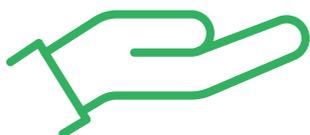




# Guide du don alimentaire



## pour les entreprises et coopératives agroalimentaires bretonnes

NOVEMBRE 2023



Le réseau de  
l'agroalimentaire breton







# SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| Le don et la précarité alimentaire en quelques chiffres | 4  |
| Les principaux acteurs du don sur le territoire breton  | 6  |
| L'aide alimentaire, de quoi parle-t-on ?                | 7  |
| Le fonctionnement du don                                | 8  |
| La réglementation autour du don                         | 10 |
| Contacts des associations par département               | 11 |
| Témoignages   | 12 |

# LE DON ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE EN QUELQUES CHIFFRES

## EN BRETAGNE :

Source : Insee et DREETS Bretagne

### 350.000

personnes vivent  
sous le seuil de pauvreté

(soit un revenu inférieur à 1.120€ par mois),

soit **11,2%**  
de la population  
régionale



### 282 centres

de distribution d'aide alimentaire

175  
structures habilitées  
au niveau **NATIONAL**



107  
structures habilitées  
au niveau **RÉGIONAL**

**50%**  
de **50%** de bénéficiaires  
dans les principaux réseaux de l'aide  
alimentaire entre 2021 et 2022





# AU NATIONAL :

Source : Insee

Environ

## 3 374 000

personnes ont bénéficié de l'aide alimentaire en France en 2021



## 81%

des bénéficiaires se rendent dans des centres de distribution ou des épiceries sociales

## 335.000 tonnes

de denrées alimentaires ont été distribuées en 2018 en France

## 12%

des recourants fréquentent les distributions de repas



## 72%

des personnes recevant des colis ou allant dans des épiceries solidaires **sont des femmes**

## 29%

sont des familles **monoparentales**

# LES PRINCIPAUX ACTEURS DU DON SUR LE TERRITOIRE BRETON



## Les Restos du cœur

(Grand Ouest - Chiffres 2020)

- ▶ 10 associations départementales
- ▶ 13,8 millions de repas distribués
- ▶ 163 centres de distribution alimentaire
- ▶ 9.231 bénévoles
- ▶ 91.670 personnes accompagnées



## Le Secours Populaire

(Chiffres 2021)

- ▶ 66.621 personnes aidées
- ▶ 67 structures
- ▶ 6.369 bénévoles



Banque  
Alimentaire

## Les Banques Alimentaires

(Chiffres 2020-2021)

- ▶ 5 Banques Alimentaires et 2 antennes
- ▶ 11 salariés dont 5 personnes en contrat aidé
- ▶ 526 bénévoles permanents
- ▶ 4.645 tonnes de denrées récoltées
- ▶ 94.963 personnes accueillies
- ▶ 353 associations, épiceries sociales et CCAS partenaires
- ▶ 9,3 millions de repas (ou équivalent) distribués



## SOLAAL Bretagne

(Chiffres 2022)

- ▶ 195 tonnes de dons alimentaires récoltées
- ▶ 390.000 équivalent repas distribués à l'aide alimentaire
- ▶ 153 dons agricoles
- ▶ 38 donateurs
- ▶ 117.200 kg de CO<sup>2</sup> non gaspillés



## La Croix Rouge

(Chiffres 2022)

- ▶ 20 dispositifs (centres de distribution, épiceries sociales, espaces bébés/parents, etc)
- ▶ 3.861 foyers accompagnés
- ▶ 7.705 ayants droits
- ▶ 22.283 paniers distribués
- ▶ 366.289 kg de denrées distribuées



# L'AIDE ALIMENTAIRE, DE QUOI PARLE-T-ON ?



Le don alimentaire, consiste via un acte de solidarité, à fournir des denrées aux associations habilitées qui les redistribuent aux personnes accueillies ou à d'autres associations. Plus largement, la lutte contre la précarité alimentaire vise :

**« à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale ».**

La lutte contre la précarité alimentaire peut prendre d'autres formes comme des dons en nature (matériels, équipements) ou bien via différents types de mécénats (solidaires, financiers, de compétences).

Exploitations agricoles, industries, coopératives agroalimentaires, grossistes, distributeurs ou encore restauration collective, tous ont la possibilité ou l'obligation de donner des denrées alimentaires en cas d'inventus à des associations habilitées. Le gouvernement a notamment mis en place des modèles de conventions de dons de denrées alimentaires entre les industries agroalimentaires et les associations d'aide alimentaire habilitées pour garantir l'efficacité et la conformité du don et clarifier les responsabilités de chaque acteur.

## LOI GARROT - FÉVRIER 2016

Depuis la promulgation de la loi Garrot en février 2016, le gaspillage alimentaire est réglementé pour les différents acteurs de la sphère alimentaire. Cette loi prévoit notamment une hiérarchie des actions à mener en cas d'inventus, pour éviter tout gaspillage. La priorité est donnée à la prévention, puis en cas d'inventu, le débouché à privilégier est le don ou la transformation, dans une logique d'alimentation humaine. En second plan, ce sont les recours à l'alimentation animale et la méthanisation qui sont à privilégier pour éviter tout gaspillage alimentaire.

## LOI EGALIM - 2018

En octobre 2019, en application de la loi EGalim publiée en 2018, de nouvelles obligations viennent réglementer davantage le gaspillage alimentaire. Dès lors, toute industrie agroalimentaire ayant plus de 50 millions d'euros de chiffre d'affaires est dans l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée.

## LOI AGECE - 2020

En février 2020, la loi AGECE vient étendre l'obligation de diagnostic anti-gaspillage aux industries agroalimentaires et introduit un label national « anti-gaspillage alimentaire » notamment pour les entreprises agroalimentaires qui contribuent aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage de 50% à échéance 2030.



# LE FONCTIONNEMENT DU DON

## | QUELS PRODUITS DONNER ?

Tous les produits frais, surgelés ou secs sont acceptés. Les produits en vrac sont autorisés pour les produits agricoles. Les denrées ne répondant pas à un cahier des charges spécifiques (ex : calibrage hors normes) peuvent également faire l'objet d'un don.

Les associations ont dernièrement adapté leur capacité de réception et de stockage des dons. N'hésitez pas à les solliciter, quels que soient les volumes ou les conditionnements de vos produits.



**ATTENTION il existe plusieurs exceptions de produits, compte tenu des risques sanitaires associés :**

- ▶ Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière ou crème chantilly, fourrées après cuisson ;
- ▶ Crustacés et coquillages dont huîtres et moules ;
- ▶ Produits de poissonnerie réfrigérés non préemballés ;
- ▶ Viandes, fromages, produits traiteurs et produits de charcuterie non préemballés ;
- ▶ Plats cuisinés vendus chaud sauf les poulets rôtis préemballés et refroidis avant la ramasse (+4 °C) ;
- ▶ Viandes réfrigérées non préemballées ;
- ▶ Abats crus réfrigérés préemballés ou non ;
- ▶ Farces et produits farcis crus réfrigérés préemballés ou non ;
- ▶ Produits réfrigérés à base de poissons ou de viandes crus destinés à être consommés crus ;
- ▶ Boissons alcoolisées (titre alcoolique volumétrique > 1,2°) ;
- ▶ Produits réfrigérés détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal.





## I QUELLES RÈGLES ET CONDITIONS RESPECTER ?

Plusieurs conditions sont à prendre en considération dans le cadre d'un don auprès d'une association afin de respecter la sécurité alimentaire des produits.

### Le conditionnement :

Les denrées alimentaires à destination du don doivent obligatoirement respecter les **mêmes conditions que celles mises sur le marché traditionnel de distribution**. Tous les produits doivent être donnés emballés ou conditionnés. Le produit ne doit présenter aucun défaut de conditionnement. **Si une odeur ou une couleur suspecte se dégage du produit, celui-ci ne peut faire l'objet d'un don.**

### Date Limite de Consommation (DLC) et Date de Durabilité Minimale (DDM) :

Les produits comprenant une DLC (Date Limite de Consommation) peuvent être donnés si la date d'expiration du produit est supérieure ou égale à 48h. Si la DLC est inférieure à 48h, les associations peuvent récolter les produits uniquement si elles s'engagent à les distribuer dans les temps impartis.

Un produit avec une DLC dépassée ne pourra être donné.

Les règles pour les produits avec une DDM (Date de Durabilité Minimale) sont plus souples et traitées au cas par cas. Les associations peuvent tout de même décider de distribuer des produits avec une DDM dépassée dans la mesure où la conformité sanitaire du produit est validée.

### L'étiquetage :

Les denrées faisant l'objet d'un don doivent être étiquetées et mentionner les informations suivantes :

- ▶ Dénomination du produit
- ▶ DLC ou DDM
- ▶ Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation
- ▶ Liste des ingrédients avec la présence d'allergènes

### La traçabilité :

Tout produit donné doit pouvoir être identifié. Pour cela, les industries agroalimentaires doivent fournir à l'association habilitée un « bon de sortie » sur lequel sont indiqués plusieurs éléments de traçabilité (date de prise en charge, typologie du produit, établissement donateur, numéro de lot de fabrication etc). Une fois la marchandise récupérée, les associations ont l'obligation de vérifier l'existence d'une traçabilité du produit avant de le distribuer aux bénéficiaires, il en va de leur responsabilité.



# CONTACTS DES ASSOCIATIONS PAR DÉPARTEMENT

Au 1<sup>er</sup> octobre 2023

## LA RÉGLEMENTATION AUTOUR DU DON

Toute entreprise soumise à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés peut bénéficier d'une réduction d'impôts dans le cadre d'un don au profit d'œuvres ou d'organismes d'intérêt général ayant un caractère humanitaire ou social.

Une attestation de don doit être remplie par l'entreprise donatrice et l'association afin de valider l'opération.

### Plusieurs informations sont indispensables telles que :

- ▶ Les informations sur le donateur
- ▶ Les informations sur l'association bénéficiaire
- ▶ La nature du produit
- ▶ La quantité donnée
- ▶ La valorisation globale (en €) du don

La réduction d'impôts varie en fonction du volume de versements réalisés. Une entreprise peut ainsi défiscaliser 60% du montant du don (jusqu'à 2 millions d'euros de dons annuels), dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires. Au-delà de 2 millions d'euros de dons, la réduction appliquée sera de 40%.

Si la structure n'est pas imposable, la réduction d'impôts reste valable pour les cinq exercices fiscaux suivants.

### Finistère

**CROIX-ROUGE**  
[dt29@croix-rouge.fr](mailto:dt29@croix-rouge.fr)

**BANQUES ALIMENTAIRES**  
**Martine NIEDZIALEK**  
[ba290@banquealimentaire.org](mailto:ba290@banquealimentaire.org)  
02 98 53 48 11

**SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS**  
[alimentaire@spf29.org](mailto:alimentaire@spf29.org)  
02 98 44 80 43

**RESTOS DU CŒUR**  
**Gilles BOUTIN**  
[gilles.boutin@restosducoeur.org](mailto:gilles.boutin@restosducoeur.org)  
06 12 41 94 03



## Côtes-d'Armor

**CROIX-ROUGE**  
[dt22@croix-rouge.fr](mailto:dt22@croix-rouge.fr)

**BANQUES ALIMENTAIRES**  
**Yves LE DAMANY**  
[ba220@banquealimentaire.org](mailto:ba220@banquealimentaire.org)  
02 96 37 13 23

**SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS**  
[alimentaire@spf22.org](mailto:alimentaire@spf22.org)  
02 96 94 77 66

**RESTOS DU CŒUR**  
**Hubert PELE**  
[hubert.pele@restosducoeur.org](mailto:hubert.pele@restosducoeur.org)



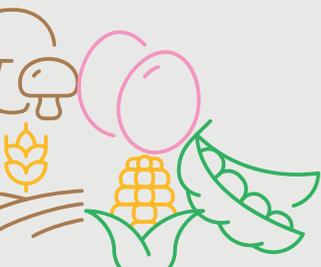
## Morbihan

**CROIX-ROUGE**  
[dt56@croix-rouge.fr](mailto:dt56@croix-rouge.fr)

**BANQUES ALIMENTAIRES MORBIHAN**  
**Eric FOUILLARON**  
[ba560@banquealimentaire.org](mailto:ba560@banquealimentaire.org)  
02 97 47 09 04

**SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS**  
[alimentaire@spf56.org](mailto:alimentaire@spf56.org)  
02 96 64 59 59

**RESTOS DU CŒUR**  
**Marc DUOLE**  
[marc.duole@restosducoeur.org](mailto:marc.duole@restosducoeur.org)  
07 85 28 64 35



## Ille-et-Vilaine

**CROIX-ROUGE**  
[dt35@croix-rouge.fr](mailto:dt35@croix-rouge.fr)

**BANQUES ALIMENTAIRES ST-MALO**  
**Daniel NIVOL**  
[ba350@banquealimentaire.org](mailto:ba350@banquealimentaire.org)  
02 99 82 64 63

**BANQUES ALIMENTAIRES RENNES**  
**Gilles LE POTTIER**  
[ba352@banquealimentaire.org](mailto:ba352@banquealimentaire.org)  
02 23 35 17 30

**SECOURS POPULAIRE FRANÇAIS**  
**Pascal HUET**  
[alimentaire@spf35.org](mailto:alimentaire@spf35.org)  
06 75 11 56 41 / 02 90 02 78 83

**Jean-François ARRIVE**  
[contact@spf35.org](mailto:contact@spf35.org)  
06 20 73 81 57

**RESTOS DU CŒUR**  
**Claire BAULLERET**  
[claire.baulleret@restosducoeur.org](mailto:claire.baulleret@restosducoeur.org)  
06 50 34 76 66

## Bretagne

**SOLAAL**  
**Benoît RIBARDIÈRE**  
[bretagne@solaal.org](mailto:bretagne@solaal.org) 06.31.56.06.52

# QUELQUES TÉMOIGNAGES D'IAA ENGAGÉES DANS UNE DEMARCHE DE DON ALIMENTAIRE

« À la Crêperie Jarnoux, nous collaborons avec plusieurs associations du territoire (Restos du Cœur, Secours Populaire, Banques Alimentaires). Nous sollicitons également les associations sur d'autres secteurs si notre marchandise est à quai chez nos transporteurs. Nous faisons environ 1 don par semaine aux associations, notamment lorsque les délais de consommation de nos produits sont trop courts pour nos clients. Nous souhaitons au maximum éviter le gaspillage et essayons de trouver des solutions adéquates. »

Crêperie Jarnoux – Lamballe (22)



« Nous donnons régulièrement à la banque alimentaire, des produits ou matières premières. Ces dons sont par exemple consécuteurs à certains de nos marchés saisonniers (cartes hiver/été).. A GELDELIS, la culture du partage et de l'inclusion est une évidence. Nous avons eu l'occasion de participer en novembre dernier à un dispositif innovant afin de coupler le don alimentaire et l'inclusion de personnes éloignées de l'emploi. L'élan de solidarité de tous pour produire 4000 tartes a été un succès collectif avec un bel enthousiasme des parties prenantes. Cela nous a donné de nouvelles idées de collaboration autour du don, cette fois-ci avec des étudiants. »

Geldelis – Torcé (35)



« Chez Henaff, le don alimentaire a lieu depuis 4 générations. Et voici une anecdote de la fin des années 30.

*Un mendiant entre dans l'usine pour demander si on peut lui donner quelques boîtes cabossées pour se nourrir. Un ouvrier lui répond qu'il n'y a pas de boîtes cabossées chez Hénaff. Jean Hénaff passe par là, et demande ce qu'il se passe. Il fait alors tomber quelques boîtes avec sa canne, et dit à l'ouvrier : voilà, maintenant on a des boîtes cabossées... »*

Entendue de la bouche d'Yvonne, la fille du mendiant.

Henaff est engagé dans le don par charité, mais aussi pour ne pas jeter de produits : un bigouden ne gaspille jamais ! Des dons hebdomadaires sont effectués pour les produits frais (steaks hachés de porc, saucisses fraîches), et semestriels pour les produits en conserves (pâtés et rillettes). Les produits sont donnés aux Restos du Cœur et à la Banque Alimentaire, mais aussi auprès d'étudiants, de marins et d'associations locales dans le cadre de partenariats.

Groupe Henaff - Pouldreuzic (29)

**Groupe  
JEAN HÉNAFF**

La Bretagne, notre nature