du sens aux actions et se met au service du changement des mentalités et des comportements.

Le but n'est pas de stigmatiser et chaque acteur ne doit pas subir ce plan !

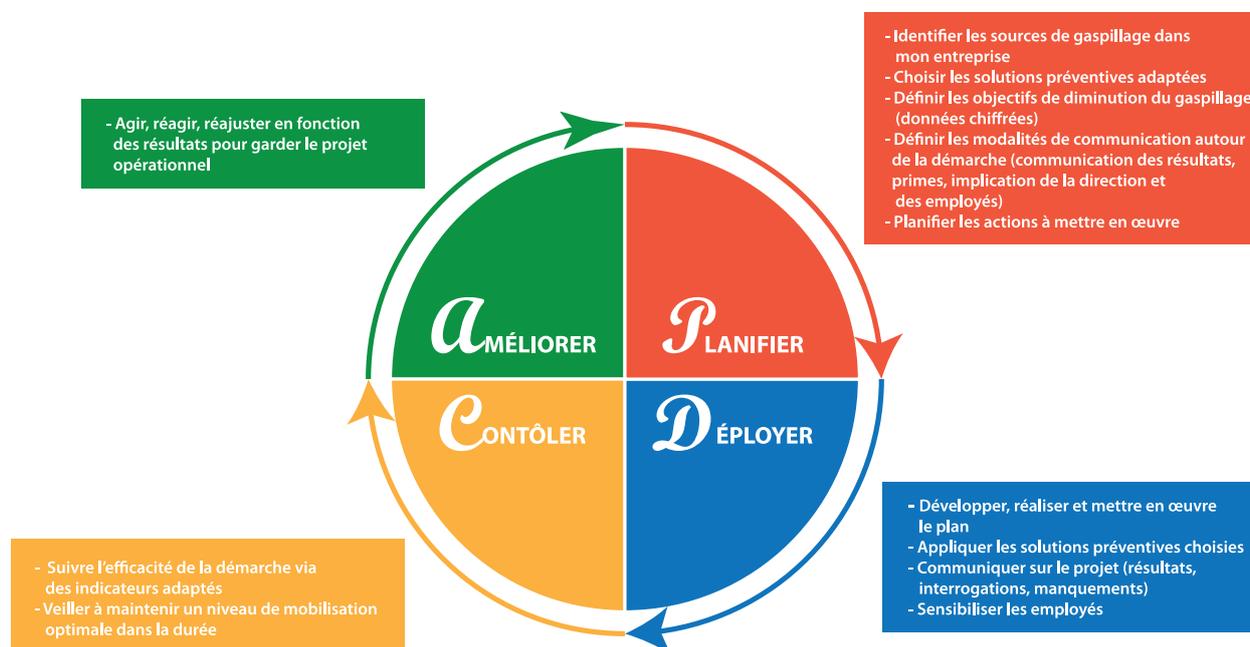
Il doit être envisagé, construit et mis en œuvre sur le long terme pour que chaque acteur comprenne et y trouve sa place, tout cela dans un esprit « gagnant-gagnant ».





LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Il peut s'appréhender à l'aide de **la roue de Deming ou méthode PDCA** :



Les membres du groupe de travail « **Définition et évaluation du gaspillage alimentaire** »⁽⁷⁾ conseillent **un plan d'action opérationnel établi sur 3 ans avec une évaluation annuelle de son efficacité.**

A l'issue des 3 ans, une évaluation globale devra permettre un **réajustement des objectifs** du plan. Grâce à ce mode de fonctionnement, le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire de votre entreprise **intègre une démarche d'amélioration continue.**





LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Créer des indicateurs de suivi



CRÉER DES INDICATEURS VOUS PERMETTRA DE :

- **QUANTIFIER LES VOLUMES GASPILLÉS** en distinguant les pertes inévitables et les pertes évitables
- **PRENDRE CONSCIENCE** du gaspillage existant
- **ENVISAGER DES MESURES D'AMÉLIORATION** adéquates et **VALIDER LEUR EFFICACITÉ**

Cette étape est indispensable pour le suivi du plan de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de votre entreprise. En effet, un des plus gros constats est le manque de données chiffrées sur cette thématique.

Quelques exemples d'indicateurs existants et disponibles⁽⁶⁾ :

SECTEURS CONCERNÉS	INDICATEURS
Producteurs Agriculteurs Coopératives	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité de fruits et légumes données aux associations - Quantité ou volume de denrées détruites à cause de la saturation du marché et surproduction - Quantité ou volume de denrées données ou vendus à la production d'alimentation animale - Quantité de rejets à la mer pour les poissons/fruits de mer
Industriels	<ul style="list-style-type: none"> - Quantités de produits données aux associations - Quantités de denrées envoyées en décharge/ casse/compost - Quantité de matières premières perdues pendant les étapes de transformation : viandes et abats perdus après l'abattage, déperdition de lait pendant la pasteurisation, etc. - Coûts liés aux produits recyclés/jetés - Quantité détruite/quantité déclassée - Quantité détruite/quantité initialement destinée à la consommation humaine - Quantité donnée / [quantité donnée + détruite] <p>Pour un meilleur suivi, les quantités perdues peuvent être traitées par type de produit.</p>



Quelles sont les solutions préventives pour limiter le gaspillage à sa source ?

Ces solutions ne sont que quelques pistes susceptibles de vous aider dans la diminution du gaspillage alimentaire au sein de votre entreprise et cette liste n'est pas exhaustive. Elles ont été établies en suivant les étapes classiques de fabrication d'un produit, à partir de recherches bibliographiques (9) (10) et de retours d'expériences d'Industries Agroalimentaires de la Région Languedoc-Roussillon (cf. entreprises présentées p3 du présent guide).

Elles ont pour but de diminuer le gaspillage à sa source afin d'avoir recours en dernier lieu seulement, à la revalorisation (via l'alimentation animale ou le compost) et/ou au don à des organismes d'aide alimentaire.





LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Communication amont-aval

« Nos principales causes de gaspillage alimentaire proviennent de **litiges avec les clients** et produits non conformes (tombés par terre).

Les actions internes mises en place pour limiter ce gaspillage sont **l'augmentation de la force commerciale et la sensibilisation permanente du personnel**.

Une tentative est faite pour **rapprocher le personnel de production des clients** afin de mieux comprendre les contraintes des uns et des autres. Les résultats de ces travaux ne sont pas encore quantifiés.

En ce qui concerne les écarts de production, des liens réguliers entre le service commercial et le service production sont programmés afin d'ajuster au plus juste la production par rapport aux ventes (ordonnancement plus proche de la réalité). La communication interne est aussi fortement développée.

L'indicateur de suivi est basé sur les quantités de produits qui partent à l'équarrissage. En 5 ans, cette quantité a été divisée par 3. »



Nicolas Caldies, Responsable Qualité des Brasérades, fabrication de charcuteries fraîches.

Achats

AMÉLIORER LES PROCÉDURES D'ACHAT par le partage des données avec les fournisseurs.

AMÉLIORER LES CONTACTS COMMERCIAUX/FOURNISSEURS pour être au plus proche de la demande.

RÉALISER LES ACHATS EN MATIÈRES PREMIÈRES en anticipant les ventes de produits finis avec l'historique des ventes et les prévisions commerciales.



Bonne pratique dans la filière viande :

Mener des actions en amont avec les producteurs pour que les animaux d'élevage soient conformes aux exigences de production.

ADAPTATION DES MATIÈRES PREMIÈRES

« Nous n'avons pas ou très de peu de gaspillage alimentaire.

Au Moulin, tout est valorisé : le son est utilisé en alimentation animale et en ajout dans de la farine complète, le germe de blé est revendu pour fabriquer des flocons et de l'huile...

A l'abattoir, tout est vendu dans des filières de retraitement (plumes, têtes, os, graisses...) pour l'alimentation animale.

A la conserverie, tous les **produits non conformes** (défauts de forme, de couleur, de calibre...) sont reclassés dans d'autres fabrications comme les pâtés, rillettes, mousse de foie, saucisse de canard... Il y a certes moins de valeur ajoutée mais rien n'est jeté. Les écarts de l'usine d'aliment bétail sont valorisés auprès d'éleveurs et par la suite iront en méthanisation (projet en cours).

Même les déchets agricoles des usines de semences sont utilisés, par exemple les spathes (feuilles qui enveloppent les épis de maïs) sont données en aliments à des vaches.

Pour améliorer ces résultats, nous **formons notre personnel** à ne pas abîmer les produits (découpe...).

Nous prévoyons de mener des **actions en amont** notamment auprès des producteurs pour que les animaux d'élevage soient conformes à nos attentes, par exemple diminuer la fonte du foie gras à la cuisson. »



Anne PAULHE MASSOL, Responsable Innovation chez Arterris, coopérative céréalière.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Acheminement des produits bruts à l'usine de traitement

POUR ÉVITER LA CHUTE DE PRODUITS au cours du transport :

- Vérifier l'étanchéité des bennes de transport
- Ne pas surcharger les bennes de transport



Bonne pratique dans la filière fruits et légumes :

Si le coût de collecte est supérieur au prix de vente, organiser le glanage des produits non récoltés (par des particuliers ou en collaboration avec un organisme de don alimentaire).

Stockage des matières premières et des produits finis

RESPECTER LES CONDITIONS DE STOCKAGE (température, humidité, plan de lutte contre les insectes, zone de stockage étanche, etc.) pour éviter d'éventuelles dégradations à cette étape, qui rendraient les produits inutilisables ou impropres à la consommation.

- ✓ Privilégier le traitement des locaux contre les nuisibles et non du produit lui-même (risque de résidus d'insecticides qui effraient le client potentiel et pourraient être source d'un refus de marchandises non prévu).
- ✓ Prévoir un dispositif de secours en cas de panne de chambre froide (type partenariat avec une entreprise proche ou groupe électrogène).
- ✓ Appliquer le First In First Out (FIFO) dans vos zones de stockage et faire des points réguliers pour éviter les péremptions.



Bonne pratique dans la filière viande :

Congeler le produit avant le dépassement de sa DLC et le vendre dans des délais raisonnables.

Gestion des stocks

« Notre gaspillage alimentaire est faible mais représente presque 1 M€ (0.8% de notre CA), avec une dominante au niveau de l'étape de conditionnement des produits. Nos actions en faveur du gaspillage sont variées : **bâtiment de stockage étanche et lutte contre les ravageurs, suivi des stocks** pour éviter les péremptions des matières premières et stockage au froid de certaines matières premières pour prolonger leur durée de vie, réduction des stocks de produits finis afin d'éviter les dépassements de contrat date (1/3 de la DLUO), valorisation en alimentation animale, **utilisation d'un logiciel** pour le prévisionnel de vente qui intègre différents paramètres (ventes de l'année, nouveaux contrats, opérations commerciale...), etc. Le déstockage n'est pas possible car la majorité des produits sont commercialisés sous marque distributeur. »



Olivier PARAT, Directeur de l'usine Torremilia, groupe CEMOI, fabrication de tablettes de chocolat.



Fabrication

FORMER ET SENSIBILISER LES SALARIÉS à la manutention et au respect des produits et plus particulièrement les cas suivants :

- Les produits fragiles (fruits et légumes par exemple),
- Les produits qui, une fois tombés au sol, ne peuvent plus être exploités pour des raisons d'hygiène,
- Les produits qui demandent plusieurs étapes de manutention dans le procédé de fabrication comme les fromages (moulage, retournements, démoulage).

Le salarié ne doit pas oublier qu'il est aussi un consommateur !

ÉVITER QUE LES PRODUITS NE TOMBENT À TERRE et deviennent non exploitables pour des raisons d'hygiène en améliorant le matériel (installation de bacs récupérateurs) et en ajustant les machines.

ÉVITER LES ERREURS DE PROCESS tels que les erreurs de poids, de formes, d'emballages, ne correspondant pas aux besoins ou ayant des conséquences directes sur le produit (dégradation des qualités organoleptiques).

Pour les produits non conformes de par leur aspect, leur taille/ poids ou emballage : prévoir un recyclage/retraitement du produit en le réintégrant dans le process de fabrication.

PRÉVOIR DES ACTIONS CORRECTIVES en cas de non conformité sur un produit qui le rendrait non commercialisable (réglage d'une machine le plus souvent).

BIEN EXPLOITER LES PRODUITS et trouver une revalorisation le cas échéant. Cette revalorisation peut être discutée avec les acteurs de la distribution ou être envisagée au sein de l'entreprise.



Bonne pratique dans la filière fruits et légumes :

Exemples de revalorisation de fruits ou légumes consommables mais sans débouchés commerciaux du fait de leur calibre ou aspect non conformes aux exigences de la distribution :



- **Vendre ces produits à prix réduits** à d'autres industries pour faire des smoothies, des jus de fruits, des compotes ou des soupes.
- **Créer des magasins d'usine** où sont vendus ces produits.
- **Valoriser ces produits** par une offre différenciée pour les consommateurs : pommes à cuisiner accompagnées de recettes.

SENSIBILISATION DU PERSONNEL

« Notre principal gaspillage vient de **non conformités en production**. Les indicateurs de suivi sont la quantité de produits jetés et le coût lié à cette perte, la casse en production et les produits non conformes destinés au destockage.

Des résultats significatifs ont été obtenus en **sensibilisant le personnel**, en **intéressant les chefs d'équipe** aux résultats, en réglant les machines, en **choisissant les matières premières** afin d'éviter les pertes lors de leur préparation et en revendant les produits non conformes (étiquettes abîmées, produits déformés...) à des destockeurs. Le plus dur est de continuer à améliorer les résultats pour atteindre l'absence de gaspillage.

Il reste encore des pistes d'amélioration : **éviter de jeter certains sous-produits** comme les parures de légumes par exemple. Le service de R&D travaille sur leur récupération et leur utilisation dans d'autres recettes tout en respectant les contraintes réglementaires et la traçabilité. »



Denis CAILHOL, Responsable Industriel de Midi Tielles, fabrication de plats cuisinés.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ADAPTATION DES RECETTES

« Nous avons travaillé sur le gaspillage évitable, il reste des pistes d'amélioration plus difficiles à exploiter. Nos pertes sont liées aux **quantités approvisionnées qui sont supérieures aux besoins réels** (contraintes fournisseurs, petites séries), aux restes sur machines avant nettoyage, aux **non conformités matières** ou recettes et à la destruction de matières entamées avec DLC courte après ouverture. Ces pertes sont suivies au travers d'indicateurs (quantités et coûts). Des études sont réalisées pour **prolonger certaines DLC** matières après ouverture, les **recettes sont adaptées** aux contraintes liées aux approvisionnements, des points sont faits avec les fournisseurs pour que les conditionnements des matières premières soient adaptés, les grandes séries sont privilégiées (% de perte plus faible ramenée à la quantité fabriquée) et le **matériel plus récent** est utilisé en priorité pour éviter les pertes process dues à des appareils vieillissants et moins fiables. »



Emeline BOVIENZO, Responsable Qualité de Maison Raymond, fabrication de spécialités à tartiner

SUIVI DU SURDOSAGE

« Nos principaux gaspillages alimentaires identifiés sont liés à des matières premières non conformes : pertes au sol, sacs éventrés, fonds de produits restant dans les conditionnements... à des erreurs de recettes, à des produits finis non conformes, à des produits en stocks non vendus, à des surdosages, etc. Nous sommes en train de mettre en place des **actions d'amélioration** comme de suivre chaque jour le **surdosage** (courbes de tendance, analyse des causes, logiciels de suivi) ; pour nous aider dans cette démarche, nous avons pris un stagiaire ingénieur pendant 6 mois pour cibler et travailler sur des plans d'action avec des investissements rentables avec retour sur investissement (ROI) court.

Le personnel est en train d'être formé à la conduite rigoureuse des installations, avec pour ligne conductrice « produire bien du premier coup ».

Des indicateurs de coût de non qualité sont suivis et les cadres et chefs d'équipe ont été challengés sur la réduction des taux de pertes.

Les chantiers futurs seront de **renforcer l'efficacité industrielle, de développer le partenariat industriel client** pour valoriser par exemple des emballages jusqu'à épuisement.

Le rôle des institutionnels pour aider les industriels seraient de leur proposer une défiscalisation sur leurs investissements avec ROI court, des réductions de charges sur des postes liés à la chasse au gaspillage... »



Antoine ROBBERECHTS, Directeur des usines de Rivesaltes et Montblanc de la Générale Pâtisserie

Conditionnement

ADAPTER DES QUANTITÉS/FORMATS aux besoins des ménages pour limiter les invendus (portion individuelle, emballage refermable, vente en vrac, etc.).

CLARIFIER LA DISTINCTION DLC/DLUO, source de gaspillage alimentaire au niveau du consommateur, en remplaçant systématiquement la mention DLUO par « à consommer de préférence avant... » (**Obligatoire à partir de décembre 2014**)

INTÉGRER SUR L'EMBALLAGE des conseils de stockage/conservation à destination du consommateur.



Expédition

CRÉER DES «CLUBS D'ACTEURS» engageant la distribution pour mener des réflexions et aboutir à des accords notamment sur les points suivants :

- Améliorer les pratiques logistiques en fonction des exigences de chacun comme par exemple limiter les refus de marchandise pour des retards de livraison.
- Rendre les contrats dates plus souples et modulables.
- Aboutir à un engagement visant à développer l'offre de produits non conformes (catégories, calibres différents...) et ainsi encourager des pratiques plus vertueuses.

PRÉVOIR UN DÉBOUCHÉ POUR LES PRODUITS « fin de gamme » ou ceux dont la fabrication est arrêtée.

CRÉATION D'UNE ASSOCIATION SOLIDAIRE

« C'est au niveau des expéditions (erreur préparation commande) ou au niveau de la planification (commandes au jour le jour) qu'est générée la majeure partie du gaspillage alimentaire. Pour nous, le gaspillage correspond aux produits qui ne génèrent pas de chiffre d'affaire.

En ce qui concerne les expéditions, un travail a été réalisé auprès des salariés afin de **limiter les erreurs** et donc la destruction de produits. Les excédents sont difficiles à diminuer car ils existent par le fait d'anticipation des commandes clients qui ne sont pas toujours faciles à évaluer.

Le gaspillage est suivi tous les mois et malheureusement le bilan 2013 est mauvais car nous avons plus de nouveaux clients qui prennent de petites commandes et pour nous il est difficile d'anticiper les quantités. Nous réalisons un suivi par client.

Florette a mis en place une **association**, « Crudi solidarité », animée par le comité d'entreprise. **Les produits à DLC courtes sont donnés à l'association** qui les vend au personnel. Les fonds récoltés sont reversés à des associations locales à vocation sociale ou à des salariés rencontrant des difficultés. Cette initiative est très bien perçue par nos clients, la presse, les collectivités locales... »



Nadia MULLER, Responsable Filière & Développement Durable de Florette Food Service, transformation de salades, légumes, fruits frais 4^{ème} gamme.



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Vente

VALORISATION DE PRODUITS DANS UNE NOUVELLE GAMME

« En tant que producteur on ne peut qu'être interpellé par la **perte occasionnée des fruits** (15 à 25 %) qui aujourd'hui n'ont **aucune valeur économique** pour nous, en raison des normes commerciales esthétiques, alors qu'ils ont toutes les qualités d'usage. Généralement orientée vers l'industrie de transformation (jus, compote), leur valorisation couvre difficilement les frais de station, de stockage, de conditionnement. Il s'agit d'un véritable gaspillage de valeur qui pénalise notre équilibre économique. Avec l'expertise d'un Chef de Lunel, **nous avons créé une gamme de pommes destinées à la cuisine** (salades ou juste poêlées : craquantes et acidulées ; crumble ou tatin : pommes fondantes ; tartes ou sucré/salé : bonne tenue à la cuisson et « parfumée »). Appelée « Cueillette futée du Chef », ce concept est une véritable invitation à l'achat malin : des idées recettes, des pommes aux caractéristiques parfaitement adaptées et un compromis qualité/prix séduisant avec des fruits moins esthétiques mais tout aussi bons à cuisiner. Cette nouvelle segmentation doit répondre, tant à l'attente de restaurateurs que de « chefs au foyer », dans une époque où le plaisir des fourneaux est de plus en plus médiatisé. Pour tous les producteurs qui prennent soin de TOUS leurs fruits, c'est un élément de reconnaissance et de valorisation de leur travail. C'est aussi un vecteur d'augmentation de la consommation. »



Jean NOUGAILLAC, Producteur de pommes, Président de la Coopérative COFRUID'OC.

VENTE DES INVENDUS AU MAGASIN D'USINE

« Le gaspillage alimentaire est principalement généré à la fabrication et au conditionnement des produits. Pour chaque production, nous suivons 2 indicateurs à la semaine qui sont les quantités de produits jetés et recyclés.

Les opérateurs sont sensibilisés et un point est fait en réunion d'équipe. L'amélioration est significative depuis que le gaspillage fait partie des **objectifs de l'encadrement**.

Certaines **recettes ont été retravaillées** pour pouvoir intégrer les freintes en respectant la problématique des allergènes et la traçabilité.

Les **biscuits brisés sont vendus au magasin d'usine à prix bas**.

Une bonne partie des déchets partent en alimentation animale. »



Virginie PILLON, Responsable Qualité de la Confiserie du Tech, fabrication de chocolats et biscuits.



**Bien manger
c'est l'affaire de tous!**
Programme National pour l'Alimentation



Quelles sont les solutions pour aider les entreprises à aller plus loin ?

Sur le plan national

CRÉATION DE « CLUBS D'ACTEURS » :

La distribution est l'intermédiaire principal entre l'amont et l'aval de la chaîne alimentaire. Son activité génère un certain gaspillage, mais induit aussi des gaspillages sur les autres maillons de cette chaîne. Les productions commercialisables n'ayant pas de débouchés commerciaux sont la plupart du temps jetées. Cette démarche devrait être engagée au niveau national (FCD, ANIA). Une initiative a été menée en Aquitaine mais elle n'a pas donné suite pour l'instant. Une prise de contact avec Coop de France Aquitaine est en cours afin de mutualiser nos travaux.

L'idée est donc de créer des « clubs d'acteurs » pour améliorer le lien entre l'industrie et les chainons ultérieurs et ainsi créer un dialogue permanent entre ces différents acteurs. Les principales réflexions porteraient sur :

Adapter les DLC et DLUO des produits et diminuer l'obligation de DLC garantie

Améliorer les pratiques logistiques pour limiter les pertes dues à des annulations, des refus de marchandise, des invendus, etc

Adapter les quantités/formats aux besoins des consommateurs

Aboutir à un engagement visant à favoriser une offre de fruits et légumes non calibrés (revalorisation, vente à prix réduits)



SUPPRESSION DE LA MENTION « DLUO »

Le ministre délégué à l'Agroalimentaire, a présenté le 14 juin 2013 un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'une des dispositions de ce Pacte concerne le remplacement de la mention DLUO à partir de décembre 2014 par la mention « À consommer de préférence avant... ».



Sur le plan régional

Diverses actions collectives peuvent être envisagées par LRIA ou d'autres structures professionnelles pour accompagner les entreprises régionales.

L'étude conduite a permis d'identifier un besoin d'accompagnement des entreprises sur les thèmes suivants :

GESTION DES COÛTS DE PRODUCTION

Aider les entreprises pilotes à suivre leur coût de production et ainsi mieux identifier les pertes liées au gaspillage.

Réaliser une comptabilité matière.

Mettre en place des indicateurs de suivi.

GESTION DES STOCKS

Accompagner les entreprises afin de leur permettre de mieux suivre leurs stocks et les limiter.

VENTE

Inciter les entreprises à faire de la vente directe : produits déclassés vendus à prix cassés.

La méthodologie utilisée pour ces actions collectives pourra se faire via des formations, des journées d'étude, des créations d'outils, des supports de sensibilisation, etc.



Tour de France des actions de lutte contre le gaspillage

ARIA Bourgogne

1 - Création d'un fond de dotation en 2008 pour la banque alimentaire :

- Dons par les entreprises agroalimentaires défiscalisés à hauteur de 60 %.
- Nature des dons : produits / compétence / argent.

Ce dispositif a permis une augmentation significative des dons.

2 – Le gaspillage alimentaire est intégré dans les démarches de performance industrielle et Lean Manufacturing, pilotées par l'association.

ARIA Normandie (ANEA) :

1 – Travail sur l'actualisation du guide de l'ANIA sur le don alimentaire.

2 – Action sur les co-produits.

3 – Propositions auprès de la responsable Développement Durable de Carrefour pour initier une réflexion sur les cahiers des charges clients/fournisseurs.

ARIA Aquitaine (ARDIA) / Coop de France Aquitaine :

Mise en place d'une réunion avec la responsable Développement Durable de Carrefour et des entreprises agroalimentaires pour recenser des causes de gaspillage dans la relation fournisseurs-GMS (Exigences cahier des charges, Emballage/packaging, Transport/logistique...) avec des exemples concrets.

ANIA :

Rédaction d'une charte anti gaspi en cours, comme prévu dans le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

ALLIRA (cluster Alimentaire Rhône-Alpes) :

Organisation d'une réunion en septembre 2014 auprès des entreprises agroalimentaires pour les aider à réduire leurs bio déchets, les informer sur les pratiques de valorisations de ces déchets : dons, alimentation animale, méthanisation...



Focus sur une action : réaliser un don alimentaire



>> **Fiche 1 : Les notions préalables**

>> **Fiche 2 : Clarifier les responsabilités de chacun**

>> **Fiche 3 : Le don : outil de cohésion et d'amélioration au sein de l'entreprise**

>> **Fiche 4 : Exemple de convention de partenariat, à compléter**

>> **Fiche 5 : Exemple de bordereau de prise en charge**



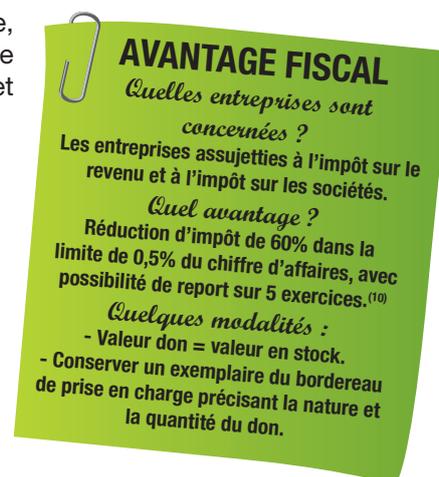
Fiche 1 | Les notions préalables

Pourquoi donner ?

Que ce soit en amont par une production adéquate et respectueuse, ou en aval par des dons, la lutte contre le gaspillage alimentaire permet de s'impliquer dans des démarches environnementales et sociales, tout en limitant des coûts inutiles.

Donner c'est :

- ✓ **S'engager** dans une démarche solidaire face à un contexte de précarité grandissant
- ✓ **Réduire** le gaspillage alimentaire
- ✓ **Réduire** les coûts liés à la collecte et au traitement des déchets
- ✓ **Bénéficier** d'avantages fiscaux
- ✓ **Donner** du sens au travail de son équipe
- ✓ **Valoriser** l'image de l'entreprise



Quels produits puis-je donner ?

Tous les produits alimentaires, secs, frais ou surgelés peuvent constituer un don alimentaire. Les boissons alcoolisées (1,2° et plus) ne rentrent pas dans cette liste.

Au même titre que les produits destinés à la distribution, les denrées données doivent avoir été manipulées conformément aux Bonnes Pratiques d'Hygiène en vigueur. L'étiquette même détériorée doit être lisible, en français ou traduite pour les mentions obligatoires, à savoir la dénomination, la composition, la présence d'allergènes, la DLC/DLUO et le numéro de lot.⁽¹¹⁾



Le nombre de jour séparant la réception de la denrée par l'association et la DLC est à fixer avec cette dernière selon sa réactivité et ses moyens (en général, pas inférieur à 48 heures).

Mais en aucun cas la DLC ne doit être dépassée !

Dans le cas des DLUO, les règles peuvent être plus souples. Le sujet est donc à aborder avec l'association receveuse. Les Restos du Coeur acceptent par exemple ces produits après un test organoleptique.

CAS DES PRODUITS DITS « À RISQUES » : (12)

Ces produits impliquent des précautions particulières déjà dans le circuit de commercialisation (mesures de maîtrise de la qualité sanitaire très strictes). Il s'agit notamment de certains produits non préemballés, dont le traitement est très strictement encadré :

- Pâtisseries fraîches à base de crème pâtissière, crème chantilly (don interdit sans exception).
- Coquillages, crustacés, huîtres et autres produits de poissonnerie non surgelés.
- Viandes non préemballées.
- Abats, farces et produits farcis préemballés ou non (don interdit sans exception).

Depuis octobre 2012, la plupart des banques alimentaires ne collectent plus ces produits par précaution. Mais il appartient aux acteurs (associations et entreprises) de prendre la responsabilité de ce type de don.



Où puis-je trouver une association proche de mon entreprise ?



LES BANQUES ALIMENTAIRES⁽¹³⁾

Le rôle des Banques alimentaires est de collecter gratuitement, de transporter, de trier, et de stocker les denrées. Elles se chargent ensuite de les redistribuer aux associations d'aide locale et centres communaux d'action sociale du type Secours Populaire, Croix Rouge, Secours Catholique⁽¹³⁾. Cependant, vous pouvez aussi contacter ces associations directement et vous entendre avec elles pour la partie logistique.



LES RESTOS DU COEUR⁽¹⁵⁾

L'aide alimentaire est l'idée de départ de Coluche et l'activité la plus connue des Restos du Cœur (distribution de paniers repas à cuisiner chez soi ou repas chaud pour les sans abris). La priorité est donner aux plus démunis et à la période de l'année la plus critique : de début décembre à fin mars. Mais un grand nombre de centres de distribution reste ouvert toute l'année pour assurer une continuité⁽¹⁵⁾.

Pour des raisons logistiques, les Restos du Cœur acceptent surtout les dons avec de gros volumes. Dans le cas des petits volumes, contactez le siège et ce dernier pourra vous mettre en relation avec le centre de distribution le plus proche.



LE SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS⁽¹⁷⁾

Cet organisme intervient dans de nombreux domaines et notamment celui de l'aide alimentaire. A travers ses 99 fédérations départementales, le Secours Populaire a accueilli près de 1,5 millions de personnes dans le cadre des « libres services ». Le principe repose sur le fait de faire ses courses comme tout un chacun en donnant une contribution financière symbolique pour participer aux actions de solidarité de l'organisme et lutter contre l'assistanat.

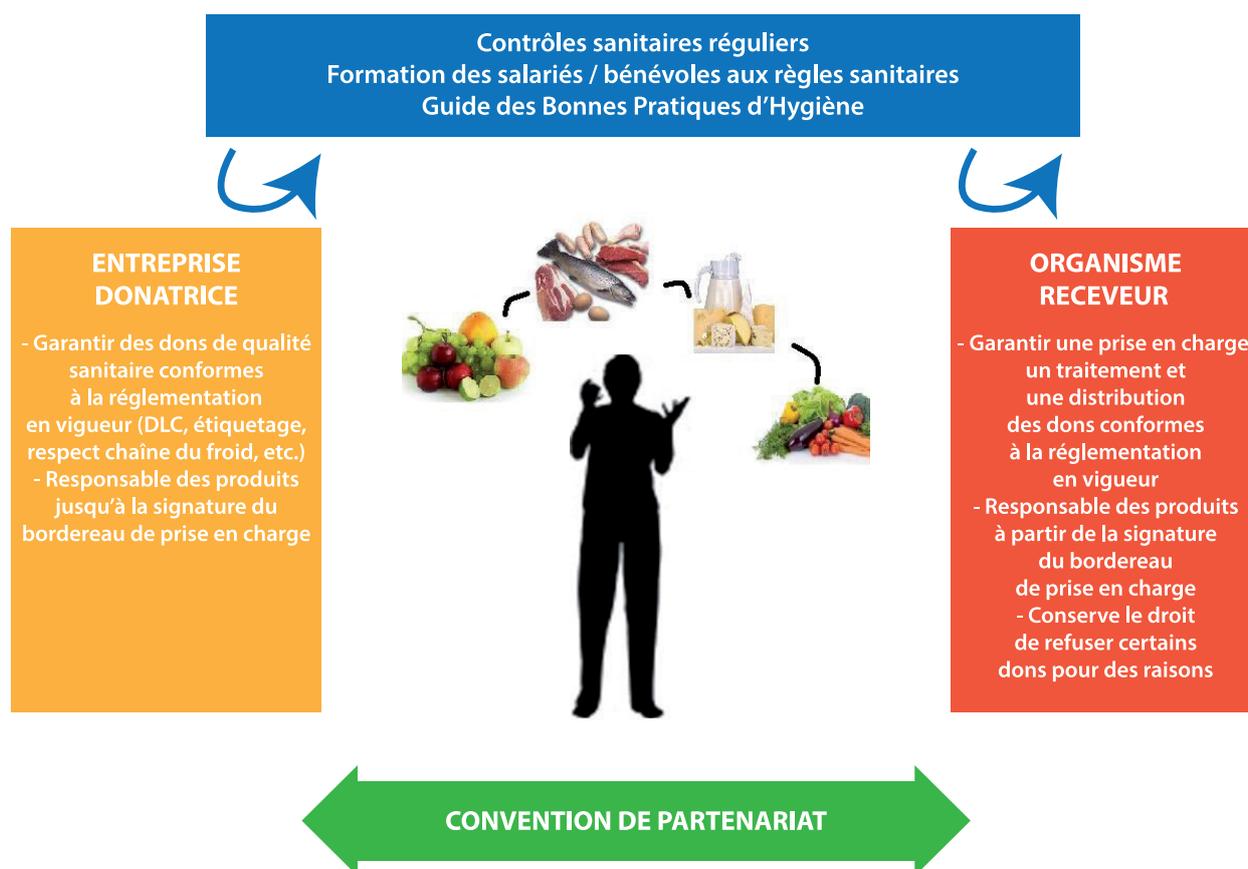
Voir liste donnée en annexe, et liste actualisée sur le site Internet de la DRAAF Languedoc-Roussillon : <http://draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Dons-aux-associations-d-aide>

Seuls les organismes de la Banque Alimentaire, des Restaurants du Cœur et du Secours Populaire ont été cités mais cela ne doit pas faire d'ombre à toutes les autres associations qui existent. Comme elles pratiquent, pour la plupart, l'aide alimentaire à un niveau local plus marqué, elles se déplaceront certainement plus facilement pour les petits volumes (coûts logistiques).



Fiche 2 / Clarifier les responsabilités de chacun

A partir de quel moment ne suis-je plus responsable de la denrée ?



CAS D'INTOXICATIONS ALIMENTAIRES



La question de votre responsabilité est **la même que celle impliquée dans le circuit classique de distribution**. La responsabilité du donateur ne sera engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise, à savoir la fabrication, le respect des températures de stockage, la DLC, les conditions d'hygiène du don, etc. La responsabilité de l'association receveuse commence dès la signature du bordereau de prise en charge.

En cas de retrait, vous devez avertir l'organisme receveur mais c'est lui qui doit être capable de remonter au bénéficiaire du don.

Le cas de l'intoxication alimentaire ou de la gestion de crise montre qu'il est impératif de pouvoir tracer tout produit donné mais aussi de bien cadrer à l'avance la responsabilité et les engagements de chacun. C'est le rôle de **la convention de partenariat** établie entre vous et l'organisme receveur.

Voir Fiche 4 : Exemple de convention de partenariat



Fiche 3 | Le don : outil de cohésion et d'amélioration au sein de l'entreprise

Le don en nature demande un certain **travail de gestion**. Il est donc recommandé de nommer un **responsable « don alimentaire »** dans votre entreprise. Son nom pourra apparaître dans la convention de partenariat.

Outre l'élaboration de cette convention, le **suivi des dons** est impératif. Il doit permettre leur suivi en termes de traçabilité mais il sera aussi un indicateur quant à la gestion de votre production vis-à-vis de la demande.

Ce suivi se fait à l'aide d'un bordereau de prise en charge qui doit impérativement préciser **la nature des produits donnés, leur quantité (en tonnage uniquement, jamais en euros), leur DLC et leur température au moment du don** (seulement pour les produits frais). Ce bordereau est à remplir et signer en **deux exemplaires** à chaque don : un est remis à l'organisme d'aide alimentaire et vous conserverez l'autre ; il vous servira également de justificatif fiscal pour votre réduction d'impôts.

Voir fiche 5 : Exemple de bordereau de prise en charge

La mise en place d'une procédure de dons doit être intégrée au fonctionnement global de votre entreprise. Elle ne devra pas être perçue comme un travail supplémentaire mais comme une **des composantes de l'amélioration continue**. Elle pourra, par exemple, être **intégrée à la démarche qualité** de l'entreprise ou figurer sur les fiches de poste. Cette visibilité suscitera ainsi **l'engagement des salariés** vis-à-vis de la réduction du gaspillage alimentaire.



Fiche 4 | Exemple de convention de partenariat, à compléter

LES POINTS CLÉS D'UNE CONVENTION DE PARTENARIAT IDENTITE DES DEUX PARTIES

ARTICLE 1 : Objet du contrat

ARTICLE 2 : Engagements de l'établissement donateur

Ne donner que des produits commercialisables ; Désignation d'un responsable de la gestion et remise des dons au sein de l'entreprise ; Assurer les retraits ou rappels de produits en cas d'alerte sanitaire ; Respecter les règles d'hygiène pour les produits donnés ; Cosigner un bordereau de prise en charge à chaque don ; Faire un bilan régulier du partenariat ; Transport le cas échéant ; Fréquence et planning des dons quand c'est possible.

ARTICLE 3 : Engagements de l'association receveuse

3.1. Prise en charge

Signer un bordereau de prise en charge à chaque don ; Ne distribuer que des produits dont l'état sera vérifié avant distribution : aspect, étiquetage, dates limites, DLC et température pour les produits frais ; Respecter les règles d'hygiène pour les produits donnés.

3.2. Transport

Respect des règles sanitaires ; Prise en charge des frais le cas échéant ; Respect des horaires convenus pour les collectes.

3.3. Divers

Prendre la responsabilité des produits dès lors que le bordereau de transfert a été signé ; Assurer les retraits ou rappels de produits en cas d'alerte sanitaire ; Faire un bilan régulier du partenariat ; Souscrire une assurance responsabilité civile pour tous les dommages pouvant survenir.

ARTICLE 4 : Dispositions fiscales

L'entreprise et l'association s'engagent à cosigner en double exemplaire des bordereaux de transfert comportant la nature et les quantités de produits, les dates de péremption, les températures des produits frais lors de la ramasse pour chaque don. Envisager une attestation mensuelle récapitulative des volumes donnés. L'association n'a pas à valoriser les dons reçus.

ARTICLE 5 : Communication - Confidentialité

ARTICLE 6 : Durée – Résiliation



Fiche 5 / Exemple de bordereau de prise en charge

BORDEREAU DE PRISE EN CHARGE

PARTIE À REMPLIR PAR LE DONATEUR

L'entreprise :

Raison sociale :

Adresse :

Téléphone :

N° SIRET :

Représenté par (Nom, prénom et fonction) :

Certifie avoir offert le don en nature suivant :

DENOMINATION	QUANTITE (en kg)	DLC	TEMPERATURE (si produit frais)

PARTIE À REMPLIR PAR L'ORGANISME RECEVEUR

Je soussigné(e) (Nom, prénom)

Fonction dans la structure

Agissant au nom de

Certifie avoir reçu le don en nature mentionné par le donateur ci-dessus, prendre en charge sous son entière responsabilité les produits et s'engager à :

- ✓ Contrôler la date limite de consommation et la température des produits.
- ✓ Contrôler l'état de bonne conservation des produits remis.

La signature du bordereau de prise en charge entrainera le transfert de la propriété et des risques des produits au profit de l'organisme receveur.

Fait en 2 exemplaires à, le

Signatures du donateur et de l'organisme receveur :



Bibliographie

- (1)** pacte national pour la réduction du gaspillage alimentaire, juin 2013, téléchargeable sur alimentation.gouv.fr
- (2)** site du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, alimentation.gouv.fr
- (3)** rapport final de l'étude sur la réduction du gaspillage alimentaire du ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie, novembre 2012.
- (4)** loi n°2010-788 Grenelle II portant engagement national pour l'environnement du 12 juillet 2010, JO du 13 juillet 2010.
- (5)** schéma inspiré de l'étude relative au gaspillage alimentaire du Barilla center for food and nutrition.
- (6)** rapport final de l'étude sur la réduction du gaspillage alimentaire du ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie, novembre 2012.
- (7)** rapport et préconisations du groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage alimentaire », mai 2013. En vue de la rédaction d'un pacte national de lutte contre le gaspillage, 6 groupes de travail et de réflexion ont été constitués.
- (8)** rapport et préconisations du groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage alimentaire », mai 2013.
- (9)** rapport final de l'étude sur la réduction du gaspillage alimentaire du ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie, novembre 2012.
- (10)** rapport et préconisations du groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage alimentaire », mai 2013.
- (10)** article 238 bis du Code Général des Impôts ou « loi Coluche ».
- (11)** règlement (UE) N°1169/2011.
- (12)** guide du don alimentaire, ANIA, octobre 2013.
- (13)** site de la Banque Alimentaire, www.banquealimentaire.org
- (14)** site des Banques Alimentaires de la région Languedoc-Roussillon, chiffres pour l'année 2012.
- (15)** site des Restos du Cœur, rubrique « Nos actions - Aide alimentaire », www.restosducoeur.org
- (16)** site des Restos du Cœur de la région Languedoc-Roussillon, chiffres pour l'année 2012.
- (17)** site du Secours Populaire, Rubrique « Actions - Aide alimentaire », www.secourspopulaire.fr



Annexe

LES BANQUES ALIMENTAIRES REGIONALES

<p>Banque Alimentaire de l'Hérault 1240 route de Nîmes, 34920 Le Crès Tél. 04 67 12 01 10 www.ba34.banquealimentaire.org</p>	<p>2 173 tonnes de denrées (soit 4,4 millions de repas) redistribuées à 53 associations d'aide locales (St Vincent de Paul) et 70 centres communaux d'action sociales (Secours Populaire, Croix Rouge, Secours Catholique) ⁽¹⁴⁾</p>
<p>Banque Alimentaire du Gard Marché Gare 3214 route de Montpellier 30900 Nîmes Tél. 04 66 29 56 42 www.ba30.banquealimentaire.org</p>	<p>1 046 tonnes de denrées redistribuées à plus de 70 associations, centres communaux d'action sociales et épiceries sociales et solidaires ⁽¹⁴⁾</p>
<p>Banque Alimentaire de l'Aveyron - Lozère Rue Saint-Christophe 12000 Rodez Tél. 05 65 78 78 46</p>	<p>249 tonnes de denrées redistribuées à plus de 1500 familles ⁽¹⁴⁾</p>
<p>Banque Alimentaire de l'Aude Rue Jouffroy d'Abbans 11000 Carcassonne Tél. 04 68 71 56 16</p>	<p>400 tonnes de denrées (soit 800 000 repas) redistribuées à 21 associations partenaires dont la Croix Rouge, le Secours Catholique et Aude Urgence Accueil ⁽¹⁴⁾</p>
<p>Banque Alimentaire des Pyrénées-Orientales 16 Carrer de las Nogueres 66380 Pia Tél. 04 68 52 40 05 www.ba66.banquealimentaire.org</p>	<p>1 100 tonnes de denrées (soit 2,2 millions de repas) redistribuées à 30 associations ou organismes sociaux partenaires dont la Croix Rouge ⁽¹⁴⁾</p>



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LES RESTAURANTS DU COEUR REGIONAUX

<p>Restaurants du Cœur de l'Hérault Résidence « La Pergola », bâtiment G 51, allée de la Massane, 34080 Montpellier Tél. 04 67 40 52 37 www.restosducoeur34.org</p>	<p>2 456 403 repas distribués dans les 34 centres du département dont 8 sur Montpellier⁽¹⁶⁾</p>
<p>Restaurants du Cœur du Gard 15 rue Ste Anne 30900 Nîmes Tél. 09 80 34 17 92 www.lesrestosducoeur30.org</p>	<p>1 348 079 repas distribués dans les 17 centres du département⁽¹⁶⁾</p>
<p>Restaurants du Cœur de la Lozère Rue Léopold Monestier 48000 Mende Tél. 04 66 65 17 17</p>	<p>128 166 repas distribués dans les 6 centres du département⁽¹⁶⁾</p>
<p>Les Restaurants du Cœur de l'Aude 3 rue Fulton 11000 Carcassonne Tél. 04 68 25 39 44</p>	<p>775 973 repas distribués dans les 12 centres du département⁽¹⁶⁾</p>
<p>Les Restaurants du Cœur des Pyrénées-Orientales 27 rue Monticelli 66000 Perpignan Tél. 04 68 08 48 54 www.66.restosducoeur.org</p>	<p>1 159 028 repas distribués dans les 16 centres du département⁽¹⁶⁾</p>

LES SECOURS POPULAIRES REGIONAUX

<p>Fédération de l'Hérault 371 avenue du Marché Gare, 34075 Montpellier Tél. 04 99 74 23 80 www.secourspopulaire.fr/34/</p>	<p>Les Restaurants du Cœur de l'Aude Fédération de l'Aude 62 rue Auguste Rodin, 11000 Carcassonne Tél. 04 68 72 57 37 www.secourspopulaire.fr/11/</p>
<p>Fédération du Gard 104 route d'Avignon, 30002 Nîmes Tél. 04 66 02 98 98 www.secourspopulaire.fr/30/</p>	<p>Fédération des Pyrénées-Orientales 16 avenue de l'Ancien Champ de Mars, 66000 Perpignan Tél. 04 68 34 03 75 www.secourspopulaire.fr/66/</p>
<p>Fédération de Lozère 23 rue Jean Roujon, 48100 Marvejols Tél. 04 66 32 25 24 www.secourspopulaire.fr/48/</p>	

CETTE ACTION A REÇU LE SOUTIEN DE L'ETAT



LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

GUIDE PRATIQUE À DESTINATION DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES