MAIRIE DE PARIS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'ENGAGEMENT DES TRAITEURS PARISIENS

Paris, le 16 octobre 2013

Comment redistribuer ?

- Garder à l’esprit les spécificités du public : certains ne mangent pas de pain coupé, d’autres ne mangent pas de porc, etc.

- Le conditionnement de transport des surplus est, lui aussi, important pour que les bénéficiaires n’aient pas l’impression de manger des restes.

- Le personnel des services concernés doit être informé de la provenance des surplus pour pouvoir en parler avec le public.

SOMMAIRE

1. Eléments de cadrage
2. Produits revalorisables
3. Solutions de transport
4. Publics bénéficiaires

1- Eléments de cadrage

Principes généraux

Une réflexion collective, une démarche volontariste

- Réunis au sein du **groupe de travail mis en place par la Mairie de Paris** dans le cadre du **plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire porté par le Ministre délégué en charge de l'agroalimentaire**, les traiteurs, les associations et les logisticiens signataires ont élaboré un **guide pratique** recensant les **différents produits revalorisables** et les **conditions nécessaires** pour permettre cette revalorisation en direction des publics ciblés.

- Cette **démarche collective** définit un **cadre commun disponible pour tous les acteurs** opérant à Paris qui souhaiteront nous rejoindre. L'enjeu est de créer un **système pérenne de revalorisation des surplus alimentaires issus des traiteurs parisiens**. L'un des défis est d'absorber des **quantités variables de surplus à des dates non-prévisibles**.

- Elaboré à partir de nos expériences diverses, ce guide pratique est une contribution à la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, coordonnée par le ministère de l'agroalimentaire http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne.

Champ d’application

Des lieux gérés par les traiteurs aux espaces de réception

- L’objectif de revalorisation des surplus alimentaires doit être poursuivi non seulement dans **les lieux gérés directement par les traiteurs** mais également à l’occasion des « affaires traiteurs » ponctuelle réalisées dans des **lieux exploités par d’autres acteurs** (par exemple centres de congrès ou salles de spectacle).

- Les lieux gérés directement par les traiteurs, comme les pavillons, peuvent être équipés de chambres froides et de cellules de refroidissement rapide, indispensables à l'action de revalorisation. Ces lieux ne posent **aucune difficulté** pour mettre en place une démarche de revalorisation des surplus alimentaires.

- Pour les « affaires traiteurs », **le lieu doit être équipé** des outils nécessaires pour **conserver les surplus avant leur récupération**. De plus, une **clause contractuelle type,** à insérer dans les conditions générales de vente de chaque traiteur et **permettant la redistribution de denrées appartenant à leurs clients,** pourra être rendue disponible en ligne**.**

Champ d’application

Des conditions de redistribution particulières

- Pour répondre à des besoins qui ne sont pas couverts aujourd’hui, **les surplus doivent profiter au plus grand nombre et aux plus précaires** des bénéficiaires des associations partenaires, **selon une typologie définie par ordre de pertinence.**

- Pour les publics vivant à la rue, **les repas doivent être servis chauds dans un endroit où le public peut manger avec dignité**. Ces conditions sont importantes car elles contribuent à reconstruire l'estime de soi et facilitent la prise de contact, avant un éventuel accompagnement à sortir de la rue.

- **Les structures d'hébergement classiques – centres d'hébergement et de réinsertions sociale (CHRS) et centres de stabilisation – ne sont pas les premières cibles** (leurs circuits d'approvisionnement alimentaires sont déjà en place) et il n'est que rarement envisageable d'utiliser des surplus proposés le matin en substitution d'un repas le soir.

Champ d’application

Les vertus d’une communication interne

- **Sensibiliser l’ensemble du personnel aux pratiques de revalorisation des surplus**
  - ✓ Organisation de réunions de sensibilisation des équipes avec présentation de la démarche par le management
  - ✓ Rédaction et diffusion de documents/brochures d’information pour les salariés

- **Former le personnel en charge de la revalorisation :**
  - ✓ Mise en œuvre des process internes à l’entreprise
  - ✓ Formation à l’utilisation des outils

- **Diffuser et afficher les règles de revalorisation / bonnes pratiques.**
  - ✓ Mettre en œuvre une signalétique interne pour optimiser les circuits de revalorisation
  - ✓ Diffuser les bonnes pratiques

2- Produits revalorisables

Catégories de produits revalorisables

Un principe : pas de barrières inutiles
Une exigence : zéro risque sur le plan sanitaire

• Différentes catégories de produits sont revalorisables. L'objectif poursuivi par ce groupe de travail est d'œuvrer à la revalorisation du plus grand nombre.

• Toutefois, au regard des caractéristiques propres à chaque produit, il n'est **pas envisageable de définir une règle unique**. Des modalités spécifiques sont donc définies selon les différents types de produits.

• **5 grandes familles** de produits peuvent être considérées :

- ✓ **Les produits secs** : viennoiseries, pain, fruits bruts
- ✓ **Les produits froids** : entrées cocktail, sandwiches et pain surprises, fromages
- ✓ **Les produits chauds** : en frais et cuits sous vide
- ✓ **Les entremets, tartes et plateaux repas**
- ✓ **Les boissons** : jus de fruits frais, jus de fruits et sodas

1. Produits secs

Type de produit	Criticité*	Caractéristiques produits et points de vigilance	Modalités des dons
Viennoiseries	1	Exclusion des produits entamés et souillés	Produits restés en office - à reconditionner de manière hygiénique dans un conditionnement au choix du traiteur.
Pain	1	Exclusion des produits entamés et souillés	Produits restés en office - à reconditionner de manière hygiénique dans un conditionnement au choix du traiteur
Fruits bruts	1, 2	Exclusion des produits entamés et souillés	Produits restés en office - à reconditionner de manière hygiénique dans un conditionnement au choix du traiteur

*

1- criticité produit faible (produit sec, microbiologiquement stable
2- criticité moyenne (produit frais, non manipulé sur affaire)
3- criticité haute (produit frais, manipulé sur affaire)

2. Produits froids

Type de produit	Criticité	Caractéristiques produits et points de vigilance	Modalités des dons
Produits froids: Entrées Cocktail	3	DLC courtes contamination pendant manipulation lors du dressage	- Non dressés - Conservés au frais - Reconditionnés dans un conditionnement au choix du traiteur
Sandwiches - pain surprises	2	DLC courtes, produits frais	- Conservés au frais pendant la réception -Reconditionné dans un conditionnement propre, au choix du traiteur
Fromages	2	Exclusion des produits entamés et souillés	Produits stockés au froid, à reconditionner de manière hygiénique dans un conditionnement au choix du traiteur.

3. Produits chauds

Type de produit	Criticité	Caractéristiques produits et points de vigilance	Modalités des dons
Produits chauds en frais: Viandes Poisson Accompagnements	3	DLC courtes, produits frais produits "pré-cuits", nécessitant une réchauffe	2 cas: 1. Produits conservés au frais pendant la réception, non réchauffés sur place: - Reconditionné dans un conditionnement propre, au choix du traiteur. 2. Produits réchauffés sur place. Possibilité de dons si: - Réchauffés en moins de 2h entre 55°C et 70°C, - Maintenu au-dessus de 55°C jusqu'au refroidissement - Refroidis en CRR - Conservés au frais - Reconditionnés dans un conditionnement au choix du traiteur
Produits chauds cuits sous vide: Viandes Poisson Accompagnements	3	DLC courtes, produits frais produits nécessitant une réchauffe	2 cas: 1. Produits conservés au frais pendant la réception, non réchauffés sur place, non entamés: - Reconditionné dans un conditionnement propre, au choix du traiteur. 2. Produits réchauffés sur place. Possibilité de dons si: - Réchauffés en moins de 2h entre 55°C et 70°C, - Maintenu au-dessus de 55°C jusqu'au refroidissement, non entamé, - Refroidis en CRR, - Conservés au frais, - Reconditionnés dans un conditionnement au choix du traiteur

4. Les entremets, tartes et plateaux repas

Type de produit	Criticité	Caractéristiques produits et points de vigilance	Modalités des dons
Entremets, tartes	3	DLC courtes contamination pendant manipulation lors du dressage	- Non dressés - Conservés au frais - Reconditionnés dans un conditionnement au choix du traiteur
Plateaux repas	2	DLC courtes, produit frais	Produit déjà conditionné. Produit conservé au frais, non entamé

5. Les boissons

Type de produit	Criticité	Caractéristiques produits et points de vigilance	Modalités des dons
Jus de fruits frais	2	Produit frais	Produit déjà conditionné Produit conservé au frais, non entamé
Jus de fruits, sodas	1		Produit déjà conditionné Produit conservé au frais, non entamé

Mesures à mettre en œuvre

- **Pour des raisons de sécurité sanitaire et de traçabilité,** il est nécessaire d'apposer sur le conditionnement des produits revalorisés **une durée limite de consommation (DLC)**

- Dans ce cadre, l'inscription d'une **DLC homogénéisée de 24 heures** est recommandée.

- Cette DLC est valable pour **tous les types de produits revalorisés** recensés dans les tableaux précédents.

2- Transport et logistique

Solutions de transport

- La redistribution des surplus alimentaires doit **établir de façon précise et systématique la répartition des tâches et des coûts**, lors du transport entre les émetteurs (traiteurs) et les récepteurs (associations bénéficiaires).

- Trois pistes principales sont identifiées:

  1. Le récepteur vient chercher les produits de façon autonome.
  2. L'émetteur assure le transport (à condition que le récepteur soit géographiquement proche de l'émetteur ou du chemin de retour de ses camions).
  3. Un pool de récepteurs s'organise pour mutualiser le transport et la logistique.

Solutions de transport mutualisé

- Une **structure intermédiaire** (éventuellement une entreprise d'insertion) peut assurer le transport, ce qui permet une création indirecte d'emploi.

- Deux modalités sont identifiées :

  1. L'entreprise livre en **flux tendu** (coût supplémentaire lié à l'aléa).

  2. Elle stocke les produits en **entrepôt** avant de les livrer.

- Cet entrepôt situé à un emplacement stratégique permettrait aux traiteurs de déposer leurs surplus lors du retour de leurs camions, et aux **associations** de **remplir complètement leurs camions pour réduire leur coût de transport.**

Solutions d’interface

- Une **plateforme numérique réunissant un réseau d'associations destinataires des surplus alimentaires** permet de distinguer les types d'associations, leur adresse, leurs jours de réception, les types de surplus attendus, leurs diverses contraintes, et de prendre en compte les spécificités des activités traiteurs. Cette plateforme a déjà été expérimentée par différents acteurs parisiens.

- Un **logiciel spécialisé** permet d’organiser le transfert entre traiteurs et associations bénéficiaires, tout en laissant le transport à la charge d’une entreprise tierce.

4- Publics bénéficiaires

Où redistribuer ?

- Les services les plus adaptés sont les accueils de jour et les épiceries solidaires des associations parties prenantes.

- Ces structures accueillent souvent plus de 100 personnes par jour et sont le seul lien avec un public de « très exclus ». Leurs budgets ne prévoient que le strict minimum en termes d'accueil et de confort des bénéficiaires.

- Cela permettrait de toucher le public le plus en demande et lèverait le problème de la taille et de la régularité des approvisionnements car les capacités de redistribution sont beaucoup plus importantes que celles d'un service d'hébergement.

Autres structures bénéficiaires

- Les services "assimilés" tels que les bagageries sociales qui peuvent, eux aussi, absorber de grandes quantités de nourriture "d'appoint" (pain et fromage par exemple).

- Les épiceries sociales et solidaires : en raison de leur proximité avec le public et de leurs meilleures capacités de stockage et de conservation de la nourriture.

Premiers signataires

MAIRIE DE PARIS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

La Petite Reine
Solutions de livraison pensées pour la ville

POTEL & CHABOT

Aurore
Association

LA TABLE DE CANA
Paris - Antony
Traiteur et Organisateur de Réceptions

té TRAITEUR ÉTHIQUE

EQOSPHERE
www.eqosphere.com

LA MIE DE PAIN
DE L'URGENCE À L'INSERTION

SAINT LAURENT
Une marque du Groupe Eurosites

LECOINTRE
PARIS

LA BAGAGERIE D'ANTIGEL!

mavrommátis
PARIS

LA TOURNÉE

LENÔTRE
PARIS

Le relais FREMICOURT

La Tablée des Chefs

RAYNIER MARCHETTI
TRAITEUR PARIS

Contact à la Mairie de Paris : 01 42 76 57 71