



Plan départemental de prévention et de gestion des déchets non dangereux

Groupe de travail « Dynamiser la prévention »

15 octobre 2014

L'AVENIR,
L'AVEYRON



Réunion du 15 octobre



Déroulement de la réunion :

- Don alimentaire : cadre juridique, état des lieux départemental.
- Actions initiées dans les établissements scolaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire : échanges d'expérience
- Préparation de la semaine de la réduction des déchets,
- Questions diverses

Le Gaspillage alimentaire : enjeux



2014 : année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire

Enjeux

Économique : le gaspillage alimentaire coûterait à chaque ménage français entre 400 et 500 €/an.

Environnemental : la production de denrées alimentaires nécessite l'utilisation de surfaces agricoles inutilement ainsi que la consommation à perte de grande quantité d'eau et d'énergie. De plus, indirectement les pratiques agricoles ont pu générer des pollutions par les pesticides, par les engrais et des gaz à effet de serre.

Social : En 2012, plus de 3,6 millions de personnes ont bénéficié de l'aide alimentaire en France, d'où la nécessité d'agir concrètement en faisant évoluer nos habitudes et notre façon de consommer.

Cadre réglementaire Don alimentaire



La loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a donné un statut à l'aide alimentaire et a introduit de nouvelles dispositions législatives.

Ainsi pour recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire, les associations doivent être habilitées (par arrêté ministériel au niveau national et préfectoral au niveau local).

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (juin 2013)

Objectif : diminuer par deux le gaspillage en France d'ici à 2025.

16 octobre : journée nationale de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres



- En Union Européenne l'origine du gaspillage alimentaire proviendrait pour 42 % des ménages, pour 39 % de l'industrie agroalimentaire, pour 5 % des détaillants et pour 14 % de la restauration.
- Un français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an dont 7 kg encore emballés.
- En Aveyron le gaspillage alimentaire représente plus de 19 kg par habitant et par an.

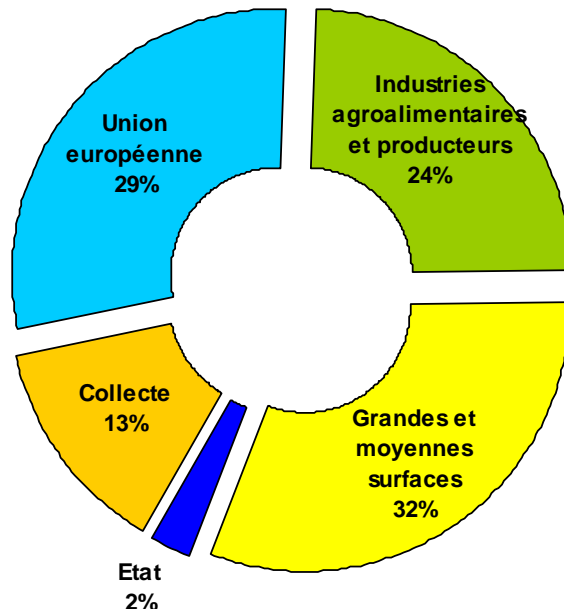


Le don alimentaire en quelques chiffres

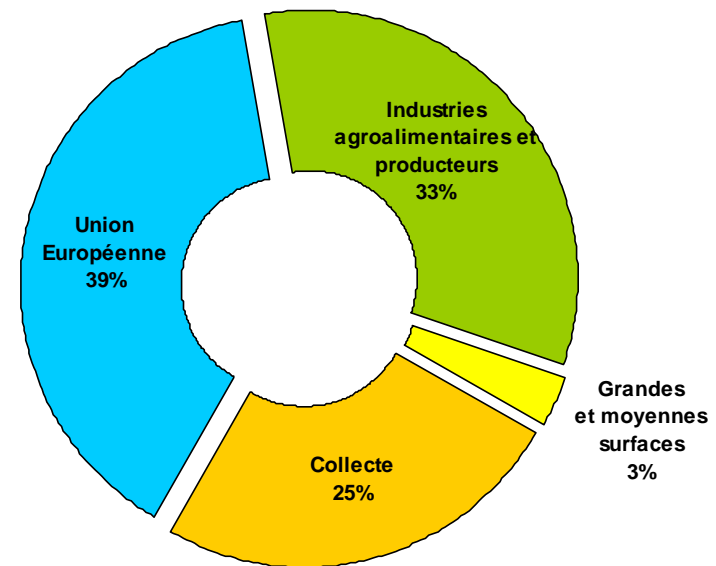


En France, 57 % des approvisionnements de la banque alimentaire sont issus de produits sauvés (grande distribution, excédents industriels...), soit 52 000 tonnes ou l'équivalent de 100 millions de repas.

Provenance des produits collectés en France
(source Banque alimentaire 2013)



Provenance des produits collectés en Aveyron
(source Banque alimentaire Aveyron Lozère 2013)



Le Don alimentaire : modalités



Donateurs : exploitation agricole, entreprise ou enseigne.

Bénéficiaires : les associations caritatives habilitées.

Formes de don : en nature, financier, logistique, mécénat de compétences ou réponse aux appels d'offres notamment ceux du Fonds Européen d'aide aux plus démunis.

Le **don alimentaire** (don en nature), comme le don financier, permet aux entreprises assujetties à l'impôt sur les revenus et les sociétés, de bénéficier d'une **réduction d'impôt à hauteur de 60 % des dons** et dans la limite de 5/1000 de leurs chiffres d'affaires, avec possibilité de report sur 5 exercices.

La **prise en charge par l'entreprise du transport et du stockage** pour la livraison du don lui permet également de bénéficier d'une **réduction d'impôt de 60 %** en fonction du coût de revient de la prestation.

Le Don alimentaire : modalités



Tous les produits alimentaires frais, surgelés ou secs peuvent être donnés

à l'exception de :

- Produits dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée
- Produits réfrigérés détériorés ou abîmés,
- Viandes hachées,
- Pâtisseries à base de crème.

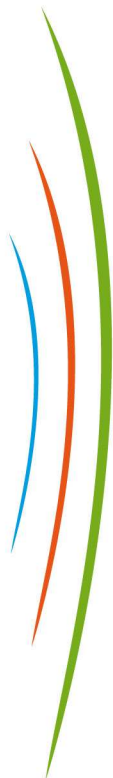
Certains produits tels que les coquillages, poissons et viandes non préemballés (...) ne peuvent faire l'objet de don qu'exceptionnellement

Pour les produits ayant une date limite d'utilisation optimale, les règles sont plus souples.

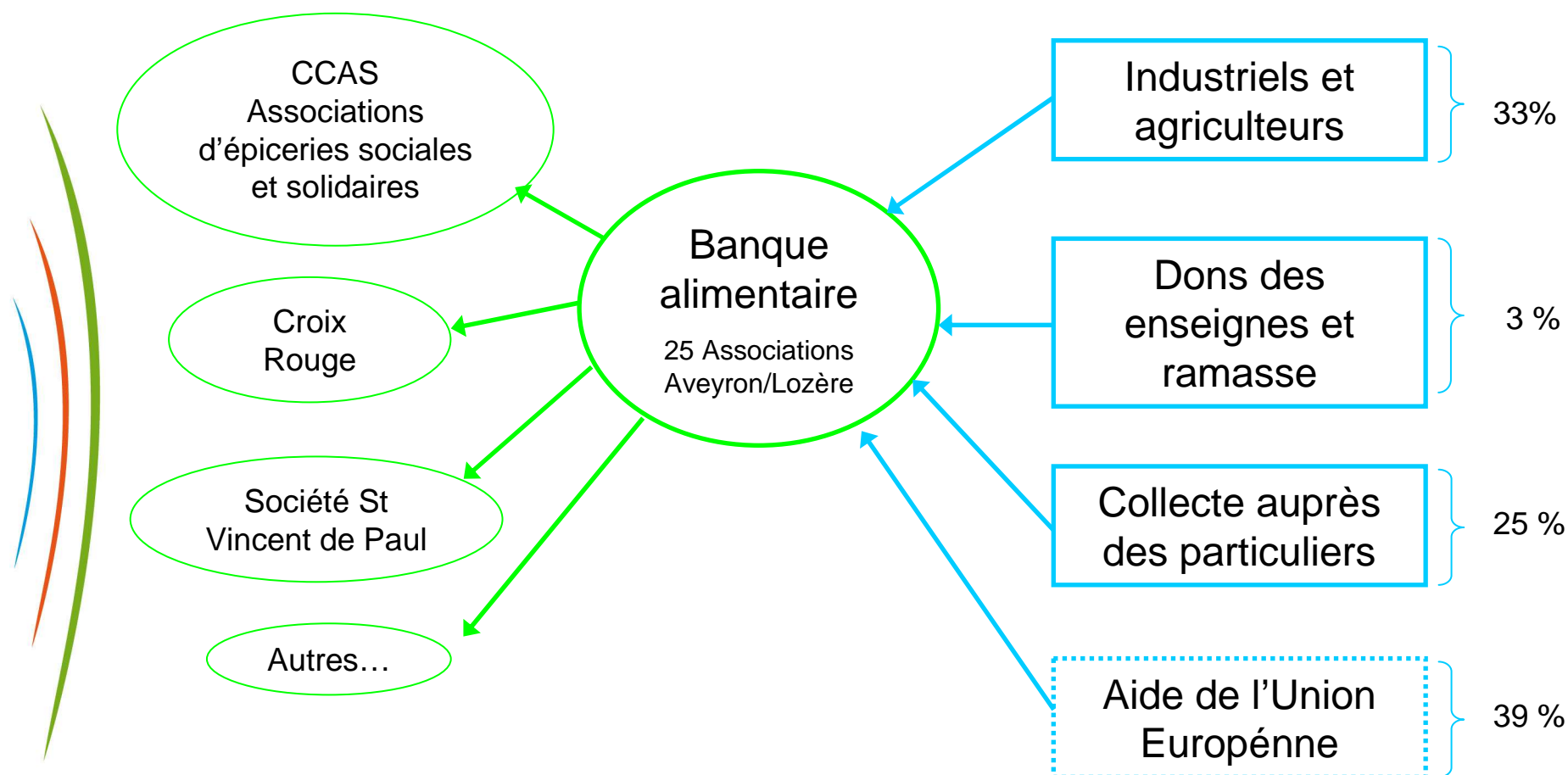
Le Don alimentaire : modalités



1. Signature d'une **convention** entre le donateur et l'association
2. Respect des **conditions d'hygiène et de sécurité et de traçabilité** des aliments donné en référence au Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) aux stades de stockage, transport, manutention et mise à disposition du bénéficiaire.
3. **Tri des produits** à donner réalisé par le donateur avant le ramassage par l'association
4. L'association signe un **bon de sortie** ou une attestation préparés par le donateur comportant les éléments d'enlèvement et si possible les éléments de traçabilité.
5. L'association justifiera à la signature de la convention d'une **assurance responsabilité civile** couvrant l'ensemble de ses activités et les conséquences dommageables liées à son activité, notamment à la distribution et à la nature des produits objets de la convention.



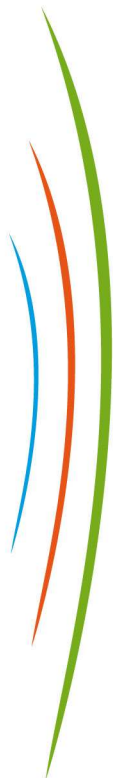
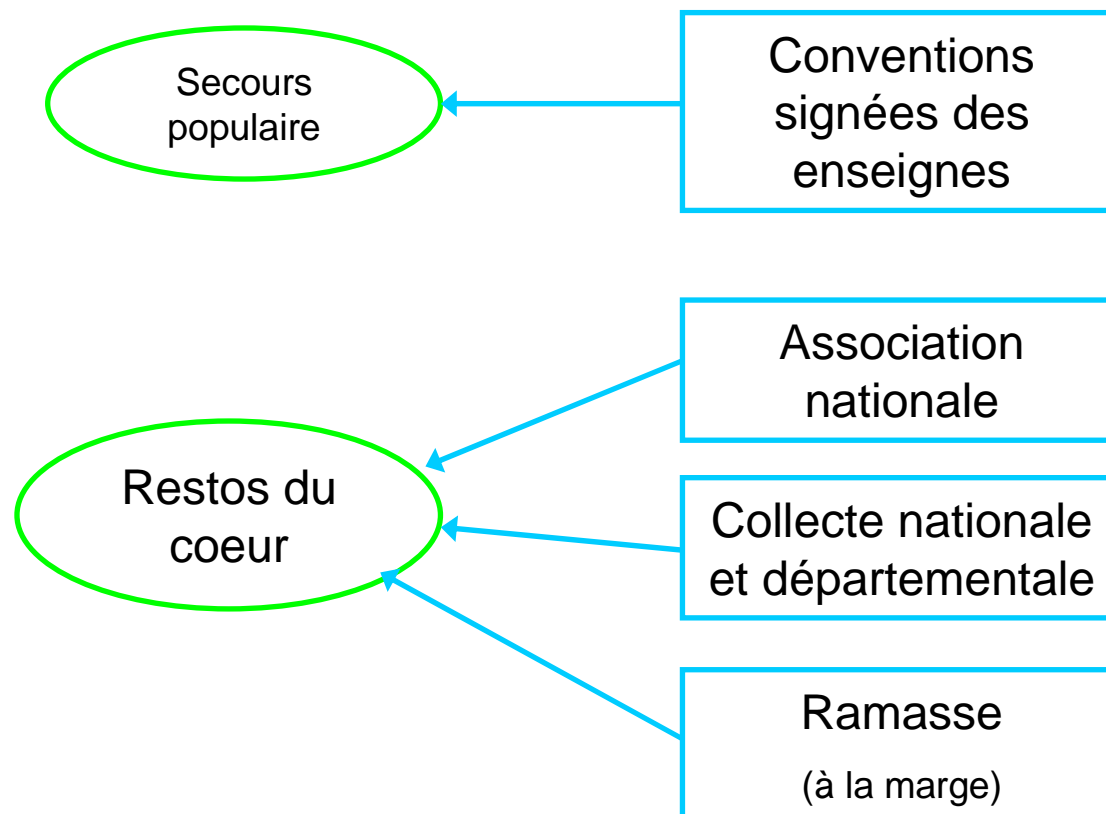
Le don alimentaire en Aveyron



La banque alimentaire Aveyron Lozère a reçu au 31 décembre 2013

270 949 kg représentant une valeur de 723 174 €

Le don alimentaire en Aveyron

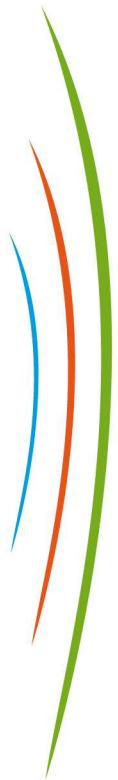




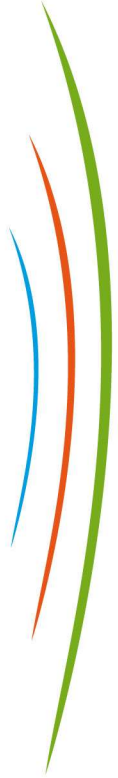
Pistes d'action



Quelles pistes d'action peut-on envisager ?



Actions dans les établissements scolaires



Tour de table des participants sur les actions initiées dans les établissements scolaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire : échanges d'expérience

Préparation SERD



Tour de table des participants sur les actions mises en place dans le cadre de la semaine européenne de la réduction des déchets



Merci de votre attention

