

Comprendre les causes des pertes alimentaires au sein des associations de don alimentaire, les mesurer et tester des actions de réduction

RAPPORT FINAL

Oct.
2023



EXPERTISES

REMERCIEMENTS

Yann Auger (Andes)
Louis Cantuel (Restos du Cœur)
Christian Causse (Secours Populaire)
Benoît Colonna-Ceccaldi (Fédération Française des Banques Alimentaires)
Mathilde Courcy (Secours Populaire)
Aurélien Dollon (Restos du Cœur)
Erwan De Gavelle (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire)
Sacha Hoyau (Ministère des Solidarités, de l'Autonomie et des Personnes handicapées)
Maïwenn L'Hoir (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire)
Elisabeth Oulhen (Croix Rouge)
Ainsi que les **PAT de Brest Métropole et d'Angers Loire Métropole**, les **CCAS de Brest et Angers** et le **VALTOM** (Clermont-Ferrand)

CITATION DE CE RAPPORT

ADEME et FRAMHEIM. 2023. « Comprendre les causes des pertes alimentaires au sein des associations d'aide alimentaire, le mesurer et tester des actions de réductions ». 47 pages.

Cet ouvrage est disponible en ligne <https://librairie.ademe.fr/>

AUTEURS DE CE RAPPORT

Laurence GOUTHIÈRE, Service Consommation Responsable, (ADEME)
Dominique BRECHON, Vincent DANTONEL (FRAMHEIM)

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

Ce document est diffusé par l'ADEME

ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90 406 | 49004 Angers Cedex 01

Numéro de contrat : 2021MA000388

Étude réalisée pour le compte de l'ADEME par : Framheim
Coordination technique - ADEME : GOUTHIÈRE Laurence
Direction/Service : Service Consommation Responsable

SOMMAIRE

1. CONTEXTE DE L'ETUDE	7
1.1. Genèse de l'étude.....	7
1.2. Enjeux et cadre.....	7
2. METHODOLOGIE	9
DEROULE / PHASAGE DE L'ETUDE	9
2.1. Questionnaire et entretiens téléphoniques	9
2.2. Utilisation d'études existantes	12
2.3. Les audits sur site.....	12
2.3.1. Quantification des denrées collectées et jetées par l'association	13
2.3.2. Valorisation économique des pertes.....	14
2.3.3. Valorisation environnementale des pertes.....	15
2.4. Rédaction de compte-rendus et restitution de dossiers par site	16
2.5. Restitution des observations et mise en place de plans d'action	16
3. RESULTATS DE LA PHASE 1 : CONSTATS ET DIAGNOSTIC.....	17
3.1. Constats.....	17
3.1.1. Pertes dans les associations auditées.....	17
3.1.2. Pertes extrapolées au niveau national.....	18
3.1.3. Répartition des pertes par catégorie de produits	19
3.2. Le coût du gaspillage alimentaire dans les associations d'aide alimentaire.....	20
3.2.1. La mécanique fiscale :.....	20
3.2.2. Le coût de la défiscalisation.....	20
3.2.3. Le coût de la gestion des déchets	21
3.2.4. Le coût environnemental du gaspillage.....	21
3.2.5. Les coûts indirects	22
3.3. Trois principales causes de pertes pour les associations.....	22
3.3.1. La qualité du don (causes externes).....	23
3.3.2. L'organisation interne des associations	24
3.3.3. Une « crise » du bénévolat ?.....	25
3.4. Pourquoi ces pertes ? Focus sur les pratiques de la grande distribution.....	26
3.5. Le rôle des intermédiaires	27
4. PHASE 2 : LES RECOMMANDATIONS A L'EPREUVE DU REEL. DIFFICULTES DE MISE EN PLACE ET NECESSITE DE TRAVAILLER AUTREMENT	28
4.1. Le partage des constats et la difficulté d'expérimenter	28
4.2. A la recherche de bonnes pratiques et de nouveaux acteurs.....	29
4.3. Des recommandations pour chaque étape du don alimentaire	30

4.3.1.	L'administratif et la stratégie	30
4.3.2.	Collecte des denrées alimentaires	32
4.3.3.	Tri et stockage des denrées	33
4.3.4.	Distribution des denrées alimentaires.....	35
4.3.5.	La valorisation des denrées non-distribuées.....	37
5.	CONCLUSION / PERSPECTIVES.....	38
6.	ANNEXES	39

RÉSUMÉ

L'étude « Comprendre les causes des pertes alimentaires au sein des associations de don alimentaire, les mesurer et tester des solutions de réduction » a été initiée avec l'ambition de mieux comprendre et de rendre compte des pertes subies dans les associations d'aide alimentaire se situant en bout de chaîne dans le cycle de production et de commercialisation des denrées alimentaires. Cette étude s'inscrit dans le cadre de la compréhension globale des quantités et des causes de gaspillage alimentaire, de la production à la consommation des aliments, mission de l'ADEME qui a produit plusieurs études depuis 2016, permettant de promouvoir les solutions à mettre en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau national.

Dans la première partie de cette étude réalisée en partenariat avec les 5 principales têtes de réseau (la Fédération Française des Banques Alimentaires, les Restos du Cœur, le Secours Populaire Français, la Croix Rouge Française et le réseau ANDES), 22 antennes associatives (entrepôts, centres de distribution ou épiceries sociales) ont été sélectionnées puis auditées afin d'obtenir un échantillon représentatif de la diversité de leurs modes opératoires. Avec la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite « Loi Garot », qui impose à chaque magasin d'une surface supérieure à 400 m² la mise en place d'une convention avec une association de dons pour la valorisation des invendus alimentaires, un rôle de lutte contre le gaspillage alimentaire a plus ou moins volontairement été donné à ces associations dont l'objectif premier était initialement de nourrir les personnes en situation de précarité alimentaire.

L'étude met en exergue la difficulté, pour les associations, de s'adapter à un environnement qui leur impose aujourd'hui des contraintes nouvelles et une transformation de leurs métiers et de leurs modes de fonctionnement. La collaboration avec les donateurs des grandes et moyennes surfaces (GMS) peut s'avérer difficile, parfois contre-productive, amenant certaines associations à endosser un rôle de gestionnaire de denrées non commercialisables, voire de déchets, pour les supermarchés. Si certains magasins s'appliquent à respecter les conventions de dons et préserver des partenariats vertueux, le système actuel laisse une place suffisante aux possibilités de négligences, voire de dérives liées à des relations de pouvoir déséquilibrées entre donateurs et associations, à des mécanismes fiscaux complexes et opaques pour une majorité d'acteurs, et un modèle économique global plutôt tourné vers l'abondance que la sobriété.

Ainsi, l'étude établit que 16% des produits que les associations reçoivent de la grande distribution lors des ramasses sont finalement jetés. Ces denrées collectées mais non distribuables ont un poids global annuel de 38 000 tonnes et des impacts considérables pour les associations et les collectivités, par le coût et le temps de traitement qu'ils imposent aux bénévoles (plus de 11 millions d'heures de bénévolat à manipuler des produits qui vont être jetés, et des frais indirects de fonctionnement de l'ordre de 64 millions d'euros), et leur coût de la gestion, véritable transfert de charge (puisque plus de 10 millions d'euros de collecte et traitement des déchets sont ainsi évités par la grande distribution). Enfin, c'est 65 millions d'euros que l'Etat ne récupère pas suite à des défiscalisations indues.

Les actions correctives à mettre en place, décrites dans cette étude et publiées dans le guide pratique associé, se situent aussi bien au niveau des donateurs que dans l'organisation des associations. Et si ces dernières peuvent agir au niveau local et de façon collective, il apparaît aussi que les territoires ont un rôle de coordinateur à jouer pour optimiser les moyens alloués à l'aide alimentaire dans des projets plus globaux où se mêlent notamment les notions de partage des ressources, d'équilibre alimentaire, de résilience et de sobriété.

ABSTRACT

The study « understanding of the food losses in associations in charge of food distribution, measuring and testing reduction solutions » has been initiated in order to get a better comprehension of the food losses arising at the end of the production and marketing chain of foodstuffs. This study aims to bring a better global insight of the causes and quantities of food waste, from production to consumption, which is one of the main missions of the ADEME who produced several studies since 2016, allowing a better understanding of possible solutions to nationally reduce food waste.

Therefore, 22 associations have been selected and audited to get a representative view of the process variety that builds the french associative world. Their mission is to provide food for people in situation of food precarity on french territory. Thereby, these associations were not created to fight against food waste (except for the Banque Alimentaire network). This mission imposed on them and has been increased by the functioning of the current food system. The Garot law of 2016 made mandatory, for every stores of more than 400 square meters, the setting of a partnership with an association to give the unsold food products.

This study show the struggles for the associations to adapt to an evolving environment with new constraints and modifications of their process. Working with supermarket is often difficult, sometimes counter productive and leads the associations to become waste managers for the food industry, especially the supermarkets. Some of them respect the donation agreement and work to preserve a respectfull and productive collaboration, but the current system allows room for drifts, built by unbalanced relationships between supermarkets and associations, a complex tax system and a global business model aiming for abundance rather than sobriety.

Thus, the study establishes that 16% of the products that associations receive from large retailers during collections are ultimately thrown away. These collected but non-distributable foodstuffs have a total annual weight of 38,000 tons and have considerable impacts on associations and communities, through the cost and processing time they impose on volunteers (more than 11 million volunteer hours to handle products that are going to be thrown away, and indirect operating costs of around 64 million euros), and their cost of management is a real transfer of burden, since more than 10 million euros of collection and waste treatment is thus avoided by distributors. Finally, it is 65 million euros that the State does not recover following undue tax exemptions.

The corrective actions to be implemented, described in this study and published in the accompanying practical guide, take place both at the level of donors and in the organization of associations. And if associations can act at the local level and collectively, it also appears that the territories have a coordinating role to play in optimizing the means allocated to food aid in more global projects where the notions of sharing are intertwined : resources, nutritional balance, resilience and sobriety.

1. Contexte de l'étude

En 2016, l'ADEME a réalisé une étude nationale sur les pertes et gaspillages alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, proposant une répartition des pertes à chaque étape et faisant ressortir la nécessité de mobiliser l'ensemble des acteurs.

Depuis, un grand nombre d'études a été réalisé, permettant à chaque fois de mieux comprendre les causes du gaspillage alimentaire et de tester des actions de réduction sur les secteurs étudiés (foyers, grande distribution, restauration collective, industrie agro-alimentaire, établissements de santé et producteurs de fruits et légumes). Ces opérations permettent de mettre en avant des bonnes pratiques pour une diffusion auprès des grands acteurs des secteurs concernés.

1.1. Genèse de l'étude

Dans la hiérarchie des actions de lutte contre les pertes de denrées alimentaires promulguée par la loi dite Garot (LOI n° 2016-138 du 11 février 2016), le don arrive dans les actions phares, juste après les actions de prévention. Cette pratique, déjà mise en place par grand nombre d'établissements, notamment du secteur de la Distribution, a été renforcée par la loi Garot qui a rendu obligatoire la mise en place d'une convention de partenariat entre les magasins dont la surface est supérieure à 400 m² et les associations d'aide alimentaire. Depuis, cette obligation s'est étendue avec la loi EGALIM (LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018) aux acteurs de la restauration collective produisant plus de 3000 repas par jour, les industries agro-alimentaires (dont le chiffre d'affaires est supérieur à 50 millions d'euros), puis pour les grossistes dont le chiffre d'affaires excède 500 millions d'euros, à la suite de la loi AGECE (LOI n°2020-105 du 10 février 2020). Des décrets et des ordonnances sont venus renforcer ce dispositif législatif pour encadrer la notion de qualité relative au don des denrées alimentaires. Plusieurs guides de bonnes pratiques concernant le don ont également été rédigés.

En 2021, les travaux de rédaction du label "anti-gaspillage alimentaire" mis en place par la loi AGECE ont démarré avec un premier référentiel dédié au secteur de la Distribution. Dans ce cadre, les acteurs de la Distribution et les associations d'aide alimentaire ont été sollicités pour exprimer ce qui peut distinguer un établissement en matière d'actions vertueuses pour réduire le gaspillage alimentaire en son sein. Les actions concernant le don représentent un champ important du référentiel de ce label.

De plus, l'objectif de la feuille de route du plan d'action de l'ADEME pour la transformation de l'aide alimentaire et de la lutte contre la précarité alimentaire consiste à "diversifier les sources d'approvisionnement tout en intégrant les enjeux liés au développement durable". Il est ainsi prévu une analyse de l'impact des stratégies de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la qualité des dons et l'identification de mesures d'amélioration.

1.2. Enjeux et cadre

Les associations d'aide alimentaire font remonter depuis plusieurs années des problèmes croissants de variabilité des quantités et de la qualité des dons, difficiles à gérer, auxquels s'ajoutent des problématiques de stockage ainsi qu'une crise du bénévolat, rendant la main d'œuvre très difficile à recruter et fidéliser. Les associations, se situant en bout de chaîne, se retrouvent à devoir gérer à leur tour les pertes alimentaires.

A ce jour, seul le rapport IGAS n°2019-069R fait état d'un taux de perte de 20 % (quantités récupérées finalement perdues) au sein de ces associations qui luttent avant tout contre la précarité et le maintien de la dignité des personnes en se positionnant en maillon intermédiaire sur la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour elles, l'enjeu est donc de disposer de données tangibles (quantités réelles, impact sur l'organisation, coût de la gestion des déchets) pour mieux partager le constat avec les parties prenantes et tester des actions de réduction des pertes (au sein des associations mais également en amont et en aval de la chaîne) et de proposer des recommandations utiles à tous.

L'étude, menée et décrite dans ce document, a pour objectif d'apporter des éléments de réponse et notamment de mieux comprendre cette situation et de tester des solutions d'amélioration avec les différentes parties prenantes. Cinq grands réseaux français de l'aide alimentaire se sont rassemblés pour participer à cet état des lieux. La diversité des sites engagés dans l'étude et leurs modes d'organisation amènent à distinguer trois types de structures associatives :

- **Les entrepôts**, sites logistiques de grande taille, gèrent d'importantes quantités de denrées alimentaires. Il s'agit notamment des Banques Alimentaires. Leur mission est d'approvisionner les antennes associatives, constituées par les centres de distribution et les épiceries sociales grâce aux stocks constitués par des achats directs, des dons d'industriels de l'agro-alimentaire ou de producteurs, et des dons de particuliers, ou plus souvent, de supermarchés (« les ramasses », constituées de produits que le supermarché ne peut plus ou ne souhaite plus commercialiser : dates courtes, opérations promotionnelles terminées, quantités trop importantes à écouler...).
- **Les centres de distribution**, antennes associatives, ont pour mission la distribution de denrées alimentaires aux bénéficiaires. Une partie des denrées distribuées est collectée directement auprès des donateurs. Les centres s'approvisionnent également auprès des entrepôts (Banques Alimentaires ou entrepôts logistiques appartenant au réseau associatif). Souvent, leur mission n'est pas exclusivement l'aide alimentaire. Ces centres peuvent distribuer d'autres types de produits (fournitures scolaires, produits d'hygiène par exemple). La Croix-Rouge, les Restos du Cœur et le Secours Populaire Français sont les 3 grands réseaux français qui fonctionnent essentiellement avec des centres de distribution.
- **Les épiceries sociales** sont des antennes associatives de petite taille. Comme les centres de distribution, elles ont pour mission la distribution de denrées alimentaires. Ces denrées proviennent soit de collectes effectuées auprès de donateurs, soit directement d'entrepôts. Contrairement aux centres de distribution, les épiceries sociales vendent les denrées alimentaires. Elles pratiquent des prix très bas (généralement 10 % du prix de vente du marché), considérant que la participation financière des bénéficiaires est essentielle. Cette participation contribue à leur insertion et permet le maintien de leur dignité. C'est notamment le cas des épiceries du réseau ANDES.

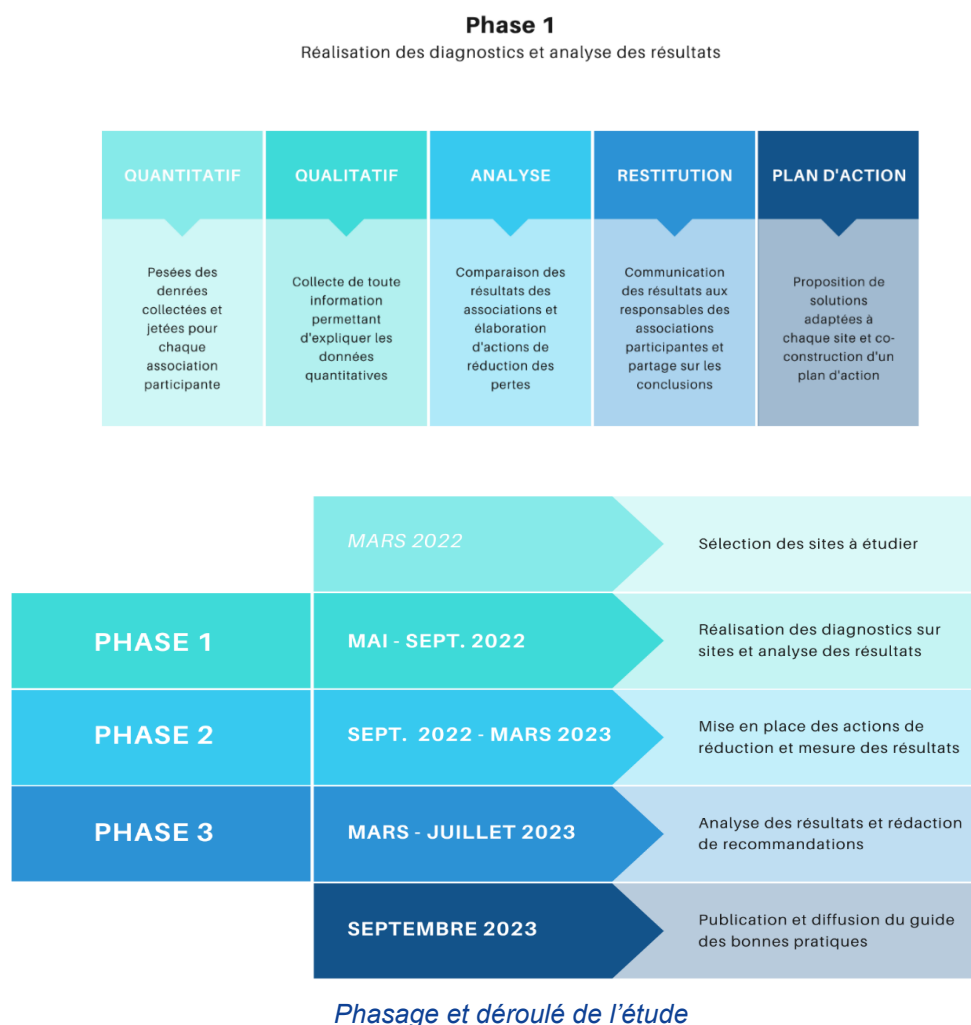
Les cinq grands réseaux associatifs nationaux de l'aide alimentaire, partenaires de l'étude, sont :

- La Fédération Française des Banques Alimentaires
- Les Restos du Cœur
- Le Secours Populaire Français
- Les épiceries sociales ANDES
- La Croix-Rouge



2. Méthodologie

Déroulé / phasage de l'étude



Les têtes de réseaux ont fourni une liste de sites susceptibles d'être volontaires pour l'étude. Un questionnaire a été envoyé en préambule à ces antennes présélectionnées afin d'obtenir une première information sur leur mode de fonctionnement. Sur cette base, un échantillon d'une trentaine de sites permettant la représentativité de la diversité des modes d'action et d'organisation des antennes associatives a été constitué. Tous les sites ont été contactés par téléphone pour obtenir des informations complémentaires et valider les modalités d'organisation d'une journée d'audit sur place. En fonction des retours de chacun, 22 sites ont finalement été retenus pour la suite du processus.

2.1. Questionnaire et entretiens téléphoniques

L'objectif du questionnaire était d'établir un premier contact avec les sites désignés par les têtes de réseaux, afin de mieux comprendre leur fonctionnement et leur proposer de participer à l'étude ; avec

en contrepartie un audit et des recommandations visant à la réduction de leurs propres pertes alimentaires. Le questionnaire visait à recueillir les caractéristiques suivantes :

- Environnement (zone urbaine / zone rurale / zone mixte)
- Commune
- Type de structure (entrepôt / antenne associative / épicerie sociale / centre de distribution) et taille (volume annuel de denrées collectées ou distribuées)
- Type de donateurs (supermarchés / petits commerces / industriels / producteurs / particuliers)
- Fréquence de collecte de produits frais
- Mode de collecte (ramasse / livraison)
- Habitude ou non de peser les denrées collectées / les déchets
- Taux approximatif de pertes
- Valorisation ou non des biodéchets
- Solutions déjà envisagées pour réduire les pertes alimentaires
- Raisons identifiées des pertes
- Souhait ou non de participer à l'étude

Les 30 candidats présélectionnés ont été contactés par téléphone afin d'être interrogés plus spécifiquement sur le déroulement d'une journée et l'organisation d'un audit sur site le cas échéant.

Afin de bien dimensionner l'intervention sur place, le nombre de bénévoles, de véhicules et de magasins faisant l'objet d'une ramasse en une journée étaient précisés, et les détails matériels et logistiques abordés.

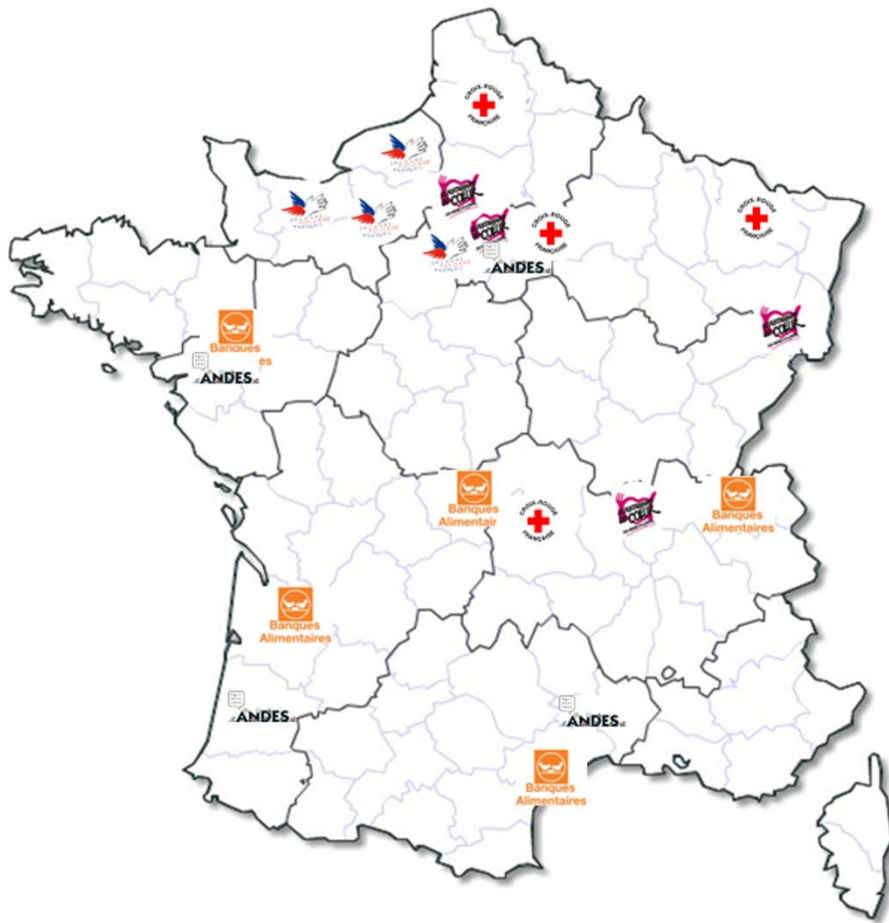
A l'issue de ces entretiens téléphoniques, et pour satisfaire aux exigences du cahier des charges de la présente étude, 20 des 30 sites interrogés ont été définitivement sélectionnés pour la première phase d'audit sur site et 2 sites supplémentaires ont été retenus au cas où un imprévu surviendrait durant l'étude.

Les sites retenus sont les suivants :

Nom de la structure	Ville	Région	Précision
Restos du cœur	Argenteuil	Île-de-France	Entrepôt
Restos du cœur	Lyon / Maisons Neuves	Auvergne-Rhône-Alpes	Centre de distribution
Restos du cœur	Lyon / Croix Rousse	Auvergne-Rhône-Alpes	Centre de distribution
Restos du cœur	Besançon	Bourgogne-Franche-Comté	Centre de distribution
Restos du cœur	Paris XVIII	Île-de-France	Entrepôt
Banque alimentaire de l'Hérault	Mauguio	Occitanie	Entrepôt
Banque alimentaire de Loire-Atlantique	Nantes	Loire Atlantique	Entrepôt
Banque alimentaire de la Gironde	Bordeaux	Nouvelle Aquitaine	Entrepôt
Banque alimentaire de Haute-Savoie	Cranves-Sales	Auvergne-Rhône-Alpes	Entrepôt
Banque alimentaire de la Creuse	St-Sulpice-le-Gueretois	Nouvelle Aquitaine	Entrepôt
ANDES	Arcueil	Île-de-France	Epicerie sociale
ANDES	Anglet	Nouvelle Aquitaine	Epicerie sociale
ANDES	Saint-Brevin-les-Pins	Pays de la Loire	Epicerie sociale
ANDES	Calvisson	Occitanie	Epicerie sociale
Croix-Rouge	Metz	Grand-Est	Entrepôt
Croix-Rouge	Savigny-le-Temple	Île-de-France	Entrepôt
Croix-Rouge	Lens	Nord	Centre de distribution
Croix-Rouge	Clermont-Fd	Auvergne-Rhône-Alpes	Centre de distribution
Secours Populaire	Flers	Normandie	Epicerie sociale
Secours Populaire	Ballainvilliers	Île-de-France	Entrepôt
Secours Populaire	Vimoutiers	Nord	Centre de distribution
Secours Populaire	Caen	Normandie	Entrepôt

Liste des sites participant à l'étude

L'échantillon finalement constitué est globalement équilibré, avec 4 à 5 structures représentatives de chaque réseau, une répartition sur la France entière et des missions ou modes de distribution variés : 11 entrepôts, 6 centres de distribution, 5 épiceries sociales.



Carte des sites participant à l'étude

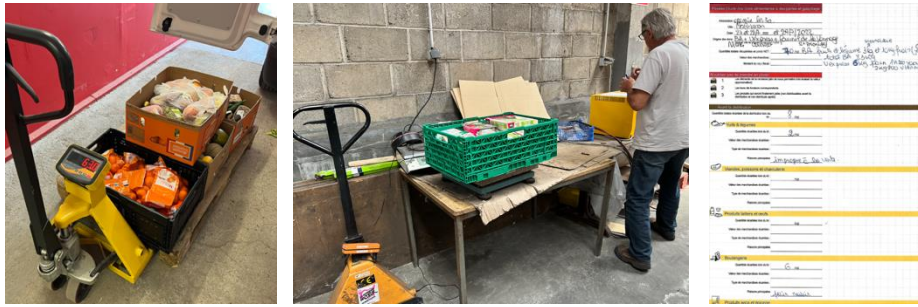
2.2. Utilisation d'études existantes

La littérature nationale ou internationale est quasiment inexistante sur le sujet du gaspillage alimentaire dans les associations d'aide alimentaire. Des études internes menées par certains des grands réseaux d'aide alimentaire ont toutefois été transmises et prises en compte pour comprendre le contexte initial dans lequel s'inscrit cette étude. Il s'agit notamment du document « Bilan des rebuts 2018-2021 » de la Banque Alimentaire (qui tient compte des pertes enregistrées mensuellement dans le logiciel interne de la FFBA par chacune des Banques) et d'une étude interne de ANDES auprès de ses épiceries solidaires, concernant leurs problématiques d'approvisionnements.

2.3. Les audits sur site

Pour chaque site, l'audit comporte une partie quantitative et une partie qualitative.

La partie quantitative consiste à peser, sur une journée d'activité, les denrées collectées et les denrées jetées, afin d'obtenir un état des lieux de ce qu'il se passe quotidiennement au sein de l'antenne. Ces chiffres doivent être complétés par 4 pesées (sur 4 journées supplémentaires) effectuées par les bénévoles ou salariés de l'association, en autonomie et selon la méthodologie définie et expliquée lors de cette journée.



Pesée des denrées collectées, des denrées jetées et recopie des chiffres sur les fiches des pesées mises à disposition des associations

La partie qualitative vise à expliquer les chiffres collectés mais aussi à décrire le fonctionnement des associations et à comprendre les freins et leviers dans la gestion des denrées jetées. Diverses méthodes sont utilisées : observations, entretiens, participation aux activités opérationnelles, analyse de documents... De nombreux échanges avec les bénévoles et autres parties prenantes des associations auditées ont eu lieu et ont permis d'enrichir la compréhension de la situation, et l'analyse du fonctionnement des structures et de leurs relations avec leur environnement.

2.3.1. Quantification des denrées collectées et jetées par l'association

En théorie, 5 pesées par association sont prévues correspondant à 5 jours d'activité : l'une lors de la journée d'audit sur site, les quatre autres par l'équipe de l'association.

Ces pesées ont pour objectifs :

- De quantifier les denrées collectées et les déchets, afin d'obtenir un taux de perte global
- De quantifier ces denrées par catégories :



1. Fruits & Légumes



2. Viande – Poisson – Charcuterie – Traiteur



3. Produits laitiers – Œufs



4. Boulangerie – Viennoiserie – Pâtisserie



5. Épicerie – Produits secs – Liquides

- D'identifier les quantités données et le taux de rebut par donateur

Pour les grands entrepôts, la quantification des denrées collectées est réalisée par d'autres méthodes que la pesée directe en raison des volumes très importants de denrées à manipuler dans un temps restreint. Des inventaires ou des extractions de données à partir des bons de livraison sur certaines collectes ont été utilisés pour collecter les données attendues.

Hormis ces cas particuliers, les pesées sont réalisées à l'aide du matériel dont dispose l'association (balances ou transpalettes équipés) et/ou avec des balances crochets. La grande diversité des modes opératoires des associations et parfois leurs ressources humaines insuffisantes a cependant contraint les

auditeurs à adapter la méthodologie pour chaque structure. Cette adaptation permanente a été l'une des grandes difficultés de la première phase de cette étude.

L'autre frein fut de former les équipes bénévoles pour les quatre pesées à effectuer en autonomie. Là encore, les auditeurs ont été confrontés à une grande diversité de situations avec parfois des équipes réactives et à l'aise avec la méthodologie quand d'autres se montraient plus réticentes et perturbées à l'idée d'effectuer ces pesées en autonomie.

2.3.2. Valorisation économique des pertes

Les données collectées ont ensuite été compilées et exploitées afin d'obtenir des indicateurs, permettant d'identifier les problématiques ainsi que les bonnes pratiques des associations. Au-delà des indicateurs concernant les quantités de gaspillage, les données ont été valorisées pour évaluer le coût économique et le coût environnemental de ces pertes. Cette évaluation a fait l'objet d'une méthodologie particulière de valorisation des données.

Les coûts économiques et environnementaux globaux sont calculés à partir des coûts par catégorie de produits :

- Viande – Poisson – Charcuterie – Traiteur
- Fruits & Légumes
- Produits laitiers – Œufs
- Boulangerie – Viennoiserie – Pâtisserie
- Épicerie – Produits secs – Liquides

Un coût moyen est calculé pour chaque catégorie, à partir du coût des 20 produits rencontrés le plus fréquemment dans les dons, soit 100 produits. Ce coût a été défini par les prix de vente observés pour chaque produit sur les sites de e-commerce des principaux distributeurs.

Concernant le coût économique, celui-ci est déterminé à partir du coût d'achat donateur, calculé selon la formule :

$$\text{Coût d'achat donateur} = \text{Prix de vente TTC constaté} - \text{TVA} - \text{marge distributeur (données INSEE)}.$$

Les coûts moyens obtenus pour chaque catégorie sont les suivants :

- Viande – Poisson – Charcuterie – Traiteur (VPCT) : 10,94EUR / kg
- Fruits & Légumes (FL) : 3,13EUR / kg
- Produits laitiers – Œufs (LO) : 5,02EUR / kg
- Boulangerie – Viennoiserie – Pâtisserie (BVP) : 7,02EUR / kg
- Épicerie – Produits secs – Liquides (ELS) : 4,58EUR / kg

A partir de ces valeurs, nous obtenons une moyenne pondérée à 4,92EUR / kg. A ce stade, il est important de préciser que le coût généralement utilisé par les associations pour valoriser les denrées reçues des grandes surfaces se situe à 3EUR / kg, soit un coût sensiblement inférieur au coût calculé à partir des observations sur site.

La moyenne pondérée prend en compte la répartition du gaspillage alimentaire par catégorie d'aliment. [Taux de pertes FL x Coût moyen FL + Taux de perte VPCT x Coût moyen VPCT + Taux de pertes LO x Coût moyen LO + Taux de pertes BVP x Coût moyen BVP + Taux de pertes ELS x Coût moyen ELS]

La différence entre la moyenne pondérée calculée de 4,92EUR / kg et la valorisation communément utilisée de 3EUR / kg peut s'expliquer de trois manières différentes :

- Les produits « de luxe » présents en quantités dans les dons, notamment aux périodes de fêtes, auraient un poids trop important dans le calcul de la moyenne par catégorie, menant à la surévaluation des moyennes. Cette hypothèse est à relativiser car nombre de produits prétendument « chers » se trouvent dans les dons tout au long de l'année, notamment des produits bio et certains produits atypiques, en plus des produits spécifiques traditionnels des fêtes de fin d'année ou de Pâques (saumon fumé, foie gras, chocolats...).

- Les donateurs et notamment les supermarchés sous-évaluent la valeur des denrées données. Si cette hypothèse peut sembler contre-intuitive, il est fort probable que de nombreux donateurs préfèrent sous-évaluer la valeur des dons que de communiquer leurs coûts de revient réels. La valorisation à 3 EUR / kg correspondrait dans notre grille de calcul à la valeur d'un don composé à 100 % de fruits et légumes et donc l'hypothèse de coût la plus basse. Cette hypothèse s'approche dans certains cas de situations réelles dans lesquelles 80 à 90 % du don effectué par le supermarché est composé de fruits et légumes.

- La valorisation de 3EUR / kg est utilisée essentiellement par les grandes surfaces et rien n'indique que les dons industriels soient valorisés de la même manière. Comme écrit plus haut, beaucoup de dons de grande surface portent en majorité sur des fruits et légumes. Les dons industriels à l'inverse portent, par nature, sur des produits transformés et dont la valeur est donc supérieure. Or la moyenne pondérée calculée porte aussi bien sur des dons issus des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) que d'industriels.

2.3.3. Valorisation environnementale des pertes

Le coût environnemental a été déterminé à partir des données Agribalise© (outil ADEME) sur la base de ces mêmes 20 produits utilisés pour évaluer le coût économique. Deux indicateurs ont été retenus : l'empreinte carbone (en kg équivalent CO2) et la consommation d'eau (en mètre cube). Les coûts moyens obtenus sont les suivants :

- Viande – Poisson – Charcuterie – Traiteur :
 - Empreinte carbone : 10,21 kg eqCO2 / kg
 - Consommation d'eau : 6,54 m3 / kg
- Fruits & Légumes : 0,74 kg eqCO2 / kg
 - Empreinte carbone : 0,74 kg eqCO2 / kg
 - Consommation d'eau : 6,54 m3 / kg
- Produits laitiers – Œufs :
 - Empreinte carbone : 3,85 kg eqCO2 / kg
 - Consommation d'eau : 2 m3 / kg
- Boulangerie – Viennoiserie – Pâtisserie :
 - Empreinte carbone : 5,13 kg eq CO2 / kg
 - Consommation d'eau : 7,82 m3 / kg
- Épicerie – Produits secs – Liquides :
 - Empreinte carbone : 3,53 kg eqCO2 / kg
 - Consommation d'eau : 12,75 m3 / kg

Catégorie	Produit	Référence	Prix TTC / kg	Empreinte carbone (kg-eqCO2/kg)	Conso Eau (m3/kg)	Source
	Knackis	https://www.carrefour.fr/p/sauci	4,83 €	14,72	4,34	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/30742#
	Bavette d'aloyau	https://frais.auchan.fr/bavette-d-	27,95 €	33,77	5,53	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/6212#B
	Saumon fumé	https://www.carrefour.fr/p/saum	39,21 €	4,95	37,42	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/26037#
	Steack haché boeuf surgel	https://www.carrefour.fr/p/steak	8,69 €	41,43	6,93	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/6254#B
	Jambon bio	https://www.monoprix.fr/course	31,19 €	6,34	5,33	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/28925#
	Rosette tranche	https://www.monoprix.fr/course	12,90 €	5,4	4,71	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/30304#
	Pizza	https://www.auchan.fr/sodebo-p	8,45 €	2,85	2,86	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/25435#
	Rillettes de porc	https://www.monoprix.fr/course	13,59 €	4,84	4,74	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/8000#R
	Mortadelle	https://www.auchan.fr/auchan-n	13,79 €	8,26	7,25	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/30797#
	Filet de merlan	https://frais.auchan.fr/filet-de-m	26,99 €	10,97	1,04	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/26095#
	Lasagnes	https://www.picard.fr/produits/l	4,80 €	5,87	1,98	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/25081#
	Cuisses poulet	https://www.e.leclerc/tp/hauts-d	4,19 €	5,68	6,09	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/36014#
	Filet sardine en boite	https://leclubleaderprice.fr/prod	15,19 €	5,99	3	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/26231#
	Cordon bleu	https://www.carrefour.fr/p/cord	9,75 €	5,15	5,16	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/25089#
	Assortiment charcuterie	https://www.monoprix.fr/course	22,45 €	12,65	10,36	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/28800#
	Lardons fumés	https://www.carrefour.fr/p/lardo	7,95 €	5,66	4,64	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/28720#
	Plat cuisiné pâte pintade	https://www.carrefour.fr/p/plat-c	12,63 €	5,68	6,09	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/36703#
	Plat cuisiné blanquette	https://www.carrefour.fr/p/plat-c	7,89 €	16,35	5,62	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/25001#
	Filet de poulet sugelé	https://www.carrefour.fr/p/filets	6,85 €	5,47	6,04	https://agribalyse.ademe.fr/app/aliments/36014#
VPCT	Moyenne		14,36 €	10,21	6,54	

Extrait du tableau récapitulatif des coûts et impacts environnementaux de l'échantillon de produits retenus pour chaque catégorie (printemps 2022)

2.4. Rédaction de compte-rendus et restitution de dossiers par site

Un dossier a été constitué pour chaque association participante (cf exemple en annexe 1 : Compte-rendu Croix Rouge de Lens). Il reprend la fiche d'identité de l'association et les enseignements du diagnostic initial : quantités de denrées réceptionnées, quantité de denrées finalement écartées de la distribution, coût économique et environnemental de ces pertes, causes principales (problématiques rencontrées) et bonnes pratiques déjà en place, ainsi que des propositions de solutions à tester. Le dossier sera complété tout au long de l'étude avec les initiatives finalement testées ou mises en place et leurs résultats, en vue de créer un référentiel de bonnes pratiques, utile à toutes ces structures.

2.5. Restitution des observations et mise en place de plans d'action

Pour donner suite au travail de diagnostic et de synthèse, les différents enseignements ont été présentés aux têtes de réseaux, aux partenaires (grande distribution et intermédiaires) et aux associations concernées. Tous ont été invités à imaginer des solutions pour améliorer les pratiques et réduire le gaspillage alimentaire. Les associations, notamment, se sont vu présenter les bonnes pratiques observées sur le terrain afin de s'en inspirer ou d'imaginer des solutions innovantes à tester dans les mois suivants, avant qu'un nouvel état des lieux permette théoriquement d'évaluer l'impact de ces actions et leur facilité de mise en œuvre.

3. Résultats de la phase 1 : constats et diagnostic

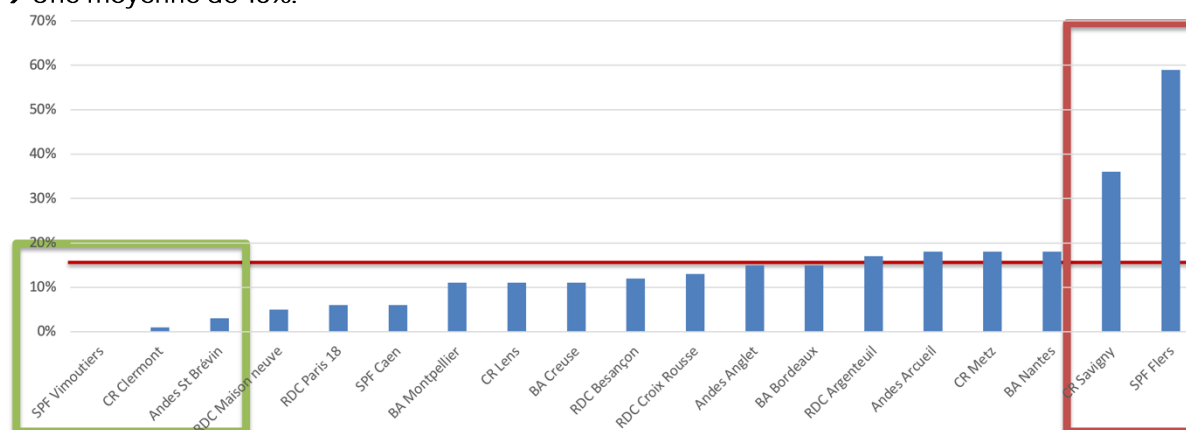
3.1. Constats

3.1.1. Pertes dans les associations auditées

Le taux de perte moyen est d'environ 16 % sur les 20 associations étudiées. Si ce chiffre est inférieur à ce qui était attendu, puisque l'IGAS en 2019 a évalué à 20 % le taux de dons finalement jetés, il s'agit tout de même de **675 tonnes¹ de nourritures jetées à la poubelle chaque année**, seulement pour les 20 sites étudiés. Ces pertes représentent un **coût direct de 3,3 millions d'euros** (valeur des denrées à leur prix de vente), près de **2 000 tonnes EqCO2** (l'équivalent de 2 000 vols Paris-New-York) d'empreinte carbone inutile et une consommation d'eau de plus de 4,3 millions de mètres cube d'eau (soit 1 700 piscines olympiques) nécessaire à la production de ces denrées finalement jetées. Un gaspillage de ressources considérable. L'écart du taux de perte de l'étude avec celui de 20 % estimé par l'IGAS peut s'expliquer par la temporalité de l'étude (juin 2022), avec des quantités de denrées collectées relativement faibles à l'entrée de la période estivale. Cette périodicité ne prend pas non plus en compte les périodes de forte activité comme les fêtes de fin d'année durant laquelle il est probable que le taux de perte soit plus important.

Taux de rebus moyen par centre sur la période de diagnostic (quantités jetées / quantités reçues).

→ Une moyenne de 16%.



Taux de perte des différentes associations auditées

Les centres qui se démarquent se caractérisent par :

- SPF Vimoutiers : pas de ramasse
- CR Clermont : de faibles quantités F&L commandées et un suivi strict du partenariat
- Andes St-Brévin : refuse la ramasse, refuse les dons de F&L de la BA et achète en GMS
- CR Savigny : par une activité en cours de rodage, qui les amène actuellement à prendre « tout »
- SPF Flers : un unique donateur particulièrement peu vigilant.

¹ Chiffre obtenu sur la base de la quantité de denrées jetées après la ramasse (lors du tri ou après la distribution) dans l'échantillon témoin, multiplié par le nombre de jours d'ouverture annuels de chaque association.

3.1.2. Pertes extrapolées au niveau national

Extrapolés sur l'ensemble des sites des 5 têtes de réseau nationale, les pertes et gaspillage alimentaire dans les associations d'aide alimentaire en France, c'est chaque année :



Chiffre des pertes au sein des associations au niveau national

Point méthodologique : la suite de la présentation des résultats chiffrés s'établit à partir d'extrapolations basées sur :

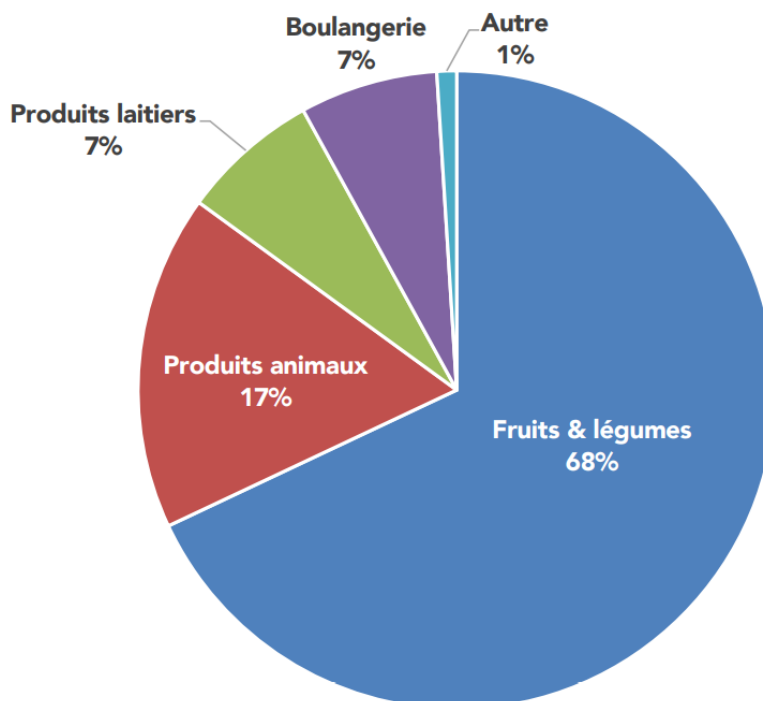
- des résultats obtenus dans les associations auditées,
- des informations provenant des réseaux associatifs participant à l'étude (notamment le nombre de sites par réseau au niveau national)
- d'une évaluation du nombre de jours d'activité par an moyen des associations pour chaque réseau. Pour cette dernière hypothèse, les chiffres sont des estimations basses afin d'éviter tout risque de surévaluation des résultats.

Les chiffres présentés sont toujours des minimas et ne prennent pas en compte l'activité de l'ensemble des associations françaises hors des 5 têtes de réseau.

² Chiffre obtenu sur la base de la quantité et de la valeur des denrées jetées après la ramasse (lors du tri ou après la distribution) dans l'échantillon témoin, multiplié par le nombre moyen d'associations et de jours d'ouverture annuels de chaque réseau associatif pour les 5 grandes associations partenaires de l'étude au niveau national.

3.1.3. Répartition des pertes par catégorie de produits

Les produits sur lesquels on observe les pertes les plus importantes sont les fruits et légumes (68 % des pertes) et les produits frais (24 % des pertes) sans réelle surprise dans la mesure où il s'agit des produits les plus délicats à conserver.



Répartition des pertes par catégorie d'aliments

Les fruits et légumes sont les produits pour lesquels il y a le plus de pertes lors du tri immédiat de la ramasse en raison de leur état de dégradation déjà trop avancé pour être distribuables. Les produits frais (viande, poisson, traiteur, produits laitiers...) sont jetés en fin de journée, après la distribution lorsqu'ils arrivent à leur date de péremption sans avoir pu être distribués. D'autres produits frais (laitiers notamment) sont également perdus dès le tri immédiat de la ramasse car donnés déjà périmés.

Si les fruits et légumes représentent la plus grande partie des pertes en quantité, le gaspillage est plus coûteux économiquement et pour l'environnement sur les produits ultra-frais, notamment la viande. Ainsi, les 24 % de produits animaux et laitiers représenteraient plus de 83 millions d'euros (coût direct) contre environ le même montant pour les 68 % de fruits et légumes. Du point de vue environnemental en revanche :

- Les pertes de produits ultra-frais représentent plus de 75 000 tonnes EqCO₂ et une consommation d'eau de 47 millions de mètres cube
- Les pertes sur les fruits et légumes produisent près de 19 000 tonnes EqCO₂ et entraînent une consommation d'eau de 166 millions de mètres cube d'eau

	Fruits & légumes	Produits animaux	Produits laitiers	Boulangerie	Autres
Coût direct	79 796 990 €	69 726 763 €	13 174 526 €	20 779 685 €	858 556 €
Empreinte carbone	18 866 T EqCO ₂	65 074 T EqCO ₂	10 104 T EqCO ₂	14 425 T EqCO ₂	662 T EqCO ₂
Consommation d'eau	166 732 368 m ³	41 683 092 m ³	5 248 815 m ³	21 988 787 m ³	2 390 086 m ³

Coût des pertes

Parmi les produits ultra-frais, la catégorie Viande-Poisson-Charcuterie-Traiteur représente entre 80 et 90 % du coût économique et environnemental.

La catégorie « Boulangerie » regroupe les produits de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie. Au niveau global, ces produits ne représentent pas une part considérable des approvisionnements, ni des déchets. Toutefois, dans les associations qui collectent ce type de produit, il est observé un taux de perte extrêmement élevé. Ces produits, notamment le pain, se conservent très peu de temps après leur fabrication. Les associations reçoivent fréquemment ces produits déjà dans un état non distribuable. Par ailleurs, ces produits sont soumis à une forte variabilité : au sein d'une même association, les quantités reçues sont trop faibles une semaine, trop importantes la semaine suivante.

3.2. Le coût du gaspillage alimentaire dans les associations d'aide alimentaire

Au-delà de la valeur marchande des denrées perdues, il faut prendre en compte l'intégralité des coûts qui sont supportés par les associations ou les collectivités lors d'une mise au rebut.

3.2.1. La mécanique fiscale :

En premier lieu, il convient de comprendre la mécanique fiscale liée aux dons. La réduction fiscale accordée aux entreprises au titre de dons en nature est de 60 %. Toutefois, elles ne récupèrent pas pour autant 60 % de la valeur du don (censée être calculée sur la base du coût d'achat des denrées). Les entreprises doivent réintégrer extra-comptablement le montant correspondant à la valorisation des dons acceptés par l'organisme, telle que définie au I-B § 30 de l'article 238 bis du CGI (source : https://bofip.impots.gouv.fr/bofip/6476-PGP.html/identifiant=BOI-BIC-RICI-20-30-10-20-20220608#B_Dons_en_nature_21). Le montant total du don est ajouté à l'assiette fiscale et est donc imposable. C'est seulement ensuite qu'il est déduit de l'impôt. Ainsi, l'impôt sur les sociétés à 25 % s'applique au don et le donateur ne récupère donc réellement que 35 % du coût d'achat des produits donnés via la réduction d'impôts. Il faut également savoir que si le plafond de défiscalisation est atteint par le donateur, le surplus peut être décompté les années suivantes, sur une durée maximale de 5 ans.

L'économie d'impôts dont le donateur va être bénéficiaire doit être considérée comme un manque à gagner ou une charge pour la collectivité, d'autant moins justifiable si les produits concernés sont mis au rebut. Il faut aussi savoir que les associations ont un rôle très limité dans ce process. Depuis le 1^{er} janvier 2022, elles rédigent un reçu fiscal sur la valeur déclarée par le donateur. Ainsi, la seule possibilité dont dispose l'association afin de suivre les avantages fiscaux accordés aux donateurs est de rectifier les reçus fiscaux en fonction de la quantité réellement distribuable reçue (exigeant de peser ou faire l'inventaire de toutes les denrées reçues, en éliminant celles qui arrivent à l'association déjà impropres à la distribution). Toutefois, beaucoup d'associations considèrent que ce n'est pas à elles de jouer ce rôle de « gendarme », soit par manque de temps, soit parce qu'elles ne souhaitent pas prendre le risque de dégrader la relation avec leurs donateurs en effectuant de telles rectifications.

3.2.2. Le coût de la défiscalisation

Ce chiffre de 35 % de la valeur déclarée des produits est donc le premier coût du gaspillage ; coût supporté par les pouvoirs publics lorsqu'un produit est jeté. En extrapolant les données au niveau national pour les 5 réseaux étudiés, sachant que les pertes concernent des produits dont la valeur d'achat a été évaluée à 185 millions d'euros (calcul fait sur la base de la valeur marchande HT des principaux produits jetés lors des diagnostics, moins la marge distributeur moyenne par catégorie de produits <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1304045>), ce sont près de 65 millions d'euros qui sont indûment défiscalisés (35% de 185 millions).

La défiscalisation des dons

Cette étude a mis à jour la grande difficulté à obtenir les informations relatives à la défiscalisation des dons. Il a été compliqué pour les consultants qui se sont intéressés au sujet d'appréhender le fonctionnement de la défiscalisation. On peut donc facilement imaginer que le manque de transparence, la variabilité des modes de calcul et le décalage temporel entre le don et l'édition du reçu fiscal sont autant de freins au travail des bénévoles. De nombreuses associations ne prennent pas le temps (par manque de ressources) de vérifier les reçus fiscaux envoyés aux donateurs. Or, cette pratique génère une défiscalisation induite, pour des dons qui sont finalement jetés, le plus souvent à cause d'un problème de qualité des denrées qui relève de la responsabilité du donateur. Il a par exemple été constaté une diversité de pratiques : un reçu par bon de livraison, un cerfa au mois, trimestre, année. Utilisation du cerfa inappropriée (indication de poids au lieu d'euros). Indication sur le cerfa/reçu selon les données fournies par le donateur (comme attendu, mais pas d'intervention de l'association hors contrôle éventuel).

3.2.3. Le coût de la gestion des déchets

En plus des 35% de la valeur du prix d'achat, le donateur va également bénéficier d'un avantage grâce à la réduction des coûts liés au traitement de ses déchets. Ces denrées pour partie non distribuables qui devraient être jetées par le donateur et sont finalement données à des associations, où elles seront finalement mises au rebut, s'inscrivent dans une mécanique de « transfert de charges » pour laquelle le coût final va à nouveau être supporté par un tiers qui sera soit l'association, si elle est directement facturée par un prestataire privé pour sa collecte de déchets, soit par le service public assuré par la collectivité dans le cas contraire. Sur les 22 sites étudiés, seule la Banque Alimentaire de Bordeaux ne bénéficie pas de la collecte des déchets par le service public. Mais qu'elle soit effectuée ou non par la collectivité, le coût de cette collecte s'élève à 250 EUR/tonne de déchet dans le cas d'une ramasse privée (comme à la Banque Alimentaire de Bordeaux) ; 258 EUR/tonne dans le cas d'une collecte gérée par la commune³. Un coût donc sensiblement similaire et qui doit être pris en compte dans le coût global du gaspillage et des pertes alimentaires. En extrapolant les données au niveau national pour les 5 réseaux étudiés, sachant que les pertes sont estimées à plus de 38 000 tonnes par an, ce sont près de 10 millions d'euros de frais de collecte qui incombent aux associations ou aux collectivités (38 000 tonnes multipliées par un coût de 258 EUR/tonne).

3.2.4. Le coût environnemental du gaspillage

La production de nourriture a un impact sur l'environnement et cet impact est encore plus dommageable lorsque les produits concernés ont été gaspillés au lieu de nourrir les humains auxquels ils étaient destinés : il peut s'agir de l'eau douce utilisée pour faire pousser les produits ou abreuver les animaux, des terres agricoles utilisées dans ce processus de production, de l'énergie réquisitionnée, des éventuels pesticides, produits phytosanitaires, antibiotiques... Sur la base des principaux produits jetés, observés lors des diagnostics dans les structures participant à l'étude, une moyenne de leur impact écologique a été établie, en utilisant les données fournies par le site Agrybalyse © de l'ADEME :

- Sur le même principe que pour le coût de la gestion des déchets ou la défiscalisation, sur la base de l'équivalence en eau et en CO₂ de ces produits, ce sont 109 000 tonnes EqCO₂ (110 000 vols Paris/New-York) rejetées dans l'atmosphère
- et 238 millions de mètres cubes d'eau (95 000 piscines olympiques) consommés pour produire des denrées finalement jetées.

³ Référentiel des coûts du service public de gestion des déchets, ADEME, 2018

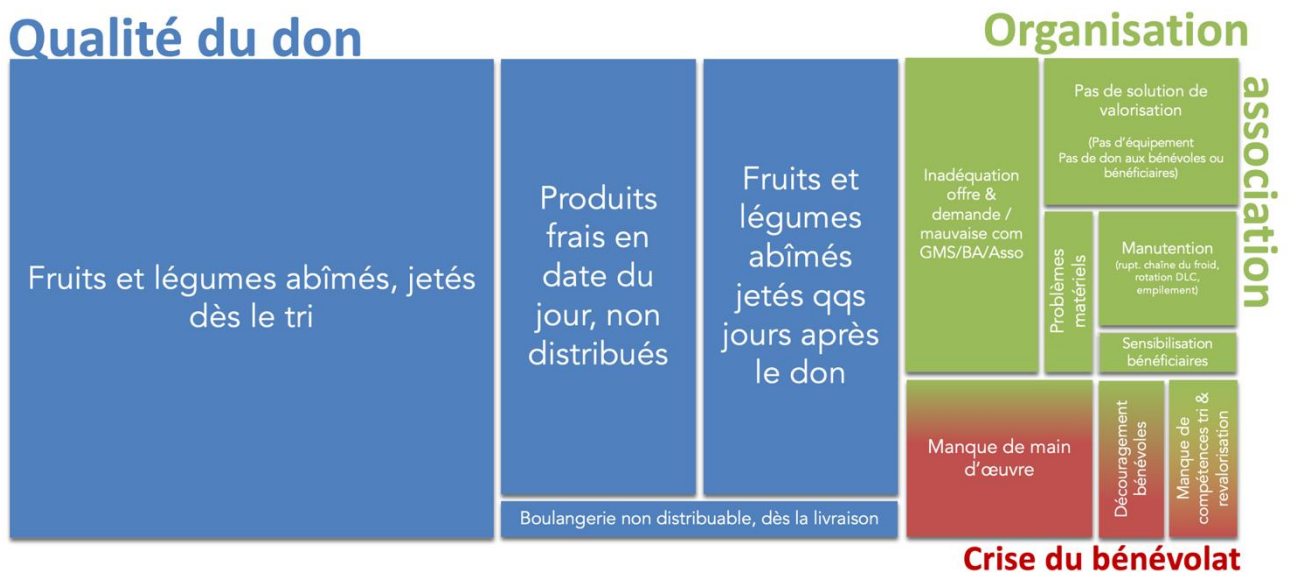
3.2.5. Les coûts indirects

Les coûts indirects (liés aux frais de fonctionnement tels que les loyers, l'essence, l'électricité, les salaires...), **représentent 64 millions d'euros, eux aussi financés en grande partie par de l'argent public.** Ce chiffre s'obtient en calculant un ratio équivalent à la part de produits collectés mais finalement jetés par l'association durant la période de diagnostic, puis en appliquant ce même ratio au budget de fonctionnement déclaré par la structure.

De plus, il est important de noter que ces pertes représentent également un temps de travail. Le tri et la gestion des déchets sont gérés par le personnel des associations au même titre que les tâches de gestion et de distribution des denrées. Au niveau national, si on extrapole dans les seules associations d'aide alimentaire correspondant aux 5 têtes de réseau, les heures dédiées à gérer des produits qui ne pourront pas être distribués, ce sont plus de **11 millions d'heures de travail, bénévole ou non, qui sont gaspillées** (ce chiffre s'obtient en appliquant le ratio correspondant à la part de produits collectés mais finalement jetés au nombre d'heures global de bénévolat dédié au don alimentaire dans les associations participant à l'étude, puis en l'extrapolant au niveau national).

3.3. Trois principales causes de pertes pour les associations

L'extrême variabilité des denrées données chaque jour par les très nombreux partenaires des associations, associée à la diversité des causes qui impliquent de jeter ces produits rend difficile toute tentative de chiffrage précis de l'origine des pertes. Il n'a pas non plus été possible de tracer systématiquement les pertes selon les types de donateurs (grande distribution, industries agro-alimentaires, intermédiaires...), car leurs dons étaient toujours mélangés lors du tri et de la mise au rebut par les bénévoles. La tâche d'évaluation chiffrée globale du montant et de l'origine des pertes est complexifiée par la saisonnalité des produits (plus de fruits et légumes en été ; plus de chocolats ou produits de fête en fin d'année ou au printemps...). Nous avons toutefois cherché à représenter la part relative de l'origine de ces pertes, sur la base des observations menées dans les associations participant à l'étude. L'ensemble du graphique représentant 100 % des causes des pertes, la part relative de chaque cause est proportionnelle à la taille qu'occupe son rectangle dans le schéma :



Répartition des causes des pertes alimentaires

3.3.1. La qualité du don (causes externes)

L'analyse des causes des pertes est sans appel : les $\frac{3}{4}$ des quantités gaspillées le sont pour des causes externes à l'association notamment liée à une qualité questionnable des denrées reçues (la partie bleue du tableau).

Il est important de noter ici que dans l'échantillon de structures associatives constitué, et sur la période de l'étude, la majorité des dons provenait de Grandes et Moyennes Surfaces. Cette situation exclut de fait la possibilité d'analyse fine des dons des Industries Agro-Alimentaires ou de la Restauration Collective. Le fonctionnement et les habitudes de don des IAA permet toutefois de penser, comme l'ont confirmé les bénévoles interrogés à ce sujet, que la qualité des denrées obtenues par ce biais est la plupart du temps irréprochable. La suite de l'étude va donc mettre en avant les GMS comme principaux donateurs pour lesquels la qualité des denrées peut poser problème.

Ainsi, pour en revenir au tableau de répartition, la principale cause de non-conformité et de rejet des produits concerne des fruits et légumes abîmés, qui seront jetés dès le tri. Le tri des produits issus de la ramasse est une part importante de l'activité des bénévoles œuvrant dans les associations. En amont, il faut considérer que si les produits répondaient parfaitement aux critères de fraîcheur et d'esthétique attendu par les clients et les grandes surfaces, ils seraient très certainement vendus et non donnés. S'il y a un don, c'est que le supermarché estime que le produit ne pourra pas être vendu en l'état. La grande surface considère ne pas avoir de ressources suffisantes ou ne pas voir d'intérêt économique à trier les produits (exemple : retirer une mandarine ou une pomme abîmées d'un lot déjà constitué, retirer quelques fraises pourries d'une barquette, enlever les fanes flétries de radis parfaitement comestibles...). Cette manipulation prend du temps. A ce stade de l'étude, nous ne questionnons pas la pertinence, pour les grandes surfaces, de donner ces produits aux associations plutôt que de les transformer ou de les jeter directement. Nous n'avons pas non plus la possibilité d'expliquer précisément l'origine de ces produits abîmés dans le don : s'agit-il d'une négligence de la part des employés de la grande surface, qui s'intéressent peu à la destination des produits qu'ils retirent des rayons (don ou poubelle) ? d'une volonté de sauver la partie toujours comestible de ces produits (« je ne vais pas tout jeter alors que certaines personnes s'en satisferaient ») ? Difficile d'être affirmatif car la réponse peut être assez différente d'une situation et d'un individu à l'autre.

La deuxième principale cause liée à la qualité du don concerne les produits frais donnés par les grandes surfaces, qui portent une DLC (Date limite de consommation) du jour. La majorité des conventions de dons entre associations et grandes surfaces prévoit, par défaut, pour les produits périssables, un délai de 2 jours avant la DLC. La réglementation prévoit ce délai mais octroie une exception "si l'association est en mesure de distribuer le produit" plus rapidement. Cette exception devient finalement la règle car les associations acceptent et déclarent (le plus souvent tacitement) pouvoir distribuer les denrées reçues rapidement en deçà de ce délai légal de 2 jours. Elles le font soit par intérêt pour des produits d'une grande diversité, et qui plairont aux bénéficiaires (yaourts, fromages, plats préparés, charcuterie...), soit parce qu'elles sont dans une position de faiblesse dans leur partenariat avec la grande distribution (« si vous ne prenez pas tout ce que nous vous avons mis de côté, nous trouverons une autre association qui le fera ». Comme pour les fruits et légumes précédemment évoqués, difficile de savoir où se trouve l'origine du problème, entre une négligence des employés en charge du tri ou une volonté, chez certains employés comme chez certains bénévoles en charge de la ramasse, de sauver les produits malgré la législation ou la convention de don. Dans tous les cas, si ces produits portant une DLC sont acceptés par les associations mais pas distribués dans la journée, ils devront être détruits, conformément à la législation.

Une troisième cause importante concerne des produits qui étaient acceptables au moment de leur sortie du rayon, mais que l'association ne passe chercher ou ne distribue que 24 ou 48h plus tard, surtout si certaines règles de transport ou de stockage n'ont pas été respectées. Parce que beaucoup de bénévoles ont en tête le respect de la dignité des bénéficiaires, ils refuseront de donner des produits qui resteraient consommables mais ne sont visuellement pas attrayants.

Enfin une quatrième cause a été identifiée par rapport à la qualité du don : il s'agit des produits de boulangerie. Si leur poids total dans les déchets reste inférieur au poids des fruits et légumes, il est fréquent que les produits de type baguette industrielle soient collectés mais systématiquement jetés, tant ces produits durcissent rapidement. Plusieurs associations ont témoigné les collecter par souci de simplification, mais les jeter directement.



Illustrations de produits jetés par les associations juste après avoir été récupérés

3.3.2. L'organisation interne des associations

Il est important ici de rappeler que les associations d'aide alimentaire n'ont pas pour objectif principal de lutter contre le gaspillage alimentaire. Elles sont créées et organisées dans le but d'aider les personnes dans le besoin à se nourrir. Si la lutte contre le gaspillage alimentaire permet de réorienter des surplus de production ou des invendus à des fins humanitaires, ces associations n'ont pas été conçues pour régler le problème du gaspillage alimentaire. Ainsi, nous avons pu identifier différentes causes de gaspillage pour lesquelles la qualité du don n'est pas en cause mais un gaspillage a tout de même lieu.

Le plus souvent, c'est l'inadéquation entre le don et le besoin des associations qui va être cause. Cela peut être de plusieurs ordres :

- Sur les quantités, lorsqu'un donateur va fournir des produits dans des volumes que l'association ne peut pas absorber. Même si la DLC ou DDM est acceptable, le nombre de bénéficiaires ou le nombre de jours de distribution peuvent être insuffisants pour permettre à l'association de distribuer l'intégralité des produits.
- Sur la nature des produits, lorsqu'un donateur va remettre aux associations des produits normalement interdits de don (steaks hachés, fruits de mer, alcool...)



Illustrations de produits jetés par les associations car donnés dans de trop nombreuses quantités (photo de gauche) ou interdits de don (steaks hachés, photos de droite)

Cela peut également être le manque de solutions de valorisation. Ces solutions peuvent être techniques ou organisationnelles. Par exemple, une association qui autorise ses bénévoles à emporter chez eux les produits qui ne seront plus distribuables en fin de journée, ou qui les laisse en libre-service aux bénéficiaires ou aux passants, sans conditions, aura un taux de rebus moins important qu'une association qui interdit cette mise à disposition par crainte de dérives. De même une association capable de valoriser des fruits ou légumes en confitures, compotes ou soupes aura un taux de rebus bien moins important qu'une association qui n'a pas installé de laboratoire ou mis en place de partenariat permettant de le faire.

Le gaspillage dans les associations peut aussi provenir de problèmes de manutention, et donc de formation des bénévoles dans la gestion, le stockage et le transport des denrées : rotation des produits avec distribution en fonction des dates, empilement hasardeux de caquettes, nuisant à l'intégrité des produits transportés, rupture de la chaîne du froid par manque de priorisation des tâches ou sensibilisation au sujet...

Dans une moindre mesure, il peut encore provenir de problèmes matériels (manque de chambres froides pour conserver les produits, ou de camions frigorifiques ou caisses de transport adaptées).

Il est également à noter que le refus de certaines denrées par les bénéficiaires (pour des raisons de régime alimentaire ou de méconnaissance des produits), s'ils sont réels, restent très anecdotiques : ils génèrent plutôt des échanges avec les bénévoles, qui complexifient parfois la distribution de denrées, sans pour autant être source de gaspillage. Ces denrées trouvent la plupart du temps preneur grâce à d'autres bénéficiaires. Les quelques cas où cela aboutit à une perte sont représentés par l'encadré « Sensibilisation bénéficiaires ». On peut toutefois préciser à ce stade que plusieurs associations ont mis en place des ateliers culinaires pour permettre aux bénéficiaires de découvrir les produits et apprendre à les cuisiner. De notre point de vue, ces ateliers ont plus une fonction sociale indispensable pour créer du lien entre les personnes, qu'un véritable impact sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, tant le nombre de mises au rebut est faible pour cette raison, comparativement aux autres.

La sensibilisation des bénéficiaires est un sujet peut-être plus important encore en ce qui concerne les DLC (Dates Limites de Consommation) et DDM (Date de durabilité Minimale). Malgré de nombreux affichages dans les centres indiquant la différence entre ces deux types de dates, il est fréquent d'entendre des bénévoles déclarer que certains bénéficiaires n'acceptent pas de produits avec une DDM dépassée. (A noter : il nous a semblé tout aussi fréquent d'entendre certains bénévoles déclarer eux-mêmes ne pas consommer de produits avec une DDM dépassée ou ne pas vouloir en proposer par respect de la dignité des personnes ; sur ce sujet, le travail de sensibilisation doit concerner tout le monde).

3.3.3. Une « crise » du bénévolat ?

L'autre réalité contraignante, qui pèse aujourd'hui sur les associations de dons, est une difficulté généralisée à recruter des bénévoles. Elle s'accompagne d'un sentiment global d'épuisement ou de lassitude de bénévoles qui y travaillent depuis plusieurs années (en majorité des retraités).

Les changements sociétaux modifiant l'environnement des associations sont parfois perçus négativement par les personnes qui œuvrent au sein des associations. Dans ce contexte, la qualité parfois médiocre des denrées issues des ramasses semble être un facteur aggravant de lassitude. La grande majorité des bénévoles interrogés durant cette étude ont utilisé la même image pour décrire leur relation avec la grande distribution : « on sert de poubelle ».

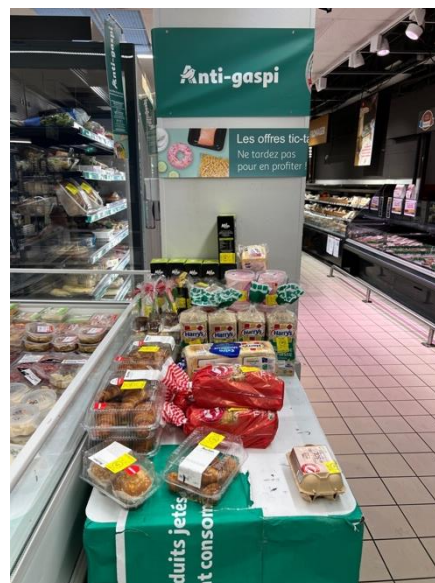
La mission première des associations étant de venir en aide aux plus démunis, et non de lutter contre le gaspillage alimentaire, les projets de réduction des pertes apparaissent comme secondaires pour des associations qui manquent déjà de main d'œuvre. Il est à noter ici le rôle qu'a pu jouer la crise de la Covid19 : beaucoup de bénévoles, considérés comme personnes à risque, notamment en raison de leur âge, ont dû renoncer à apporter leur aide par crainte d'une contamination sur le terrain. Les effectifs

disponibles pour réaliser les ramasses ou le tri des déchets en ont été affectés, augmentant la charge de travail pour les bénévoles restants.

3.4. Pourquoi ces pertes ? Focus sur les pratiques de la grande distribution

Le modèle économique actuel de la Grande Distribution, exception faite des nouveaux concepts du type « épicerie anti-gaspi », génère des surstocks de marchandises, surstocks qui seront soit bradés soit donnés. Le don aux associations a longtemps été présenté comme une solution pour limiter les pertes sèches à moindre coût grâce aux aides fiscales. Mais depuis la loi Garot et conformément à leur mission économique, les supermarchés optimisent au mieux leurs ventes, notamment grâce aux rayons anti-gaspi qui proposent des produits frais, arrivant à date de péremption, à prix réduits (le plus souvent 30 % de réduction, voire plus).

Quasi inexistante avant la Loi Garot, cette pratique de vente s'est depuis largement généralisée, avec une conséquence directe pour les associations d'aide alimentaire : les dons de denrées alimentaires ne font que baisser en quantité avec des dates de plus en plus courtes d'après les associations rencontrées. Une étude Comerso/Ipsos de 2019⁴ indiquait déjà une baisse des dons d'inventés de la GMS de 5 % entre 2018 et 2019, mais la tendance semble s'être énormément intensifiée depuis le début de l'année 2022, sans qu'il ne soit possible à ce stade de le corroborer avec les chiffres d'une étude plus récente. Une enquête interne auprès des adhérents ANDES, réalisée pour la commission 'adhérents' du 2 février 2022, fait état d'une diminution du volume de ramasse de 46% en moyenne, prioritairement expliquée par la vente de produits à dates courtes dans les magasins ou via des applications, et par l'amélioration des pratiques de gestion de stock des supermarchés.

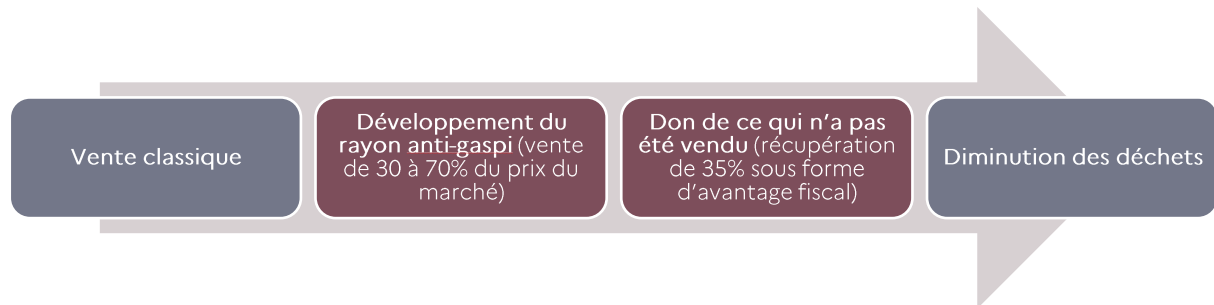


Un rayon Anti-Gaspi dans un supermarché

Si certains supermarchés continuent à réaliser des dons de qualité, les associations constatent que le choix de maintenir une qualité de don convenable, tout en proposant des rayons anti-gaspi, tient fréquemment à la seule volonté des dirigeants. Le renouvellement fréquent du personnel dans les magasins est également ressenti comme source de dégradation de la qualité des dons : les tâches de préparation des denrées à donner nécessitent la formation du personnel dédié. Les impératifs internes limitent souvent les temps de formation nécessaires à la transmission de ce savoir-faire.

⁴ Distribution/Retail : Objectif Zéro-Déchet – Etude 2019

La Grande Distribution a toujours eu à gérer le paradoxe de devoir augmenter son offre pour satisfaire sa clientèle, y compris avec des produits qui ne trouveront pas d'acheteurs. Les consommateurs ne sont pas prêts à trouver des rayons vides en fin de journée, obligeant les magasins à maintenir une offre pouvant être considérée comme excessive. Les efforts d'amélioration de la gestion des approvisionnements se heurtent à cet impératif économique.



Les nouvelles étapes après la-vente classique pour gérer les invendus et réduire les déchets de la GMS

3.5. Le rôle des intermédiaires

Sur les 22 sites prenant part à l'étude, 6 d'entre eux ont recours à un intermédiaire du don (dont les plus connus sont Phénix, Comerso et Eqosphere). Aucun site de notre échantillon ne passe exclusivement par ces intermédiaires, et la part d'approvisionnement liée à ces intermédiaires pour les associations est proportionnellement aussi marginale que leur impact sur les taux de rebuts constatés dans l'étude.

Chacun des 3 acteurs a une mission et un mode de fonctionnement qui le distingue, il est donc complexe à ce stade de l'étude de tirer des conclusions sur leur impact réel sur les pertes dans les associations. La plupart du temps, ces entreprises sont décrites comme facilitatrices par les associations, mais les bénévoles ont parfois du mal à comprendre leur rôle et l'intérêt de travailler avec ces acteurs. Leur arrivée sur le marché est relativement récente et leur offre continue d'évoluer.

Ces entreprises ont un modèle économique reposant le plus souvent sur la défiscalisation du don. Accélérateurs dans la création des rayons anti gaspi dans les supermarchés qu'ils conseillent, ils sont aussi perçus par les associations comme des accélérateurs, malgré eux, d'une tendance à la dégradation de la quantité des dons aux associations issus de la GMS. Pour autant, Phénix semble jouer un rôle important vis-à-vis du maillage territorial des partenariats entre associations et supermarchés et a permis la (re)mise en place de collaborations fructueuses, notamment en région parisienne où son offre est plus complète et aboutie que sur le reste du territoire.

Si nous reconnaissons volontiers la limite de nos observations sur ces acteurs en raison de la part peu représentative des intermédiaires dans notre échantillon, les commentaires des associations à leur sujet et la défiance qui a souvent été entendue sont des signaux faibles qu'on ne peut passer sous silence. Pour les associations reconstruites, aucune différence significative n'a été constatée dans la qualité du don issu de ces intermédiaires, par rapport aux dons directement issus de partenariats GMS-associations. Des entretiens complémentaires menés avec ces intermédiaires et certaines de leurs associations « référence », hors de notre échantillon, ont permis à ces acteurs de témoigner de l'utilité de leur modèle (sensibilisation des employés de la GMS pour un don de meilleure qualité aux associations, diversité de produits proposés aux bénéficiaires...), sans que nous puissions à ce stade quantifier cet impact.

Rémunérés par la GMS, ces acteurs se concentrent sur le gaspillage au sein de celle-ci et ne mesurent pas ou peu leur impact dans les associations d'aide alimentaire. Certains ayant également une offre directement auprès du grand public pour des paniers anti-gaspi, certains bénévoles y voient la preuve que les produits que ces mêmes intermédiaires ne distribuent plus aux associations sont détournés et revendus aux particuliers.

4. Phase 2 : Les recommandations à l'épreuve du réel. Difficultés de mise en place et nécessité de travailler autrement

4.1. Le partage des constats et la difficulté d'expérimenter

La restitution des résultats des diagnostics s'est déroulée entre septembre et octobre 2022. Après avoir été présentés au comité de pilotage de l'étude, les résultats ont été présentés lors d'un atelier dédié à la grande distribution et aux intermédiaires, puis des ateliers similaires ont été proposés aux associations locales ayant contribué à l'étude. Chaque structure accompagnée s'est vue proposer de choisir des actions à mettre en place, en fonction des problématiques locales identifiées. Systématiquement, l'étude et ses enseignements ont été extrêmement bien perçus : aucune polémique, aucune remise en cause des constats, et une volonté affichée de continuer à travailler sur les sujets, avec des suggestions d'évolution concernant aussi bien les situations locales que le fonctionnement global de la distribution alimentaire. Pour autant, la difficulté de mise en place de ces ateliers de restitution et de travail a été un révélateur des difficultés à venir pour les différents acteurs des associations locales à s'engager sur des expérimentations de nouvelles pratiques, telles que celles systématiquement proposées à la fin du compte-rendu individuel qui leur avait été adressé.

Malgré de multiples relances et la proposition de restitutions le soir et le week-end, seules 50% des associations locales partenaires de l'étude ont participé aux réunions de restitution collectives. En novembre 2022, contactées individuellement pour acter la suite de leur participation à l'étude, 8 mois après son lancement, la plupart indiquaient ne pas être en mesure de poursuivre l'accompagnement, tout en reconnaissant la persistance des problèmes relatifs à la qualité de la ramasse :

- « Je suis élue, retraitée. Plus personne à la mairie pour m'aider, je n'ai plus du tout de temps »
- « J'ai arrêté la ramasse tellement c'était de mauvaise qualité et compliqué. C'est le centre voisin qui nous aide. On arrête donc l'étude : vous ne nous dérangez pas, mais vu qu'on ne fait plus de ramasse ... »
- « On a de plus en plus de bénéficiaires et de moins en moins de bénévoles, on ne peut pas continuer l'étude, mais envoyez-nous les résultats »
- « Je ne suis vraiment pas disponible, je ne m'occupe plus du centre de Croix-Rousse mais j'en supervise plusieurs... Notre priorité, c'est la gestion des déchets, notamment avec les nouvelles réglementation sur les biodéchets »
- « Quand on a des fruits et légumes qui commencent à s'abîmer, on les donne. C'est pas que l'étude ne nous intéresse pas, mais on ne voit pas ce qu'on pourrait faire de plus »
- « Tout le bureau a démissionné, il y avait trop de problèmes dans cette association... »
- ...

La fin d'année 2022 approchant, les quelques associations qui restaient intéressées par l'étude ont demandé un délai supplémentaire, dans un contexte d'activité accrue, sans pour autant pouvoir s'engager sur les actions concrètes qu'il leur était proposé d'expérimenter.

Début 2023, les nouvelles tentatives d'impulser des expérimentations se heurtent aux mêmes difficultés : changements d'interlocuteurs et latence liée à la nouvelle prise de poste, lassitude face à la constante dégradation de la ramasse, arrêt de cette dernière, priorité donnée à d'autres sujets (traitement des déchets plutôt que prévention).

Face au constat que les associations locales accompagnées lors de l'étude manquent de temps et de compétences pour prendre en charge des projets remettant en cause leurs pratiques quotidiennes, les têtes de réseau sont sollicitées pour identifier d'autres structures locales pouvant servir d'exemples à suivre. Si l'étude ne peut plus accompagner l'échantillon initial dans une éventuelle transformation, elle peut probablement permettre à d'autres structures plus disponibles d'expérimenter des actions parmi la

liste des bonnes pratiques identifiées autour de la ramasse. A l'exception de ANDES, qui propose de présenter l'étude dans un webinaire interne et de faire un appel aux nouvelles contributions, aucune autre tête de réseau n'est en mesure d'orienter les rédacteurs de l'étude vers des structures disponibles et volontaires. Et suite au webinaire ANDES, qui confirme l'intérêt et la justesse des constats formulés dans l'étude, aucune structure supplémentaire n'est malheureusement identifiée.

4.2. A la recherche de bonnes pratiques et de nouveaux acteurs

L'étude ne pouvant désormais plus suivre un groupe de structures engagées dans une refondation de leurs pratiques, il est alors décidé de recenser toutes les bonnes pratiques identifiées dans les établissements audités et d'en faire un guide opérationnel dans lequel donateurs et associations pourront trouver des bonnes pratiques à mettre en place. Il est alors aussi question d'intégrer un nouveau type d'acteur, étonnamment absent des différents échanges entendus durant la phase terrain : les territoires. Car si les associations locales semblent unanimes dans leurs constats, elles se déclarent souvent impuissantes car trop seules face à la GMS. Dès lors, la nécessité de travailler collectivement apparaît comme une évidence pour ces acteurs associatifs locaux. Dans de nombreux cas, il manque toutefois un chaînon essentiel à cette organisation : qui connaît suffisamment les différents acteurs associatifs du territoire et dispose également de l'autorité ou au moins de la neutralité nécessaire pour jouer le rôle de coordinateur dans une réponse commune que les associations pourraient faire à leurs donateurs ? Les rédacteurs de l'étude cherchent alors des acteurs territoriaux ayant déjà eu l'occasion de travailler conjointement avec des structures associatives locales. Cinq structures ont été rencontrées sur 3 territoires : les PAT (Plan Alimentaire Territorial) de Brest Métropole et d'Angers Loire Métropole, les CCAS (Centre Communal d'Action Sociale) d'Angers et Brest, ou bien encore les Syndicats de déchets, à l'instar du VALTOM (Clermont-Ferrand) qui a déjà l'expérience précédente du montage d'opérations communes avec les acteurs de l'aide alimentaire (Valtom solidaire, durant la crise sanitaire du Covid).

Des réunions de présentation des enseignements de l'étude sont donc organisées au début du printemps 2023 avec ces acteurs, à qui l'on demande également de réunir les associations caritatives locales avec lesquelles elles sont régulièrement en contact. Au-delà d'un partage des constats, qui fait à nouveau l'unanimité, l'idée est de chercher de nouvelles bonnes pratiques, d'identifier de nouveaux leviers d'actions et d'obtenir des retours objectifs de nouvelles associations sur la crédibilité des actions proposées pour améliorer la ramasse.

Dans le même temps, de nouveaux entretiens ont lieu avec la GMS, par l'intermédiaire de leurs fondations ou de leurs services en charge des dons alimentaires et du mécénat, avec pour objectif de recueillir un maximum de bonnes pratiques déjà mises en place et qui pourront servir à inspirer les territoires lors de la diffusion du guide issu de l'étude.

Parmi les nouveaux acteurs contactés, il faut citer l'association HopHopFood, qui se positionne comme intermédiaire du don alimentaire, mais avec un système original assurant que les bénéficiaires sont dans une situation de précarité alimentaire, et pas simplement des consommateurs à l'affût de bonnes affaires.

La compilation de toutes les idées issues des ateliers, des présentations et des échanges est alors envoyée aux acteurs de ces 3 territoires (Angers Loire Métropole, Brest Métropole, le VALTOM) et les associations avec lesquelles ils ont l'habitude d'échanger. Il leur est demandé d'indiquer pour chaque action s'il l'a déjà testée (et si oui avec quels résultats) ou s'il souhaite la tester (si oui, à quelle condition - notamment le fait d'y travailler collectivement avec d'autres acteurs - et si non, quels sont ses freins). Les différentes associations répondant au questionnaire n'ont pas toujours le même avis sur les actions proposées, puisque l'effort qu'elles peuvent fournir va dépendre de leurs ressources en temps et en bénévoles, ainsi que de leur raison d'être : certaines comme la Banque Alimentaire, déclarant que la lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie de leur mission alors que d'autres affichent pour unique objectif de nourrir les personnes en difficulté, et expliquent ne pas avoir pour vocation de trouver des réponses aux dysfonctionnements de la grande distribution ou de la société de consommation.

4.3. Des recommandations pour chaque étape du don alimentaire

Afin de catégoriser au mieux les leviers d'action dont disposent les associations, l'activité du don alimentaire est divisée en plusieurs métiers et étapes opérationnelles :

1. l'administratif et la stratégie,
2. la collecte des denrées,
3. leur tri, leur stockage,
4. leur distribution
5. et leur valorisation lorsqu'elles sont destinées au rebut.

L'ensemble des solutions en lien avec ces étapes ont été présentées pour validation définitive au COPIL avant l'été 2023. Les têtes de réseau ont alors choisi de privilégier, dans le guide pratique issu de cette étude, les solutions à court-terme visant à améliorer la qualité de la ramasse. Les autres solutions de diversification des sources d'approvisionnement, qui n'y sont pas mentionnées, sont listées dans les pages suivantes. Certaines de ces solutions sont déjà connues et appliquées dans certaines associations, mais jamais partout ; d'autres sont encore au stade de réflexion avant déploiement. Aucune solution n'apporte, en elle-même, une réponse suffisante à la problématique : c'est la conjonction de plusieurs de ces solutions qui permettra de réduire les pertes alimentaires.

4.3.1. L'administratif et la stratégie

Si de nombreuses actions correctives sont possibles sur le terrain, le travail administratif et de préparation logistique des responsables pour prévoir et organiser l'activité est primordial. La stratégie d'approvisionnement notamment est certainement le levier le plus important à actionner pour s'adapter au mieux au contexte et causes externes susmentionnées et améliorer la qualité des denrées collectées.

- Stratégie d'approvisionnement

L'environnement socio-économique actuel montre que les supermarchés sont une source très aléatoire en termes d'approvisionnements qualitatifs. Le constat de l'étude est très tranché : les problèmes de qualité proviennent en grande majorité de la ramasse. Certaines pesées font état de 60 % de pertes sur certaines livraisons en provenance des supermarchés. Si la structure est dans une situation de dépendance par rapport à une grande surface dont la qualité du don est discutable, cela impacte son activité en créant surcharge de travail et découragement des bénévoles. La stratégie d'approvisionnement reposant uniquement sur le canal GMS est donc à éviter. **Plus la part de producteurs, industriels et petits commerces est importante, meilleure est la qualité des denrées collectées.** Une bonne stratégie consisterait donc à diversifier les sources d'approvisionnement.

L'exemple de l'antenne du Secours Populaire de Vimoutiers (Normandie) en est une illustration. N'effectuant aucune ramasse, les bénévoles de l'association vont chercher les denrées, qu'ils distribuent, à la plateforme d'Argentan (entrepôt du Secours Populaire). Celle-ci s'approvisionne exclusivement auprès d'industriels et de producteurs. Résultat : rien n'est jeté, la qualité des denrées est bonne, y compris pour les fruits et légumes et tout ce qui est reçu est distribué sans difficultés.

Ces canaux doivent donc constituer la base de l'approvisionnement de toute association de don alimentaire, les supermarchés pouvant venir compléter, afin d'obtenir une plus grande diversité de produits mais sans représenter plus de 50 % des quantités collectées.

Toutefois, les opportunités industrielles représentent de gros volumes, souvent trop importants pour les petites antennes associatives, il faut donc que ces dernières se rapprochent d'un entrepôt appartenant au même réseau ou d'une Banque Alimentaire, qui ont les ressources pour stocker et distribuer de grandes quantités de denrées.

Pour être exhaustif, nous noterons ici que les approvisionnements issus du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) ou du Crédit national pour les épiceries sociales (CNES) ne sont qu'anecdotiquement concernés par des problèmes de qualité : la majorité des produits sont « longue conservation », et pour les produits à date plus courte, la vigilance accrue que demandent contractuellement ces programmes va de pair avec une facilité de suivi (moins de références à surveiller et le plus souvent une même DLC ou DDM pour tous les produits reçus).

- **Pilotage des partenariats**

Si la convention de don permet de fixer certaines règles, elle n'est pas suffisante pour garantir la qualité du partenariat sur la durée. Il est important de communiquer dès le départ sur les denrées souhaitées ainsi que sur celles qui ne peuvent pas être distribuées et d'aborder des points clés tels que les dates de péremption des produits frais ou le conditionnement des fruits et légumes, qui ont un réel impact sur les pertes. Il est fréquent que le partenariat se distende avec le temps et les changements d'interlocuteurs au sein de la structure partenaire, c'est pourquoi il faut continuer à communiquer ensuite régulièrement. Mettre en place une réunion annuelle de bilan avec chaque partenaire semble être le minimum pour maintenir un partenariat dans de bonnes conditions.

Si le partenaire ne semble pas vouloir jouer le jeu ou être suffisamment à l'écoute, malgré une communication claire et régulière, il faut parfois savoir mettre fin au partenariat et trouver un interlocuteur plus volontaire. La majorité des donateurs bénéficient d'avantages fiscaux en échange de leur don, ils se doivent donc d'être à l'écoute des associations et ne peuvent pas être considérés comme donneurs d'ordre.

Quelle que soit l'activité du donateur, il est important de communiquer durant toutes les étapes du partenariat pour l'entretenir et le faire évoluer en fonction des contraintes et opportunités de chacun. Il est fréquent que le partenariat se distende avec le temps et les changements d'interlocuteurs au sein de la structure partenaire. Les bénévoles témoignent fréquemment, lors des ramasses, de l'évolution de la qualité du don en fonction de l'évolution de la relation personnelle entretenue avec les responsables et employés des magasins : « Ils ont changé de directeur, ils ne font plus attention à nous désormais » ; « Les jours où Mme X n'est pas là, ils nous donnent n'importe quoi », « C'était M. Y (bénévole) qui avait prospecté ce supermarché et avait mis en place le partenariat. Depuis qu'il est parti, je ne sais pas trop qui s'en occupe : on vient, on prend ce qu'il y a à prendre et on ne voit jamais personne »...

- **Contrôle et rectification des bons de livraison pour que les reçus fiscaux soient fidèles à la réalité du don**

Afin d'inciter les donateurs à prêter plus d'attention à la qualité de leur don et éviter le phénomène de "transfert de charges" motivé par la défiscalisation, il est primordial que les associations délivrant des reçus fiscaux soient plus attentives et effectuent les rectifications nécessaires.

- **Assignation d'une personne dédiée au suivi et à la réduction des pertes**

Toutes les actions de réduction des pertes nécessitent du temps et certaines ressources. Qu'il s'agisse d'un(e) bénévole ou salarié(e), désigner une personne volontaire pour prendre en charge ce sujet, mettre en place et suivre les projets est sans doute une bonne manière d'assurer la continuité des actions et une baisse durable du gaspillage des ressources de l'association.

Thématique	Actions possibles	Objectif / impact	Ressources à mobiliser
Organisation	Rectification du bon de livraison selon les pertes, afin que le reçu fiscal reflète la réalité	Ne pas défiscaliser des denrées jetées à la poubelle	Une personne chargée du suivi des pertes
Organisation	Assigner une personne au suivi et la gestion des pertes	Assurer la mise en place et le suivi des projets	Une personne motivée et concernée par le sujet
Partenariats	Animer les partenariats avec les donateurs et fixer clairement les limites	Amélioration de la qualité des dons	Temps de formation et communication
Partenariats	Privilégier les partenariats avec les industriels et producteurs	Amélioration de la qualité des dons	Révision de la stratégie d'approvisionnement et diagnostics réguliers

4.3.2. Collecte des denrées alimentaires

- Matériel de transport et manipulation des produits

Si les associations ne semblent globalement pas souffrir de problème de matériel de transport, quelques cas pour lesquels des investissements supplémentaires sont nécessaires subsistent. En outre, s'il est évidemment indispensable de disposer de véhicules pour des ramasses effectuées par l'antenne associative, il est également primordial de disposer du matériel pour respecter la chaîne du froid des produits frais (camions frigorifiques ou caisses isothermes).

Par ailleurs, des problèmes de conditionnement durant le transport ont été observés pour les fruits et légumes, trop souvent empilés et écrasés dans des cagettes, accélérant leur dégradation. Il semblerait judicieux d'investir dans des solutions de conditionnement plus respectueuses de l'intégrité des produits, tout en préconisant plus de précautions lors de la manipulation et du transport.

- Contrôle de la qualité des produits

Si en premier lieu, un tri de qualité doit être réalisé par le donateur, l'une des mesures les plus efficaces pour réduire les quantités de denrées non distribuables est que l'association contrôle sur place leur état au moment de la collecte. Les associations peuvent refuser un don lorsqu'il est clair que le produit ne pourra pas être distribué.

Pour réussir à mettre ce premier tri en place, deux éléments sont essentiels : prévoir le temps de ce tri dans l'organisation des tournées et donner la légitimité aux personnes qui devront s'en charger. Beaucoup de bénévoles et de salariés d'association n'osent pas affronter les donateurs, se considérant souvent en position de faiblesse, voire de domination. En résulte une difficulté à remettre en question les partenariats et à négocier avec les donateurs.

Il est donc important de former les personnes qui se rendent dans les locaux des donateurs en leur rappelant l'importance de ne récupérer que les denrées qui pourront être distribuées, en écartant notamment les produits frais périmés et les fruits et légumes déjà dégradés.

- Sensibilisation des partenaires

Dans la continuité du cadrage et de l'animation des partenariats avec le donateur, sensibiliser les personnes qui vont réellement avoir un impact opérationnel sur la qualité des dons fait partie des actions qui leur permettront de mieux comprendre l'intérêt d'être attentifs à la qualité des denrées données. Inviter par exemple les chefs de rayon produits frais et fruits et légumes des rayons partenaires dans les locaux de l'association et leur expliquer les enjeux du don leur permettra de mieux comprendre leur responsabilité et transmettre les bonnes pratiques à adopter à leurs équipes.

- Communication avec les donateurs avant chaque ramasse

Il a parfois été observé des bénévoles se rendant chez un donateur régulier par habitude, alors que ce dernier n'avait rien à donner. Dans la mesure où le temps est une ressource précieuse dans le contexte de pénurie de bénévoles, améliorer la communication et mettre en place un système d'information quasi en temps réel paraît indispensable : un coordinateur pourrait s'assurer, au quotidien, de l'existence ou non de produits à récupérer afin d'éviter un gaspillage de temps et d'énergie lié à un déplacement inutile.

- Récupération immédiate d'un bon de livraison pour chaque ramasse

La conformité des dons avec les produits déclarés sur les bons de livraison est un point important pour lutter contre la défiscalisation de denrées non distribuables. En effet, ces documents servent de base pour l'établissement des reçus fiscaux.

Or, certains donateurs établissent des bons de livraison mensuels, envoyés par e-mail à l'association. Il est donc impossible pour les bénévoles effectuant les ramasses et le tri des denrées de contrôler en temps réel la conformité des documents fournis avec la réalité du don.

Thématique	Actions possibles	Objectif / Impact	Ressources à mobiliser
Investissement matériel	Investir dans du matériel de transport adapté	Réduire la dégradation des produits durant le transport	Financement
Formation	Former les bénévoles au refus des dons de mauvaise qualité	Réduire le transfert des déchets des donateurs vers les associations	Temps de formation
Formation	Sensibiliser les interlocuteurs décisionnaires chez les donateurs	Respecter les conventions des donateurs	Temps de formation
Organisation	Prévoir le temps du contrôle des denrées sur place lors des ramasses	Réduire le transfert des déchets des donateurs vers les associations	Organisation des tournées et temps pour le contrôle
Organisation	Être attentifs lors de la manipulation des fruits et légumes lors des transferts	Limiter la dégradation des fruits et légumes	Temps et motivation
Organisation	Communiquer avec les donateurs avant de partir en ramasse	Éviter perte de temps si le donateur n'a rien à donner	Appel téléphonique / mail avant de se rendre chez le donateur
Organisation	Récupérer systématiquement un bon de livraison lors de la ramasse chez le donateur	Contrôler la conformité des BL	Communication avec les donateurs

4.3.3. Tri et stockage des denrées

- Pesées régulières

Afin de mieux comprendre le type de denrées reçues et jetées et d'identifier les partenariats défaillants, des pesées ou des inventaires réguliers, voire quotidiens, sont le meilleur moyen d'ajuster les actions à mettre en œuvre et de réagir rapidement en cas de problème. Si cette habitude peut être difficile à mettre en œuvre et constitue un réel changement à intégrer par les bénévoles, le temps gagné sur le long terme grâce à l'amélioration de la qualité des denrées collectées récompensera ces efforts. C'est sur la base des résultats de ces pesées que la communication avec les partenaires pourra se faire en cas de problème de qualité. Sur ce sujet, la régularité avec laquelle les Banques Alimentaires réalisent ces pesées mérite d'être soulignée. Ce décompte régulier y est institutionnalisé, tout comme cela a pu être constaté dans d'autres associations de l'étude, comme ANDES Saint-Brévin-les-Pins (photo ci-dessous).

Produits non consommables, achats, BA et autres dons									
Produits	Kg	€	Fournisseur	M A J Escar	Motif*	Elimination*	Date	Nom	
Mozzarella	0,100		BA		0231418	6708			
2 Pains bio	0,460		BA		0231418	6708			
Carottes surgelées	1,50		BA		0231418	6708			
Tortu suisse	0,160		BA		0231418	6708			
Mozzarella	1,00		BA		0231418	6708			
Conserve tomates	50,00		BA		1130415	6708			
Pain	0,00		B. B. B.		0231418	6708			
Purée préparée	0,300		BA		0231418	6708			
8 tomates surgelées	2,00		BA		0231418	6708			
Pain	3,00		BA		0231418	6708			
Mozzarella	1		BA		0231418	6708			
Les fruits	2		BA		0231418	6708			
Fruit salé	0,24		BA		0231418	6708			
Saumon fumé	0,13		BA		0231418	6708			
Yogurt	0,25		BA		0231418	6708			
Yogurt	0,25		BA		0231418	6708			
Pain	0,73		BA		0231418	6708			
Pain de mie	1,000		BA		0231418	6708			
Legumes	2,0		Legumes		1023143	6708			
Yogurt	1		BA		1130415	6708			
Diviser pain	2,15		BA		0231418	6708			
divers pain	1,50		BA		0231418	6708			
F. P. M. M. M.	0,50		Legumes		0231418	6708			

* Entourer (produits avec péchés)
 Motif: 1 = date dépassée, 2 = produits douteux, 3 = emballage abîmé, 4 = Quantité excessive, 5 = conditionnement > 500g.
 Destination: 6 = revente bénévoles, 7 = poubelle avec destruction, 8 = recyclage (pain...)
 Epoux Solenne Saint Brève, Avril 2022

Une méthode de pesée simple est proposée dans le guide de l'Ademe : « [Quelles solutions pour un don alimentaire de meilleure qualité ?](#) » et est à retrouver en annexe 2.

- Critères de tri communs

L'opération de tri des denrées après leur collecte est une étape indispensable avant la distribution. Elle peut être chronophage, surtout lorsqu'il s'agit de contrôler la catégorie fruits et légumes. Pour cette catégorie de produits particulièrement, on observe que l'appréciation personnelle des bénévoles et les critères de tris parfois très hétérogènes d'une personne à l'autre impactent directement le taux de perte. Quand certains écartent des denrées qui paraissent comestibles, d'autres acceptent des produits dans un état de dégradation déjà avancé, risquant de corrompre les autres. Former les personnes qui trient les fruits et légumes sur les critères communs de mise au rebut peut donc permettre de limiter ces problèmes.



Des consignes de tri pour les bénévoles, rappelant les produits interdits à écarter du circuit de distribution

- Espace disponible dans réfrigérateurs et chambres froides

Les chambres froides sont des ressources clés pour lutter contre les pertes des produits frais et des fruits et légumes. Lors des diagnostics initiaux, une association souffrait d'un manque d'espace pour stocker tous les produits, pouvant entraîner une rupture de la chaîne du froid pour les produits frais et raccourcissant la durée de vie des fruits et légumes.

- Rotation des produits frais

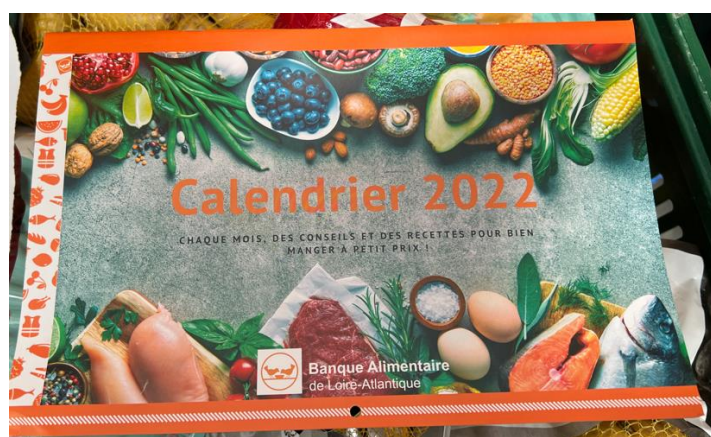
En lien avec la question des chambres froides, la rotation des produits périssables est également clé dans la gestion des stocks. Lorsqu'elle n'est pas bien suivie, il s'agit généralement d'un problème de manque de main d'œuvre ou de renouvellement trop important du personnel au sein de l'association, parfois également de problèmes d'organisation interne. Un sujet donc très lié à la crise du bénévolat, qui peut avoir des conséquences importantes sur les pertes.

Thématique	Actions possibles	Objectif / Impact	Ressources à mobiliser
Investissement matériel	S'assurer de l'espace disponible dans les réfrigérateurs et chambres froides	Ne pas perdre des produits frais qui auraient pu être distribués	Financement Temps de formation / main d'œuvre / organisation
Formation	Former les bénévoles sur la rotation des produits frais	Ne pas perdre des produits frais qui auraient pu être distribués	Temps de formation / main d'œuvre / organisation
Formation	Former les bénévoles sur les critères de tri	Éviter les conséquences de potentielles erreurs d'appréciation	Temps de formation
Organisation	Mettre en place des pesées régulières	Suivre le taux de perte et piloter les actions à mener	Une personne chargée du suivi + matériel de pesée

4.3.4. Distribution des denrées alimentaires

- Communication avec les bénéficiaires

Les contacts entre l'association et les bénéficiaires prennent des formes très différentes d'une entité à l'autre. Généralement, l'aide alimentaire est une porte d'entrée pour un accompagnement sur d'autres aspects de la vie du bénéficiaire et l'aspect alimentaire est finalement parfois peu abordé. Or une communication sur les produits atypiques ou mal connus, ainsi que des ateliers cuisines ou des idées de recettes à base des produits disponibles, permettent une meilleure appropriation des produits par les bénéficiaires. Cette approche peut être un levier pour réduire les pertes, en plus de renforcer le lien social. Communiquer sur la différence entre DLC et DDM et former aux contrôles sensoriels est également un moyen de sauver du rebut des denrées qui sont encore trop souvent jetées alors qu'elles pourraient être consommées.



Livret recette ou calendrier des fruits et légumes de saison, avec bonnes pratiques anti-gaspi, édité par la Banque Alimentaire de Loire-Atlantique.

- Ecoute des besoins des bénéficiaires

Afin de guider la stratégie d'approvisionnement et sélectionner dans la mesure du possible des produits recherchés par les bénéficiaires, il est important de comprendre leurs contraintes et leurs préférences en matière d'alimentation. En effet, chaque antenne associative, inscrite sur son territoire, est au contact

d'un public particulier dont les besoins doivent être connus. Il en va de même pour les entrepôts, qui doivent communiquer régulièrement avec les associations venant se fournir.

- **Mise en libre-service des produits arrivant à péremption**

Déjà effectuée par certaines associations, la mise en libre-service de certains produits à destination des bénéficiaires ou même des bénévoles peut s'avérer être une stratégie efficace pour réduire les pertes de produits arrivant à péremption. Dans les épiceries sociales ANDES, des réductions tarifaires ou promotions du type « 2 pour le prix d'un » permettent d'écouler un stock plus rapidement sans sacrifier le principe de la participation des bénéficiaires.



Offre « 1 acheté = 1 gratuit » pour produit à DLC courte chez Andes Saint-Brévin

- **Concordance des jours de ramasses avec les jours de distribution**

Si une chronologie « de bon sens » s'impose généralement aux associations dans l'organisation des journées de collecte et de distribution, il est important de rappeler cette nécessaire proximité temporelle entre ces deux moments. Distribuer les produits le même jour que celui de la distribution permet évidemment de distribuer plus aisément les produits frais à date courte et raccourcir le temps de leur stockage dans les locaux de l'association mais impose des contraintes fortes sur la phase de tri et sur la disponibilité des bénévoles. Pour des raisons pratiques et internes aux associations, il peut arriver qu'une collecte soit faite le matin J pour une distribution l'après-midi de J+1, ou l'après-midi de J pour le matin de J+1. La pertinence de ce décalage d'une journée (parfois plus) doit être questionnée lorsqu'il résulte uniquement d'anciennes habitudes mises en place par de précédents responsables associatifs.

Thématique	Actions possibles	Objectif / Impact	Ressources à mobiliser
Formation	Communiquer avec les bénéficiaires sur les produits distribués (dates de consommation, produits atypiques, recettes...)	Ne pas gaspiller des denrées qui pourraient être données	Temps durant la distribution / préparation d'affichage en amont
Organisation	Ecoute des besoins bénéficiaires	Comprendre le besoin et adapter le service au bénéficiaire	Temps durant la distribution
Organisation	Mise en libre-service des produits arrivant à péremption (gratuits ou prix cassé si épicerie solidaire)	Favoriser la distribution plutôt que la mise au rebut	Organisation

Organisation	Adapter les jours de distribution aux jours de ramasse	Réussir à distribuer les produits avant leur DLC, ne rien garder en stock	Organisation
--------------	--	---	--------------

4.3.5. La valorisation des denrées non-distribuées

- Consommation sur place et transformation en repas pour les bénévoles

S'il est bien entendu possible de donner des denrées aux bénévoles, certaines associations refusent cette pratique pour éviter tout risque de dérive. Une alternative peut alors être de cuisiner les produits arrivant à péremption pour les repas des bénévoles dans les établissements bénéficiant d'espace de restauration. En plus de réduire les pertes alimentaires, ces repas favorisent la convivialité et ne demandent pas une mobilisation importante de ressources, si ce n'est un espace repas, de l'organisation et certain savoir-faire pour cuisiner au jour le jour avec des ingrédients surprises !



Repas offert aux bénévoles du centre de tri, sous forme de buffet, en grande partie alimenté par des produits avec une DLC courte.

- Travail en réseau avec les associations du territoire

La mutualisation de ressources et l'échange de denrées entre associations permettent de réduire les pertes mais aussi proposer une plus grande diversité de produits, réaliser des projets plus ambitieux et/ou faciliter le travail des bénévoles. Il peut également être très bénéfique de travailler avec les associations ayant des donateurs communs afin de pallier le manque de communication, fixer des objectifs communs et parler d'une même voix aux donateurs qui ne respecteraient pas les conventions de don ou auraient des pratiques problématiques. Le travail en réseau avec les autres associations du territoire n'est pas qu'un enjeu pour les pertes alimentaires, il est une vraie voie d'amélioration du service aux bénéficiaires et des conditions de travail des bénévoles.

- Don à une structure capable de cuisiner les produits

Dans une logique de travail en réseau, la meilleure manière de valoriser un produit destiné au rebut est de le céder à une structure (associative ou non) qui a la capacité de cuisiner le produit le jour-même et de le proposer pour une consommation humaine. C'est notamment le cas des structures d'hébergement social qui peuvent trouver un vrai intérêt dans ce genre de partenariats.

- Valorisation des fruits et légumes par la transformation

Transformer les fruits et légumes réceptionnés mais trop avancé ou en trop grandes quantités pour être distribués convenablement peut s'avérer une alternative intéressante moyennant certains investissements et une logistique adéquate. Cela peut offrir également une plus grande diversité de produits à proposer aux bénéficiaires. Cette solution reste toutefois difficile à mettre en place et à adapter, puisqu'elle requiert une organisation, des volumes suffisants et des locaux spécifiques, ainsi qu'un certain savoir-faire et du matériel adéquat. Des initiatives de ce type se développent, sans qu'on

puisse les présenter en modèle à suivre systématiquement : à nouveau, la mission première des associations d'aide alimentaire est de nourrir les bénéficiaires et non de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il peut être intéressant d'étudier si d'autres acteurs sont dans cette optique à proximité et envisager un partenariat si les compétences et ressources financières de l'association ne permettent pas de mettre en place un tel projet en autonomie.

- **Don pour valorisation en nourriture animale**

Dans le même esprit que le compostage et la méthanisation, donner les produits destinés au rebut à une association, un agriculteur ou entreprise qui pourra les transformer en nourriture animale permet de valoriser le déchet et d'éviter une partie de son coût.

- **Composteur ou méthanisateur**

Si le compostage et la méthanisation n'évitent pas le gaspillage alimentaire, ces solutions permettent au moins de valoriser les déchets et d'éviter les coûts liés à leur collecte. Dans certains cas, la convention de partenariat avec la grande distribution peut prévoir que la collecte des bacs de biodéchets soit prise en charge par le supermarché.

Thématique	Actions possibles	Objectif / Impact	Ressources à mobiliser
Investissement	Conserverie et valorisation des fruits et légumes par la transformation en soupes, confitures et autres produits	Valoriser et consommer les fruits et légumes abîmés, trop difficiles à distribuer	Financières / compétences ou partenariat avec une autre structure
Investissement	Composteur ou méthanisateur	Donner une utilité au déchet	Financière
Partenariats	Don à une association animale	Donner une utilité au déchet	Mise en place d'un partenariat
Partenariats	Don à une structure d'hébergement social ou tout autre association capable de cuisiner les produits le jour-même	Limiter les pertes, notamment sur les produits frais	Mise en place d'un partenariat
Partenariats	Travail en réseau avec les associations du territoire et mutualisation des ressources	Favoriser l'entre-aide, la diversité des produits et l'émergence de solutions	Mise en place d'un partenariat
Organisation	Consommation sur place et transformation en repas pour les bénévoles	Consommer les produits plutôt que les jeter	Aucune

5. Conclusion / Perspectives

En plus d'interdire la destruction des invendus alimentaires encore consommables, la loi Garot a accéléré le don des aliments par la grande distribution. C'est ce qu'on appelle la ramasse, principalement constituée de fruits et légumes, produits frais en date courte ou produits légèrement abîmés ou sur-stock.

Après quelques années de pratique, le système montre de réels signes de saturation : la ramasse est à bout de souffle (baisse des quantités et de la qualité), mais reste nécessaire (fraîcheur et diversité

alimentaire). Des solutions alternatives se présentent : redynamiser la ramasse et trouver des solutions de remplacement.

L'urgence est réelle pour plusieurs raisons :

- la collecte des plus de 38 000 tonnes de biodéchets des associations, issues de produits de la ramasse non distribuables, représentent un coût potentiel estimé à 10 millions d'euros. Ce transfert de charge s'assimile à un scandale éthique.
- la société supporte 65 millions d'euros d'avantages fiscaux indus, dont bénéficient les GMS.
- les bénévoles s'épuisent à manipuler des denrées dans un circuit plus ou moins long mais qui finit à la poubelle.

Les actions correctives à mettre en place se situent au niveau :

- des donateurs,
- des associations (localement ou collectivement),
- et des territoires.

L'ensemble des bonnes pratiques observées durant cette étude sont à retrouver dans le guide [« Quelles solutions pour un don de meilleure qualité »](#)

Pour la plupart, notamment donateurs et associations, ces actions sont déjà connues mais peinent à être concrétisées. Disposer de véritables indicateurs comme le coût de la ramasse ou le poids exact des denrées perdues sont des leviers permettant les prises de conscience et les changements de pratiques.

Concernant les territoires, les observations issues de cette étude ne sont aujourd'hui qu'une ébauche du rôle de coordinateur qui pourrait leur être attribué, mais le potentiel est réel et mérite d'être étudié dans l'intérêt de tous. Les structures du type PAT, CCAS ou Syndicats de déchets ont déjà une bonne connaissance transverse des acteurs de la chaîne (donateurs, transformateurs, associations...), et ont une évidente capacité de mise en relation, de regroupement des besoins et de mutualisation des moyens.

Au-delà des actions possibles, une réflexion sur la crise du bénévolat et le système de fiscalité du don doit être entrepris sans tarder.

6. Annexes

Annexe 1 : Exemple de compte-rendu Diagnostic état des lieux

Annexe 2 : Méthodologie de pesée des pertes consécutives à la ramasse



Annexe 1: Exemple de compte-rendu Diagnostic état des lieux






Diagnostic pertes alimentaires dans les associations de dons alimentaires

Association
Ville

Mai 2022



Centre de distribution










Fiche d'identité



Quantités de denrées journalières pesées durant les 5 jours de diagnostic

- Réseau :
- Ville :
- Activité : Centre de distribution (don alimentaire et vestimentaire)
- 14 bénévoles
- 2 véhicules et 2 ramasses par jour d'ouverture
- 50 familles bénéficiaires
- Donateurs : Banque Alimentaire et supermarchés
- Intermédiaires sollicités par l'association : Aucun
- Contexte de l'étude / événements inhabituels durant la période de diagnostic : Don de knackis en grande quantité de l'usine Herta située dans la région

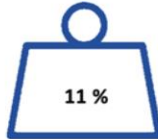
Catégorie de denrées	Quantités moyennes collectées	Quantités moyennes jetées
Fruits et Légumes	362 kg / jour	23 kg / jour
Viande Poisson Charcuterie Traiteur	195 kg / jour	55 kg / jour
Produits laitiers Oeufs	134 kg / jour	0,4 kg / jour
Boulangerie Viennoiserie Pâtisserie	0	0
Produits sec Epicerie	39 kg / jour	0

Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

Les pertes* (quantité)

*Pertes : Denrées alimentaires issues de ramasses ou de dons, jetées avant ou après la phase de distribution aux bénéficiaires des associations de dons alimentaires

Taux de perte



Pour 3,6 T de denrées collectées
Pour 5 jours de pesée
Soit une moyenne de **78 kg** de denrées alimentaires jetées par jour ou **8,1 T** par an

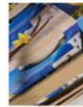
Le classement des pertes par catégorie d'aliments



1. Viande – poisson – charcuterie - traiteur
•70 % des pertes
•28 % du total collecté de la catégorie
•7,5 % du total collecté toutes catégories confondues

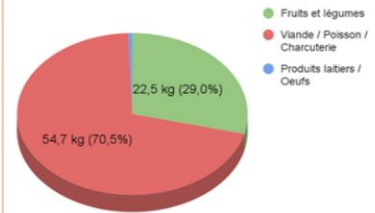


2. Fruits & Légumes
•29 % des pertes
•6 % du total collecté de la catégorie
•3 % du total collecté toutes catégories confondues



3. Produits laitiers - Oeufs
•1 % des pertes
•0,32 % du total collecté de la catégorie
•...% du total collecté toutes catégories confondues

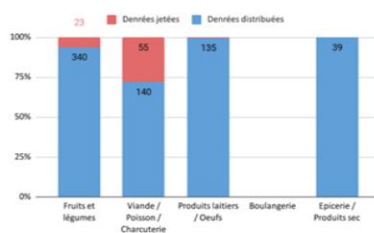
Répartition des pertes par catégorie



Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

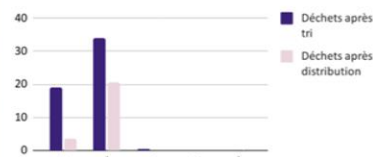
Les pertes (quantité)

Quantités journalières collectées et jetées (KG)



- Total denrées collectées : 731 kg par jour
- Total jeté : 78 kg par jour
→ Après tri : 54 kg
→ Après distribution : 24 kg

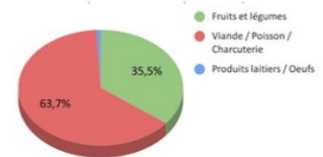
Moyennes des pertes journalières (KG)



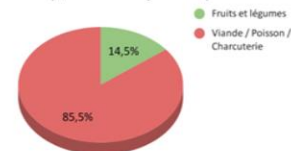
Rappel des catégories :

- Fruits et Légumes
- Viande – Poisson – Charcuterie - Traiteur
- Produits Laitiers - Oeufs
- Boulangerie – Viennoiserie – Pâtisserie
- Epicerie – Produits Secs

Répartition des pertes après tri



Répartition des pertes après distribution



Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

Coûts économiques des pertes

Méthodologie et définition :

(1) Estimation du coût complet réalisé à partir :

- du coût direct (coûts d'achat donateurs)
- des coûts indirects (frais de fonctionnement de l'association)
- de la valorisation du temps de travail (bénévole ou salarié)

(2) Extrapolation sur l'année réalisée en fonction du nombre de jours d'activité annuel de l'association

(3) Valorisation du temps de travail des bénévoles et salariés passé à collecter et gérer des denrées non distribuables et les déchets produits.

→ (1) Estimation du coût complet des **pertes journalières** : 685 €

→ (2) Estimation du coût complet des **pertes annuelles** : 75 261 €

Dont 69 811 € de denrées alimentaires (coût direct)

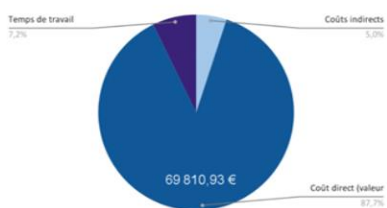
Pour 104 jours d'activité / an

→ Coût annuel pour l'**Etat** (dons défiscalisés jetés + TVA non-collectée) : 46 920 €

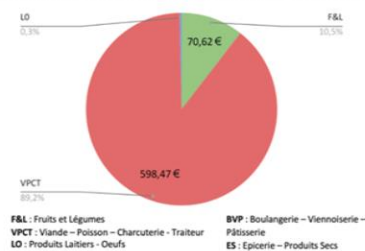
→ (3) Heures de **travail** consacrées aux pertes : 440 heures / an

→ **Collecte des déchets** : effectuée par la commune, représentant un coût estimé à **2 090 € / an**

Répartition du coût annuel des pertes par type de coût



Répartition du coût des pertes par catégorie de produits



Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

Coûts environnemental des pertes

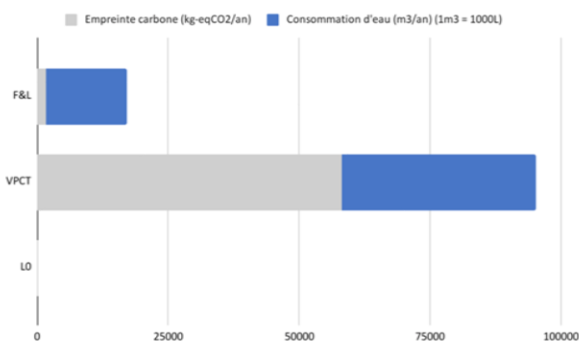
Méthodologie et définition :

L'impact environnemental des pertes a été calculé à partir de deux indicateurs (empreinte carbone et consommation d'eau par kg produits) parmi ceux proposés par la base de donnée ADEME "Agrybalise" pour chaque catégorie de produits.

Multipliée par la quantité de denrées jetées, elle permet d'obtenir l'estimation suivante de l'impact environnemental engendré par la production des denrées finalement jetées (pertes).

• **Consommation d'eau annuelle** des denrées jetées : **52 580 m³**
Soit **21 piscines olympiques !**

• **Empreinte carbone annuelle** des denrées jetées : **60 Tonnes EqCO₂**
Soit **60 vols Paris-New-York !**



Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

Les problématiques et bonnes pratiques locales

Problématiques identifiées

Les produits à DLC courtes dont la gestion est plus difficile, notamment lors d'un don en grande quantité provenant d'un industriel (exemple des knackis)

La pédagogie et la communication auprès des bénéficiaires sur les DLC, les DDM et les produits légèrement détériorés (exemple : chocolats de pâques) :

- les bénévoles ne se sentent pas légitimes pour communiquer
- le temps pour échanger avec les bénéficiaires est très limité

La qualité de certaines denrées reçues, notamment les fruits et légumes. La communication avec la BA et les autres donateurs est pour le moment insuffisante pour pouvoir guider et inciter les partenaires à faire mieux.

Les bonnes pratiques

Les dons à d'autres associations en cas d'impossibilité de distribuer et/ou stocker, notamment le 115 et les moines.

L'ajustement des quantités distribuées aux bénéficiaires en fonction des stocks.

Côté donateur : mauvaises pratiques d'un supermarché local qui tente parfois de donner des produits secs dont la **DLC est passée d'un an** et qui ne respecte pas toujours les critères de qualités établis par la **convention de don**.

Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

Les solutions à tester

Solutions à tester

Des opérations de sensibilisation régulières pour les bénévoles et bénéficiaires sur les DLC et DDM et la proposition des produits détériorés en libre-service afin de laisser aux bénéficiaires le choix de les prendre ou pas sans laisser la question de la dignité à l'appréciation des bénévoles.

Essayer d'utiliser une application de dons pour les stocks importants de produits à date courtes afin de distribuer un maximum de denrées avant la DLC, même à des personnes n'étant pas bénéficiaires sur critères sociaux.

Points réguliers avec la BA et les autres donateurs pour communiquer sur les points d'attention, les produits désirés ou non et les quantités (BA) nécessaires.

Actions retenues par l'association

Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

Synthèse

Avec un taux de pertes à près de 10%, l'antenne de ... se situe légèrement en-dessous de la moyenne des centres de distribution similaires en France.

La plus grande problématique semble être le manque de maîtrise des opportunités provenant des dons d'industriels (passant par la BA) : l'exemple des knackis montre la difficulté à gérer un stock important d'un produit unique dont la DLC est courte.

Le centre subit, comme toutes les autres associations, une baisse de la qualité et de la quantité des dons venant des supermarchés et doit donc mettre en place une meilleure communication avec ses donateurs afin de ne pas passer trop de temps à trier les denrées en retour de ramasse.

Etude "pertes alimentaires dans les associations de don alimentaire"

MÉTHODOLOGIE DE PESÉE DES PERTES CONSÉCUTIVES À LA RAMASSE

Pourquoi peser ?

La pesée du gaspillage alimentaire issu des ramasses permet aux associations caritatives d'évaluer plus objectivement la qualité des produits reçus de la part des différents donateurs, en particulier de la GMS. Les produits de la ramasse étant, par définition, principalement des fruits et légumes ou autres produits frais à date courte, ils sont plus susceptibles d'être détériorés ou impropres à la distribution. La vigilance du donateur est requise en amont mais une évaluation de la qualité du don par l'association est nécessaire pour suivre dans le temps le partenariat noué avec la GMS et l'ajuster factuellement.

Méthode :

La méthode proposée et appliquée dans le cadre de l'étude se veut relativement simple pour permettre un suivi régulier de la qualité du don. Ainsi, il n'est pas proposé de durée durant laquelle réaliser ces pesées, car elles doivent être un automatisme, indissociable de l'activité même de ramasse.

Matériel nécessaire :

- Une balance adaptée à l'activité/taille de l'association (transpalette peseur, peson, balance d'économat, ou simple pèse personne).
- Des contenants ou supports de pesée (palettes, bacs, cagettes...).
- Dans le cas d'une ramasse impliquant différents donateurs, un système d'identification, au nom des enseignes, permettant de retracer l'origine des dons.
- Une grille de pesées (modèle page suivante).



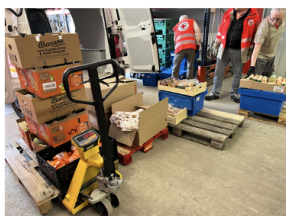
- 1 Durant la ramasse** Identifier l'origine des dons selon les magasins (grâce à des affichages au nom de chaque donateur ou autre système d'identification).
- 2 Au retour** Commencer par peser l'intégralité des denrées reçues pour chaque magasin, sans effectuer aucun tri. Par souci de simplification, tous les poids consignés seront des poids bruts, emballages compris. Consigner les valeurs dans la grille de pesées.
- 3 Durant le tri** En veillant toujours à identifier le donateur, mettre dans un bac dédié tous les produits qui sont écartés du don : produits frais avec DLC du jour ou dépassée, fruits et légumes trop abîmés pour être distribués, produits interdits de don...
- 4 Après le tri** Peser les produits écartés du don, en différenciant chaque magasin, et consigner leur valeur dans le tableau de pesée. Calculer alors le pourcentage de mise au rebut de l'enseigne en utilisant la formule suivante :

$$\frac{\text{Poids brut des produits écartés du don}}{\text{Poids brut des dons de l'enseigne}} \times 100 = \text{Taux de rebus}$$

MÉTHODOLOGIE DE PESÉE DES PERTES CONSECUTIVES À LA RAMASSE

Grille de pesée

Date de la pesée :		Poids brut total des produits donnés (en kg)	Poids brut des produits écartés du don (en kg)	Taux de mise au rebut (en %)
Exemple :	Ville :			
Freshmarché	Maville	200kg	25kg	12,5%
Nom du magasin n° 1 :	Ville :			
Nom du magasin n° 2 :	Ville :			
Nom du magasin n° 3 :	Ville :			



Et la tare ? Ne pas se soucier du poids des emballages des produits, ni même du poids des contenants (palettes, bacs, cagettes) servant à les transporter. Garder toutefois une certaine proportionnalité et constance dans les contenants manipulés : si par exemple la ramasse complète a pu être pesée sur un transpalette peseur et était constituée d'une dizaine de caisses de transport, utiliser ce même transpalette et autant de caisses de transport que les déchets triés peuvent remplir.

Conclusion :

Sur la base de ces résultats, établir avec les donateurs une méthode de remontée des défauts, dans le cadre du plan de gestion de qualité du don que les magasins ont l'obligation de mettre en œuvre.

L'ADEME EN BREF

À l'ADEME - l'Agence de la transition écologique - nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, air, économie circulaire, alimentation, déchets, sols, etc., nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

LES COLLECTIONS DE L'ADEME

FAITS ET CHIFFRES



L'ADEME référent : Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.

CLÉS POUR AGIR



L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.

ILS L'ONT FAIT



L'ADEME catalyseur : Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.

EXPERTISES



L'ADEME expert : Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.

HORIZONS



L'ADEME tournée vers l'avenir : Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.



Comprendre les causes des pertes alimentaires au sein des associations de dons alimentaires, les mesurer et tester des actions de réductions

Si au départ cette étude a été initiée avec l'ambition de rendre compte des pertes subies dans les associations se situant en bout de chaîne, il a été rapidement question de comprendre plus précisément les évolutions de la pratique de la « ramasse ».

Les observations réalisées sur le terrain font ressortir une baisse des quantités et de la qualité des dons alimentaires provenant des grandes surfaces.

Au-delà des constats, l'étude cherche également à identifier des solutions avec les différents acteurs concernés pour améliorer cette pratique qui se confirme comme indispensable pour les acteurs de l'aide alimentaire.

Ce rapport présente les résultats des audits réalisés dans des associations d'aide alimentaire pour comprendre les raisons des quantités importantes de pertes alimentaires et identifier des solutions de réduction.

Au-delà de ce constat, l'étude met en avant les limites de la « ramasse » dans sa pratique actuelle et de l'importance de la coopération entre acteurs à l'échelle des territoires.

