



# BENCHMARKING

## INVENDUS & AIDE ALIMENTAIRE

octobre 2013

### TABLE DES MATIÈRES

---

Introduction .....	p.1
Projets identifiés.....	p.3
Projets approfondis .....	p.19
- Camionnette « antigaspi », Agglomération de Tours (France).....	p.19
- Cartographie de l'aide alimentaire, Région Ile-de-France (France) .....	p.21
- Sécurisation des points de collecte, Pays de Loire (France).....	p.23
- Siticibo Ristorazione, Italie .....	p.24
Annexe : Good Samaritan Law .....	p.26

Mission réalisée à la demande de Bruxelles Environnement et de la Fédération des Services sociaux – Fédération des Services sociaux bicommunautaires (FdSS-FdSSB), et présentée dans le cadre de la Table ronde « Invendus & aide alimentaire » du 15 octobre 2013 à Bruxelles.

Auteur : Catherine Closson



*Les commanditaires et l'auteur remercient les responsables des projets étrangers qui ont collaboré dans le cadre de cette étude.*



## INTRODUCTION

---

Bruxelles Environnement, administration régionale bruxelloise pour l'Environnement activement engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, mène et soutient de nombreux projets sur cette thématique. De son côté, la Concertation Aide Alimentaire, coordonnée par la Fédération des Services sociaux – Fédération des Services sociaux bicommunautaire (FdSS-FdSSB) et qui regroupe les services de distribution (colis, restaurants sociaux et épiceries sociales), doit faire face à la fin du Programme européen d'aide aux plus démunis (PEAD) et travaille à l'amélioration de l'approvisionnement.

Une table ronde, organisée à Bruxelles le 15 octobre 2013, avait pour objectif d'identifier les initiatives qui pourraient améliorer et augmenter la récupération des produits invendus – et encore consommables –, au profit du secteur de l'aide alimentaire. Elle visait à rassembler les acteurs de la chaîne agroalimentaire (de l'agriculture à la distribution) et de l'aide alimentaire et les services publics concernés par cette question (Afsca, cabinets politiques, etc.) afin d'identifier ensemble les types de projets qui mériteraient d'être soutenus prioritairement par les autorités de la Région de Bruxelles Capitale.

La présente étude avait pour objectif d'identifier des projets innovants à l'étranger, pouvant inspirer la réflexion et nourrir les débats de la table ronde. Un tour d'horizon a également été mené sur les initiatives portées par la Région flamande, également fort active sur la thématique du gaspillage alimentaire.

## BENCHMARKING - Projets identifiés

B E L G I Q U E	N°	Porteur(s) de projet	Nom du projet	Localisation	Période	Principales réalisations
	1	Commune de Molenbeek	Charroi communal	Molenbeek		Mise à disposition de charroi communal (chauffeur + camionnette) > voir Benchmarking Projets approfondis
	2	Commune de Forest	Motion sur les invendus	Forest	2012	- état des lieux sur les invendus (gaspillages et mécanismes de récupération existants) - étude sur la création d'un label pour les commerces valorisant leurs invendus > voir Benchmarking Projets approfondis
	3	Commune d'Anderlecht	Groupe de travail invendus alimentaire	Anderlecht	2013	Mise en place d'un groupe de travail sur les invendus alimentaires > voir Benchmarking Projets approfondis
	4	KOMOSIE (Koepel van Milieu-ondernemers in de Sociale Economie)	Lerend Netwerk Voedselverlies	Région flamande	lancement 29/10/13	Création d'un réseau d'acteurs de l'économie sociale sur le gaspillage alimentaire
	5	Vlaamse Overheid	Interdepartementale Werkgroep Voedselverlies	Flandre	création: avril 2011	Création d'un groupe de travail interdépartemental sur le gaspillage alimentaire (présidé par le Département Landbouw en Visserij / réunions tous les 3 à 4 mois)
	6		25 dispositions politiques			Cf. Ressources <i>infra</i>
7	Journées d'études			2012-2013	Par ex. rencontre avec les communes et les CPAS pour identifier les pratiques et les besoins	

Les projets en vert sont présentés de manière plus détaillée dans le chapitre suivant: Benchmarking - Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

B E L G I Q U E	N°	Porteur(s) de projet	Ressources	Contact(s)		Remarques	
	1	<b>Commune de Molenbeek</b>		Cabinet Echevin M. O. Mahy (charroi) André Vande Perre, Coordinateur resto social Les Uns et les Autres	Commune: 02 412 37 83 (cabinet) Resto social: 02 410 09 60		pas de récupération des invendus proprement dits (approvisionnement à la Banque alimentaire)
	2	<b>Commune de Forest</b>		Nadia El Yousfi et Evelyne Huytebroeck, échevines			
	3	<b>Commune d'Anderlecht</b>		Cabinet Echevin JJ. Boelpape Marie-Jeanne Mertens, Directrice Affaires économiques et sociales Marc Bernard, responsable Service social	M. Bernard: mbernard@anderlecht.irisnet.be		
	4	<b>KOMOSIE</b>	www.komosie.be	Etienne Rubens	etienne.rubens@komosie.be		
	5	<b>Vlaamse Overheid</b>	<a href="http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=2812">http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=2812</a>	Kris Roels	kris.roels@lv.vlaanderen.be		Objectif Région flamande: réduction de moitié du gaspillage alimentaire en 2020
	6		"Voedselverlies in Vlaanderen -				
7							

Les projets en vert sont présentés de manière plus détaillée dans le chapitre suivant: Benchmarking - Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

<b>B E L G I Q U E</b>	<b>8</b>	<b>Vlaamse Overheid</b>	<b>Guide pratique 'Sociaal aan de slag met voedseloverschotten'</b>			Guide pratique pour la récupération des invendus au profit des structures d'aide alimentaire locales
	<b>9</b>					Appel à projets (en lien avec le guide pratique) > subsides 5.000 euros
	<b>10</b>		<b>E-zine Voedselverlies</b>	Flandre	1er numéro: avril 2013	Information trimestrielle sur le gaspillage alimentaire à l'attention des politiques, des acteurs de la chaîne alimentaire et des chercheurs

	<b>N°</b>	<b>Porteur(s) de projet</b>	<b>Nom du projet</b>	<b>Localisation</b>	<b>Date</b>	<b>Contenu du projet</b>
<b>E S P A G N E</b>	<b>11</b>	<b>- AECOC (association des fabricants et distributeurs) - Fédération espagnole des banques alimentaires</b>	<b>Food is too good to waste</b>	Espagne		Mise en lien des entreprises agroalimentaires et des organisations d'aide alimentaire. Trois objectifs: 1/ contribuer à améliorer les processus des banques alimentaires (transport, logistique, sécurité alimentaire, échange d'infos, etc.); 2/ mettre en place des mécanismes de monitoring des quantités reçues, du type de produits, du partage des denrées, etc.; 3/ augmenter le pourcentage de nourriture redistribuée. Première rencontre à Madrid le 31 mai 13: rassemblement de 200 représentants des principales entreprises agroalimentaires et de la grande distribution, des associations de commerce, des services publics et des banques alimentaires.

## BENCHMARKING - Projets identifiés

<b>B E L G I Q U E</b>	<b>8</b>	<b>Vlaamse Overheid</b>	"Sociaal aan de slag met voedseloverschotten", Lief Vandevoot			
	<b>9</b>					
	<b>10</b>		<a href="http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/e-zine%20voedselverlies%20juli%202013.pdf">http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/e-zine%20voedselverlies%20juli%202013.pdf</a>	Kris Roels	kris.roels@lv.vlaanderen.be	

	<b>N°</b>	<b>Porteur(s) de projet</b>	<b>Ressources</b>	<b>Contact(s)</b>		<b>Remarques</b>
<b>E S P A G N E</b>	<b>11</b>	<b>- AECOC (association des fabricants et distributeurs) - Fédération espagnole des banques alimentaires</b>	<a href="http://www.eurofoodbank.eu">www.eurofoodbank.eu</a>			- initiative du secteur privé - bénéficie du soutien du Ministère de l'Agriculture et de l'Environnement

## BENCHMARKING - Projets identifiés

<b>E S P A G N E</b>	12	- Food stores - Food Banks - Charities	Fresh fruit and vegetables, meat and fish for direct distribution			La Banque alimentaire fait le lien entre les grossistes et les associations d'aide alimentaire qui veulent collecter des produits frais. La Banque alimentaire signe un accord conjoint et reçoit de l'association un rapport sur les fruits et légumes reçus et redistribués. La Fédération espagnole des Banques alimentaires travaille sur le développement d'une application pour smartphones pour faciliter le processus. Coût estimé: 8.000 € + coût des smartphones pour les bénévoles.
--	----	--	---	--	--	--

<b>E U R O P E</b>	N°	Porteur(s) de projet	Nom du projet	Localisation	Date	Contenu du projet
	13	Fédération européenne des Banques alimentaires	Ideas that feed	Europe	lancement du site: janvier 2014	Recensement de bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire en faveur de l'aide alimentaire > sortie d'un livret et lancement d'un site internet (2014)
	14	Union européenne / Wageningen UR (coordination)	FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies)	Europe		Uniformisation des définitions et règles de calcul / échanges de bonnes pratiques (création d'une plate-forme) / soutien à l'innovation sociale et mesures politiques

<b>F R A N C E</b>	N°	Porteur(s) de projet	Nom du projet	Localisation	Date	Contenu du projet
	15	Agglomération de Tours	Camionnette « antigaspi »	Tours	lancement juin 2013	Mise à disposition d'une camionnette réfrigérée pour des collectes dans les superettes et petits supermarchés du centre et de la périphérie > voir Benchmarking Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

<b>E S P A G N E</b>	<b>12</b>	- <b>Food stores</b> - <b>Food Banks</b> - <b>Charities</b>	www.fesbal.org Www.eurofoodbank.eu			
--	-----------	---	---------------------------------------	--	--	--

<b>E U R O P E</b>	N°	Porteur(s) de projet	Ressources	Contact(s)		Remarques
	<b>13</b>	<b>Fédération européenne des Banques alimentaires</b>	www.eurofoodbank.org/	Aude Alston, Fédération européenne des banques alimentaires	feba@eurofoodbank.org	
	<b>14</b>	<b>Union européenne / Wageningen UR (coordination)</b>	www.eu-fusions.org/			

<b>F R A N C E</b>	N°	Porteur(s) de projet	Ressources	Contact(s)		Remarques
	<b>15</b>	<b>Agglomération de Tours</b>	http://alimentation.gouv.fr/tours-camionnette-antigaspi	Florence Fresnault, Directrice du Développement durable	f.fresnault@agglo-tours.fr	

Les projets en vert sont présentés de manière plus détaillée dans le chapitre suivant: Benchmarking - Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

F R A N C E	16	<b>Agglomération de Tours</b>	<b>Collecte de dons</b>	Tours	2012	Opération pilote: système de ramassage, auprès des habitants, des denrées que les habitants souhaitent destiner à l'aide alimentaire. L'objectif est de pérenniser le système mis en place et de le reproduire, une fois la viabilité établie, sur d'autres territoires.
	17	<b>Secours Populaire (Nantes)</b> - ANDES (Rungis, Lomme, Marseille et Perpignan) - Imagine84 (Avignon) - Restos du Cœur -Secours Populaire (Toulouse)	<b>Récupération des MIN (Marchés d'intérêt national)</b> <b>Chantiers d'insertion</b>	France		Récupération, tri et reconditionnement des invendus des MIN dans le cadre d'ateliers d'insertion. Au total, plus de 1 600 tonnes d'invendus ont été récupérés et redistribués à des associations d'aide alimentaire en 2010, sur huit Marchés d'intérêt national > voir aussi Etude InvenBru dans Présentations de bonnes pratiques <i>infra</i> )
	18	<b>Banque alimentaire de Bordeaux et de la Gironde</b>	<b>ABC-E</b>	Région Bordeaux-Gironde	2010-2012	En 2010, la Banque Alimentaire de Bordeaux Gironde (BABG) a distribué plus de 1 200 tonnes de fruits et légumes. Cette distribution a été réalisée après des opérations de tri qui ont conduit à éliminer environ 200 tonnes de fruits et légumes (soit 14%) > Projet-pilote ABC-E: reconditionnement et transformation en confitures de fruits et légumes récupérés dans les grandes surfaces. Appui à la création de Très Petites Entreprises de transformation alimentaire pour lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire (voir références de la brochure dans les Ressources <i>infra</i> )

Les projets en vert sont présentés de manière plus détaillée dans le chapitre suivant: Benchmarking - Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

F R A N C E	<b>16</b>	<b>Agglomération de Tours</b>				
	<b>17</b>	<b>Secours Populaire (Nantes)</b> - ANDES (Rungis, Lomme, Marseille et Perpignan) - Imagine84 (Avignon) - Restos du Cœur -Secours Populaire (Toulouse)	<a href="http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-invendus">http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-invendus</a>			
	<b>18</b>	<b>Banque alimentaire de Bordeaux et de la Gironde</b>	<a href="http://www.banquealimentaire33.org/ABC.html">www.banquealimentaire33.org/ABC.html</a>	Viorica Buciuceanu	vidaluda@gmail.com	

Les projets en vert sont présentés de manière plus détaillée dans le chapitre suivant: Benchmarking - Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

F R A N C E	19	<b>DRIAAF Ile-de-France (Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt)</b>	<b>Cartographie interactive des structures d'aide alimentaire</b>	Région Ile-de-France	lancement 2013	Les fiches des associations indiquent leurs caractéristiques permettant de cibler les dons > voir Benchmarking Projets approfondis
	20	<b>DRAAF Pays de Loire</b>	<b>Sécurité sanitaire des points de collecte</b>	Pays de Loire	depuis 2010	Amélioration de la sécurité sanitaire des points de collectes (protéines animales et produits mer) pour rassurer le secteur agroalimentaire et encourager les dons.
	21	<b>DRAAF Rhône-Alpes</b>	<b>Guides pratiques</b>	Région Rhône-Alpes	2013	Publication de trois guides pratiques pour encourager les dons à l'intention: <ul style="list-style-type: none"> <li>- des agriculteurs</li> <li>- des entreprises</li> <li>- de la restauration collective</li> </ul> (> voir références dans les Ressources <i>infra</i> )
	22	<b>- Fondation Monoprix - Banque Alimentaire de Paris-Ile de France (BAPIF) - Fédération française des Banques Alimentaires (FFBA)</b>	<b>Optimiser la récupération de produits ultra-frais</b>	Paris		Projet de mise en place d'une collecte de proximité quotidienne avec les magasins Daily Monop de Paris. Objectif : Collecter des produits ultra frais arrivant à date de péremption et destinés à être distribués le jour-même par des associations locales partenaires de la BAPIF, notamment des équipes de maraude.

## BENCHMARKING - Projets identifiés

F R A N C E	19	<b>DRIAAF Ile-de-France (Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt)</b>	<a href="http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Favorisons-les-dons-la">http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Favorisons-les-dons-la</a>	Cécile Leroy, Chargée de mission	cecilie.leroy@agriculture.gouv.fr	La Région Rhône-Alpes est en train de reproduire l'initiative
	20	<b>DRAAF Pays de Loire</b>	<a href="http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-invendus">http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-invendus</a>	Jérôme Segons, Chef du pôle offre alimentaire	jerome.segons@agriculture.gouv.fr	
	21	<b>DRAAF Rhône-Alpes</b>	<a href="http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Alimentation,399">http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Alimentation,399</a>	Elisabeth Manzon, Chef de projet Alimentation	elisabeth.manzon@agriculture.gouv.fr	
	22	<b>- Fondation Monoprix - Banque Alimentaire de Paris-Ile de France (BAPIF) - Fédération française des Banques Alimentaires (FFBA)</b>	<a href="http://www.fondationmonoprix.fr/aide-alimentaire-en-aout">www.fondationmonoprix.fr/aide-alimentaire-en-aout</a>	Annie Neveu	ba940@banquealimentaire.org	Optimisation du circuit du camion pour pouvoir redistribuer les produits collectés le jour-même.

## BENCHMARKING - Projets identifiés

F R A N C E	23	<b>Jardin de Cocagne Angevin (association)</b>	<b>Atelier "récupération et tri des invendus"</b>	Angers	2010	Récupération, tri, reconditionnement et redistribution des invendus du Marché d'intérêt national (MIN) d'Angers
			<b>Filets solidaires</b>		2011	Les filets solidaires sont composés de légumes et fruits qui étaient destinés à la destruction, car non conformes pour le commerce, ou de stocks invendus du Min. Ils sont triés par des personnes qui ont quitté le Jardin de cocagne sans emploi et qui peuvent ainsi travailler quelques heures par semaine. Plusieurs agriculteurs ont accepté d'entrer dans la démarche : ils font un don, -défiscalisable-, de leur production à l'association, qui se charge de venir chercher les légumes ou fruits dans le champ.
	24	<b>Ministère de l'Agroalimentaire, de l'Agriculture et de la Forêt</b>	<b>Bourse aux dons - plateforme d'échanges pour l'aide alimentaire</b>	France	lancement 2012	Plateforme d'échanges des dons pour l'aide alimentaire, réservée aux professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire - producteurs, industries agroalimentaires, distributeurs, transporteurs, restaurateurs, etc.
	25	<b>- Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles (FDSEA) - Banque alimentaire du Nord - DRAAF Nord-Pas-de-Calais</b>	<b>Don de surplus de pommes de terre</b>	Picardie		Don de 27 tonnes de surplus de pommes de terre par les agriculteurs locaux

## BENCHMARKING - Projets identifiés

F R A N C E	<b>23</b>	<b>Jardin de Cocagne Angevin (association)</b>	<a href="http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-invendus">http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-invendus</a> <a href="http://lasocietesolidaireetduvable.com/2013/02/18/le-jardin-de-cocagne-cree-les-filets-solidaires-avec-la-ville-dangers/">http://lasocietesolidaireetduvable.com/2013/02/18/le-jardin-de-cocagne-cree-les-filets-solidaires-avec-la-ville-dangers/</a>	Jean-Luc Pineau, Directeur		Soutien de la DRAAF: équipements et traçabilité
	<b>24</b>	<b>Ministère de l'Agroalimentaire, de l'Agriculture et de la Forêt</b>	<a href="http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons">http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons</a> <a href="http://alimentation.gouv.fr/professionnels-lutte-gaspillage-alimentaire">http://alimentation.gouv.fr/professionnels-lutte-gaspillage-alimentaire</a>	Paul Mennecier, Chef de service Alimentation	paul.mennecier@agriculture.gouv.fr	dons de denrées alimentaires, de matériel, de transport, de mécénat de compétences
	<b>25</b>	<b>- Fédération départementale des syndicats d'exploitants agricoles (FDSEA)</b> <b>- Banque alimentaire du Nord</b> <b>- DRAAF Nord-Pas-de-Calais</b>	<a href="http://alimentation.gouv.fr/distribution-pommes-de-terre">http://alimentation.gouv.fr/distribution-pommes-de-terre</a>			

## BENCHMARKING - Projets identifiés

<b>F R A N C E</b>	<b>26</b>	<b>Ville de Paris</b>	<b>Projet pilote Roland Garros</b>	Paris	juin 13	Expérimentation à l'occasion du tournoi de Roland Garros: en partenariat avec le traiteur, des associations d'aide alimentaire et une entreprise d'économie sociale, la Ville de Paris a mis en place un circuit de redistribution des produits non consommés durant le tournoi. Publication d'une charte d'engagement des traiteurs parisiens dans le cadre du Pacte nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (oct.13)
--	-----------	-----------------------	------------------------------------	-------	---------	--

	N°	Porteur(s) de projet	Nom du projet	Localisation	Date	Contenu du projet
<b>I T A L I E</b>	<b>27</b>	<b>Banque alimentaire de Turin</b>	<b>Siticibo Ristorazione</b>	Milan	lancement 2003	Récolte de plats chauds issus de la restauration collective (entreprises, écoles, etc.) > voir Benchmarking Projets approfondis
	<b>28</b>	<b>- Fédération italienne des banques alimentaires - Principales chaînes de grande distribution</b>	<b>Siticibo GDO</b>	Italie	2009	Récupération d'inventus périssables et non-périssables dans 485 supermarchés et livraison à des organisations d'aide alimentaire affiliées à la Fédération des banques alimentaires. La logistique est organisée conjointement par les supermarchés et les organisations, qui reçoivent les marchandises en direct dans la majorité des cas. La Fédération des BA assure le respect des procédures, surtout en matière de sécurité alimentaire, gère la signature des accords avec les chaînes de distribution, forme les organisations et "monitore" les activités.

Les projets en vert sont présentés de manière plus détaillée dans le chapitre suivant: Benchmarking - Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

<b>F R A N C E</b>	<b>26</b>	<b>Ville de Paris</b>	<a href="http://alimentation.gouv.fr/paris-pacte-antigaspi">http://alimentation.gouv.fr/paris-pacte-antigaspi</a>			
--	-----------	-----------------------	---	--	--	--

	N°	Porteur(s) de projet	Ressources	Contact(s)		Remarques
<b>I T A L I E</b>	<b>27</b>	<b>Banque alimentaire de Turin</b>	<a href="http://www.bancoalimentare.it/it/ristorazioneorganizzata">http://www.bancoalimentare.it/it/ristorazioneorganizzata</a> <a href="http://www.cronacaqui.it/torino/21582_torino-dallospedale-giovanni-bosco-pasti-caldi-ai-bisognosi.html">http://www.cronacaqui.it/torino/21582_torino-dallospedale-giovanni-bosco-pasti-caldi-ai-bisognosi.html</a>	Gianni Mauri, Coordinateur national Siticibo	buonsamaritano@bancoalimentare.it Siticibo@bancoalimentare.it	Première mise en application de la Loi nationale du Bon Samaritain visant à récupérer des produits frais et des plats préparés
	<b>28</b>	<b>- Fédération italienne des banques alimentaires - Principales chaînes de grande distribution</b>	<a href="http://www.bancoalimentare.it/it/grandedistribuzioneorganizzata2012">http://www.bancoalimentare.it/it/grandedistribuzioneorganizzata2012</a>			

Les projets en vert sont présentés de manière plus détaillée dans le chapitre suivant: Benchmarking - Projets approfondis

## BENCHMARKING - Projets identifiés

<b>I T A L I E</b>	<b>29</b>	<b>Faculté d'Agronomie de Bologne</b>	<b>Last Minute Market (LMM)</b>	Bologne	depuis 1998	Création de filières de redistribution des produits invendus pour offrir des repas gratuits aux associations. Ce dispositif a essaimé dans une dizaine de régions italiennes, où 30 filières ont vu le jour.
	<b>30</b>	<b>- Ospedale San Giovanni Bosco - Compass Group - Fondazione Banco Alimentare</b>	<b>Opération "Bon Samaritain"</b>	Turin		Récupération des plats froids et chauds de la cantine de l'hôpital. Cette opération s'inscrit dans le cadre de la loi Bon Samaritain.

<b>P A Y S - B A S</b>	<b>N°</b>	<b>Porteur(s) de projet</b>	<b>Nom du projet</b>	<b>Localisation</b>	<b>Date</b>	<b>Contenu du projet</b>
	<b>31</b>	<b>- Ministerie van Economische Zaken - Rijksoverheid</b>	<b>Monitor Voedselverspilling</b>	Pays-Bas	2009-2015	Création d'un monitoring pour chiffrer et "cartographier" le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire >> identification des points de gaspillage évitable

## BENCHMARKING - Projets identifiés

	<b>29</b>	<b>Faculté d'Agronomie de Bologne</b>	<a href="http://www.fondation-nicolas-hulot.org/engagement/eco-reportages/last-minute-market-il-n-y-pas-une-miette-perdre">http://www.fondation-nicolas-hulot.org/engagement/eco-reportages/last-minute-market-il-n-y-pas-une-miette-perdre</a>			
	<b>30</b>	<b>- Ospedale San Giovanni Bosco - Compass Group - Fondazione Banco Alimentare</b>	<a href="http://www.cronacaqui.it/torino/21582_torino-dallospedale-giovanni-bosco-pasti-caldi-ai-bisognosi.html">http://www.cronacaqui.it/torino/21582_torino-dallospedale-giovanni-bosco-pasti-caldi-ai-bisognosi.html</a>			

<b>P A Y S - B A S</b>	<b>N°</b>	<b>Porteur(s) de projet</b>	<b>Ressources</b>	<b>Contact(s)</b>	<b>Remarques</b>
		<b>31</b>	<b>- Ministerie van Economische Zaken - Rijksoverheid</b>		

## Projets approfondis

---

Après un premier repérage de projets innovants en matière de récupération d'invendus, une deuxième phase du travail de recherche a consisté à approfondir la collecte d'informations sur quelques initiatives pouvant être plus particulièrement inspirantes pour nourrir la réflexion de la table ronde, en tenant compte de la réalité bruxelloise, c'est-à-dire des besoins de l'aide alimentaire dans cette région, des projets et des partenariats avec les acteurs agroalimentaires déjà existants, etc.

### ❖ **Camionnette « antigaspi », Agglomération de Tours (France)**

#### **Porteur de projet**

Agglomération de Tours,

avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et des Forêts

(= projet pilote du Plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire)

Contact : Mme F. Fresnault, Directrice du Développement durable

#### **Publics cibles**

- Superettes du centre ville et petits supermarchés de périphérie (encore peu impliqués dans le don alimentaire, contrairement aux hypermarchés)
- Associations de colis alimentaires via la Banque alimentaire

#### **Lancement**

- Juin 2013
- Projet pilote pour deux ans

#### **Mise en œuvre**

- Récolte et centralisation des dons par la Banque alimentaire
- Mise à disposition d'une camionnette réfrigérée et de deux emplois subventionnés
- Plusieurs collectes par semaine
- Important : récolte de denrées à DLC-2 jours



## Résultats

- Estimation après quatre mois de mise en œuvre : 60 tonnes de denrées/an soit un équivalent financier d'environ 150.000 €
- Pas encore de chiffres sur redistribution

## Coûts

- location camionnette
- + essence
- + reliquats salaires subventionnés
- = 30.000 €/an
- + deux emplois subventionnés
- Financement : 50% Agglomération Tours + 50% Etat (Plan national lutte gaspillage)
- Rendement : 30.000 € de financement pour 150.000 € de produits récoltés

## Leviers

- Couvre un segment mal collecté
- Partenariats personnalisés avec les supermarchés (toujours la même équipe qui fait les tournées)
- Dispositif de petite taille, souple et réactif : bonne capacité de redistribution
- Quantité de denrées disponibles (supérieure aux prévisions)

## Freins

- Peu de visibilité sur la redistribution (centralisation par la Banque alimentaire)
- Concurrence entre associations
- Délai entre les collectes et la redistribution : perte de temps sur DLC
- > piste de travail à l'étude : redistribution aux épiceries sociales de la Croix-Rouge
- Financement pour deux ans : nécessité de trouver un financement pérenne
- > pour la suite, probablement mise à contribution financière des supermarchés participants puisqu'exonération fiscale de 60% sur les dons
- La lutte contre le gaspillage ne relève pas de la compétence juridique de l'Agglomération (qui gère les déchets)
- > seulement possibilité de porter un projet pilote dans le cadre d'une disposition volontariste

## ❖ Cartographie de l'aide alimentaire, Région Ile-de-France (France)

### Porteur de projet

Direction régionale et interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF) Ile-de-France

Contact : Mme C. Cristia-Leroy, Chargée de mission

### Objectif

Favoriser les dons de proximité et la récolte de petits volumes ponctuels

### Publics cibles

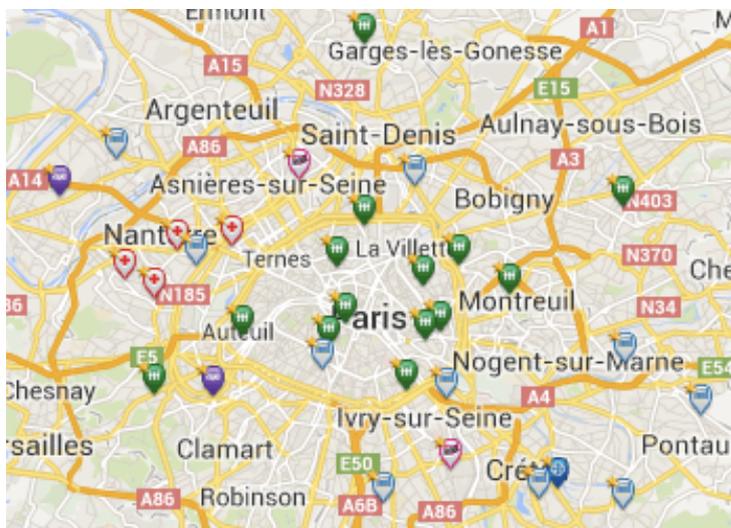
- Toutes les entreprises du secteur agroalimentaire
- Les associations de l'aide alimentaire qui souhaitent recevoir des dons

### Lancement

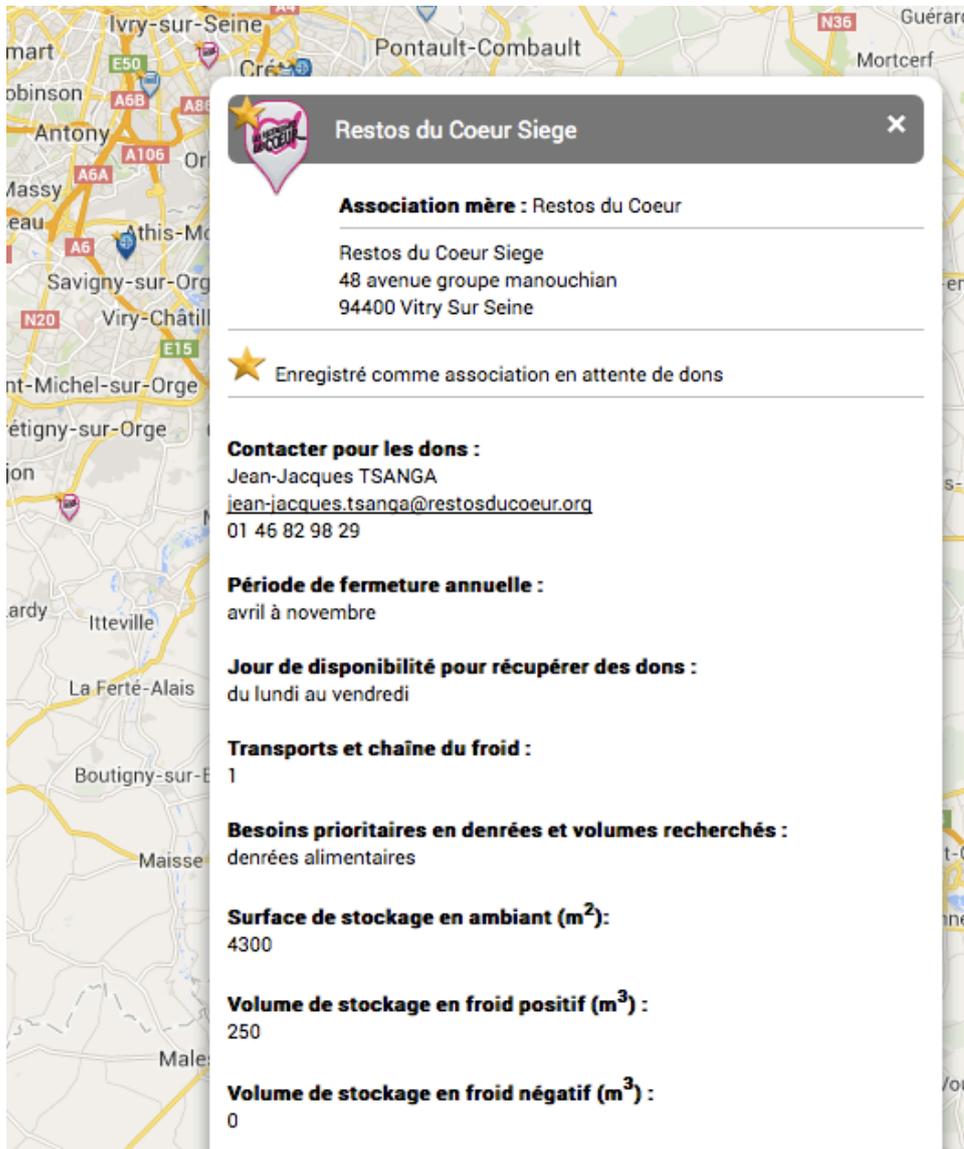
Janvier 2013

### Mise en œuvre

- Réalisation d'une cartographie interactive (Google map) sur internet
- Affichage des associations d'aide alimentaire recensées
- Identification des associations en attente de dons



- Exemple d'interactivité : possibilité d'afficher les 15 associations les plus proches d'un point
- Fiches des associations reprenant les principales informations nécessaires aux dons :
  - adresse et coordonnées de contact
  - période et jours d'ouverture
  - type de dons acceptés
  - infrastructures
  - etc.



**Restos du Coeur Siege**

**Association mère :** Restos du Coeur

Restos du Coeur Siege  
48 avenue groupe manouchian  
94400 Vitry Sur Seine

★ Enregistré comme association en attente de dons

**Contacter pour les dons :**  
Jean-Jacques TSANGA  
[jean-jacques.tsanga@restosducoeur.org](mailto:jean-jacques.tsanga@restosducoeur.org)  
01 46 82 98 29

**Période de fermeture annuelle :**  
avril à novembre

**Jour de disponibilité pour récupérer des dons :**  
du lundi au vendredi

**Transports et chaîne du froid :**  
1

**Besoins prioritaires en denrées et volumes recherchés :**  
denrées alimentaires

**Surface de stockage en ambiant (m<sup>2</sup>):**  
4300

**Volume de stockage en froid positif (m<sup>3</sup>) :**  
250

**Volume de stockage en froid négatif (m<sup>3</sup>) :**  
0



## Résultats

- Encore en phase d'inscription des associations
- > pas encore d'évaluation et de résultats chiffrés
- Estimation sur la carte : env. 50 associations inscrites en attente de dons

## Coûts

Recensement des associations  
+ Réalisation de la cartographie  
+ Diffusion et communication  
= env. 5.000 €

## Leviers

- Outil bon marché
- Complémentaire aux dons structurels

## Freins

- Difficulté de mobiliser les associations pour qu'elles remplissent leur fiche
- Difficulté de toucher le secteur agroalimentaire pour la communication sur l'outil

## ❖ Sécurisation des points de collecte, Pays de Loire (France)

### Porteur de projet

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Pays de Loire

Contact : Jérôme Segons, Chargé de mission Alimentation

### Objectifs

- Améliorer la sécurité sanitaire dans le secteur de l'aide alimentaire
- Encourager les dons des acteurs de l'agroalimentaire

### Public cible

Associations de l'aide alimentaire

### Lancement

2010



## Mise en œuvre

- Rassemblement des associations caritatives pour identification des besoins
- Deux volets :
  - un volet coercitif : systématisation des contrôles
  - un volet pédagogique : formations à la sécurité sanitaire pour les bénévoles et certains bénéficiaires de l'aide alimentaire (env. 1 formation/mois dans chaque département, soit une quinzaine de formations/an)
- Mise à disposition d'outils :
  - outils pédagogiques
  - sacs de congélation
  - fiches recettes

## Coûts

Centaines de milliers d'euros/an

## Leviers

- Plan national d'aide alimentaire
- La lutte contre le gaspillage sur tous les maillons de la chaîne alimentaire relève des compétences du préfet
- Le programme de formations évolue et se nourrit des échanges au cours de chaque rencontre (par ex. nouveau thème : sécurité sanitaire chez les bénéficiaires)

## ❖ **Siticibo Restorazione, Italie**

### Porteur de projet

Fondazione Banco Alimentare Onlus (FBAO)

Contact : Mme A. Frigo, EU Liaison Officer

### Objectif

Récupération de plats cuisinés et de produits frais dans le cadre de la Loi nationale du Bon Samaritain (2003) (voir annexe)



## Public cible

- Acteurs de la restauration collective
- Associations d'aide alimentaire via les banques alimentaires

## Lancement

Milan, 2003

## Mise en œuvre

- Projet mise en œuvre par des volontaires des banques alimentaires et des associations d'aide alimentaire
- Camionnettes équipées pour assurer le respect de la chaîne du froid
- Sensibilisation et formation de tous les acteurs impliqués sur l'importance du respect de la chaîne du froid

## Résultats pour la période 2003-2013

- 2.662.542 repas, pour une valeur économique de 5.325.084 €
- 799 tonnes de pain, pour une valeur économique de 1.758.637 €
- 892 tonnes de fruits, pour une valeur économique de 1.249.402 €

## Leviers

- Equipements adaptés à la récupération de plats préparés (chaîne du froid)
- Collectes quotidiennes
- Projet impliquant de nombreux acteurs de la restauration collective (cantines scolaires, hôpitaux, entreprises, restaurants, etc.)



## THE GOOD SAMARITAN LAW

**Law No. 155, entered into force on 16/07/2003** – Regulation for the Distribution of food products for the purpose of social welfare

Art. 1.

1. *The organizations recognized as **non-profit and social utility organizations** by Law No 460, 4 December 1997, Art. 10, and later modifications, that carry out for purposes of charity a **free distribution of food products** to the **needy people** shall be **equalised, within the bounds of the service provided, to final consumers** in order to meet the proper state of **preservation, transport, storage and use** of food.*

The so-called Good Samaritan Law was born in order to facilitate the finding of foodstuffs for those non-profit organizations qualified as ONLUS that donate food to the needy.

The birthright of the law belongs to the USA, where the Good Samaritan Law was signed by Bill Clinton on October, 1<sup>st</sup> 1996.

The enactment of the American law stems from the medical legislative framework with the aim of encouraging the actions of first aid in situations of emergency. It is important to keep in mind that the European law system presents some fundamental differences comparing to the American one: for the Anglo-American system (The Common Law) a person does not have the duty to give aid to an unknown person in a situation of emergence. The Anglo-American system praises and encourages altruistic behaviours but it does not sanction the missed help. On the contrary in Europe the rescue of another party in peril is a duty and it is a crime to ignore this duty (Roman Law). The introduction of the Good Samaritan Law in the USA states a cultural change, even more than legal, because it is based on the principle of good faith, relieving the "rescuer" from the risk to be sanctioned and fixing the level of liability in "gross negligence" and in intentional misconduct. In this specific case its entry into force permitted to promote different kinds of charitable involvement and to simplify the donation of food and grocery products to non-profit organizations.

Cecilia Canepa and Fondazione Banco Alimentare Onlus promoted this law in our country. Mario Ciaccia, magistrate and head of Minister Urbani's cabinet, and Cesare Mirabelli, ex President of the

MEMBRO DELLA



ASSOCIATO A



MEMBRO DELLA

**Rete Banco  
Alimentare**



**Fondazione Banco Alimentare Onlus**

Via Legnone 4 \_ 20158 Milano \_ T +39 02.8965.8450 \_ F +39 02.8965.8474 \_ E [info@bancoalimentare.it](mailto:info@bancoalimentare.it) \_ CF 97075370151

Constitutional Court, drafted the law that reached the agreement of both majority and opposition parties of the Parliament during its legislative process of just 10 months. Cecilia Canepa has the merit of having aroused the problem of food waste – and the resulting desire to solve it – common in some collective areas such as the school canteen attended by her children; the Fondazione Banco Alimentare Onlus has the merit of having deeply studied the American experience and of having found together with Cecilia Canepa the best practices in order to save the food from the catering chain.

The Good Samaritan Law originates from two assumptions. Firstly, the awareness of the great amount of wasted and eliminated food by the catering system (companies, schools, etc.) in our country. Every day the catering industry, including canteens of companies, schools and hospitals, produces a great amount of food that for many and various reasons is not sold and represents a considerable disposal cost for the companies. For example, concerning the school catering, the companies are required by the contracts to provide a specific, unchallengeable and fixed quantity for each kind of food; the quantities are determined by expert dieticians and nutritionists according to a healthy and correct diet, but they do not often satisfy the tastes of the young consumers.

Secondly, in the last years the demand for food aid by the needy people has increased. According to 2002 Istat and Cies (Inquiry Committee on social exclusion) figures, in Italy more than 940.000 families, over 3 millions people in total, live in conditions of absolute poverty: they do not have the fundamental goods for living a decent life. Moreover, 2 more millions families live below the “relative poverty line”, i.e. they have the mere means of support.

The Good Samaritan Law, made of one single article and one single paragraph, releases the ONLUS from complex bureaucratic procedures that complicate the recovery of food, by virtue of equivalency to the “final consumer as regards the preservation, the transport, the storage and the use of the food products”.

Moreover this assimilation relieves the donor company from the so-called principle of “liability of way”, according to which before it was necessary to give guarantees for the donated food (the correct way of preservation, transport, storage and use of food products), even after the delivery to the organizations. It is an evidence that such liability was a deterrent for a potential donor that was at risk of sanctions because of a charitable action.

The *ratio* of the law consists in on the one hand to **promote** and **facilitate** the recovery of food and food products that are still perfectly

edible but have lost their commercial value and so are excluded from the traditional market.

On the other hand the law is based on the principle of **self-liability** of the subjects that spontaneously and on their own initiative decide to get involve in this activity of recovery, understanding that the withdrawn cooked and fresh food is highly perishable and being mindful of the final recipients of the supply chain: they often are weakened for their life styles and personal histories and so it is important to follow all the attentions normally observed.

Nevertheless, even simplifying the legal obligations, the good practices for the treatment of cooked and fresh food are observed. Moreover, the identification and application of the correct procedures for the food recovery invests each subject involved in the process of a new, higher and moral liability. Such liability originates from a free and spontaneous adhesion to the culture of giving and against waste.

With the entry into force of the Good Samaritan Law, the practice of recovering cooked and fresh food finds an ally that allows the large numbers of waste to become a resource for the needy. And what today finds a place only thanks to a free and voluntary initiative becomes an everyday practice without legal risks.