



GREENCOOK

COMMON STRATEGIES, METHODS AND TOOLS

to defeat food wastage



FINAL EVENT
Brussels (Belgium),
February, 6th 2014

Workshop Part 2


GREENCOOK

Reducing food wastage at the point of sale & optimising food donations

WORKSHOP – Part 2



Contenu

ACTIONS ENGAGEES PAR LES PARTENAIRES

LEVIER D'ACTION

Organisation du don

- Mettre en place le don caritatif au sein des supermarchés (Greentag)

Transformation des aliments par les asso. caritatives

- Développer un modèle technico-économique viable pour optimiser les bénéfices du don alimentaire (WUR & Bruxelles Environnement)

Accompagnement des bénéficiaires

- Former et accompagner les acteurs associatifs (Artois Com.)



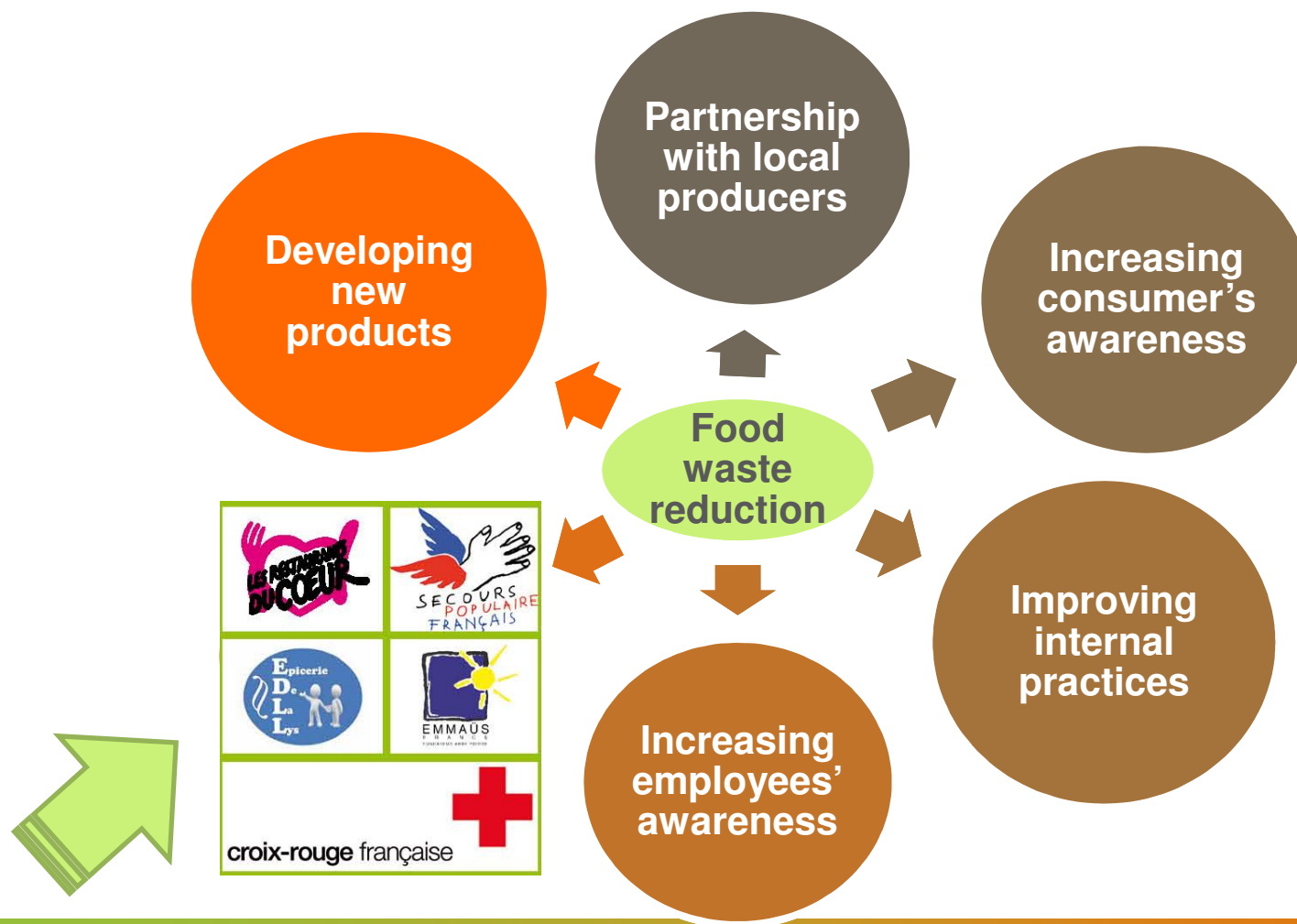
Mettre en place le don caritatif

Gwenaëlle LAFRANCE

Greentag



Project general view



Contexte

- ◆ Résultats étude de caractérisation des déchets alimentaire effectué au E.Leclerc Templeuve début 2012 :
 - > Le gaspillage alimentaire a été estimé à **192 t**
 - > En 2011 en poids, la part des aliments donnée à des associations ne représentait que **18 %** des produits retirés de la vente.
 - > **80 %** des invendus alimentaires rejoignaient la voie de valorisation énergétique par méthanisation.

Objectifs

- ◆ Augmenter la fréquence des ramasses pour arriver à une **ramasse quotidienne** des produits
- ◆ Etablir un véritable partenariat durable avec les associations caritatives en nommant un **interlocuteur privilégié**
- ◆ Augmenter la part des dons aux associations : > **50%** des invendus alimentaires

Réglementation et responsabilité

Sécurité sanitaire

Les produits doivent être stockés, collectés, transportés et distribués dans de bonnes conditions d'hygiène et sans rupture de la chaîne du froid.

Partage de responsabilité

Le magasin n'est responsable de son produit que tant qu'il reste sous son contrôle. Dès lors que l'association a collecté les produits, elle prend ces derniers **sous son entière responsabilité.**

Pour être donné, le produit doit être identifiable. Le magasin doit assurer la traçabilité du produit comme pour une vente classique.

En cas d'alerte sanitaire, l'enseigne ou l'entreprise reste en revanche **responsable** (selon le règlement CE N°178/2002), même si le produit est déjà parti dans les associations.

Conditions fiscales

◆ Valeur du don

En conséquence, si, le jour du don, les produits alimentaires donnés peuvent toujours être commercialisés dans les circuits habituels de distribution et figurent toujours dans les stocks de l'entreprise, ils peuvent être estimés à leur valeur en stock et ouvrir droit à la réduction d'impôt de ~~40~~ **60** %.

- ◆ 60% du montant des dons peuvent être défiscalisés dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaires.
- ◆ Les imprimés CERFA servent de preuves comptables justificatives.

Implémentation

Déterminer votre offre

- Définir le type et estimer le volume des produits gaspillés
- Identifier les produits pouvant être donnés : défaut d'aspect, écarts de tri, retraits

Trouver les associations répondant à vos attentes

- Rencontre avec les associations
- Recueil de leurs besoins et contraintes
- Choix des associations partenaires selon vos critères
- Etablir des conventions de partenariat

Mise en place du fonctionnement interne

- Définir un responsable du suivi des dons associatifs = interlocuteur privilégié des associations
- Définir une zone de stockage des produits
- Elaborer une procédure d'enregistrement et contrôle des produits et suivi des documents administratifs

Lancement et suivi du partenariat

- Bilan annuel avec les associations
- Points téléphoniques réguliers

Communication interne

- Définition et affichage des indicateurs de performance
- Formations et sensibilisation des équipes



Implémentation

Avant

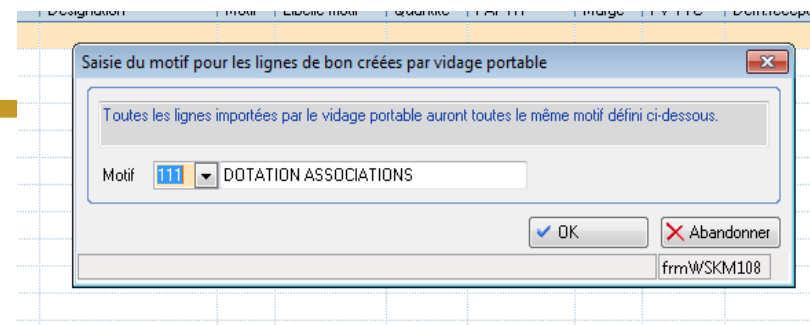
- ❑ Aucune personne responsabilisée sur le sujet
- ❑ 2 passages uniquement par semaine
- ❑ Bons de sortie non comptabilisés : pas de contrôle, ni d'émargement de l'association
- ❑ Reçus CERFAS non récupérés
- ❑ Consignes aux équipes pas claires sur les produits à donner.
- ❑ Dons représente **20%** des invendus (36 tonnes)



**Délai de mise en place
: 2 mois**

Après

- ❑ Un interlocuteur nommé sur les dons
- ❑ Planning de passage quotidien des associations
- ❑ Procédure écrite et connue de tous
- ❑ Système de caisses grises consignées
- ❑ Reporting mensuel
- ❑ Reçus CERFAS récupérés mensuellement
- ❑ Partenariat gagnant-gagnant
- ❑ Points réguliers avec les partenaires + bilan annuel
- ❑ Dons représente près **de 60%** des invendus



Périmètre produit

- Tous les produits réfrigérés, surgelés ou secs.
- Il est préférable de ne pas donner des produits à DLC < 48h ou 72h.
- Les produits à DLUO dépassée peuvent être donnés : cf recommandation de l'agence fédérale belge pour les directives en matières de conservation

http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/documents/965131_voedselbanken_houdbaarheid_9_nov2012_fr.pdf

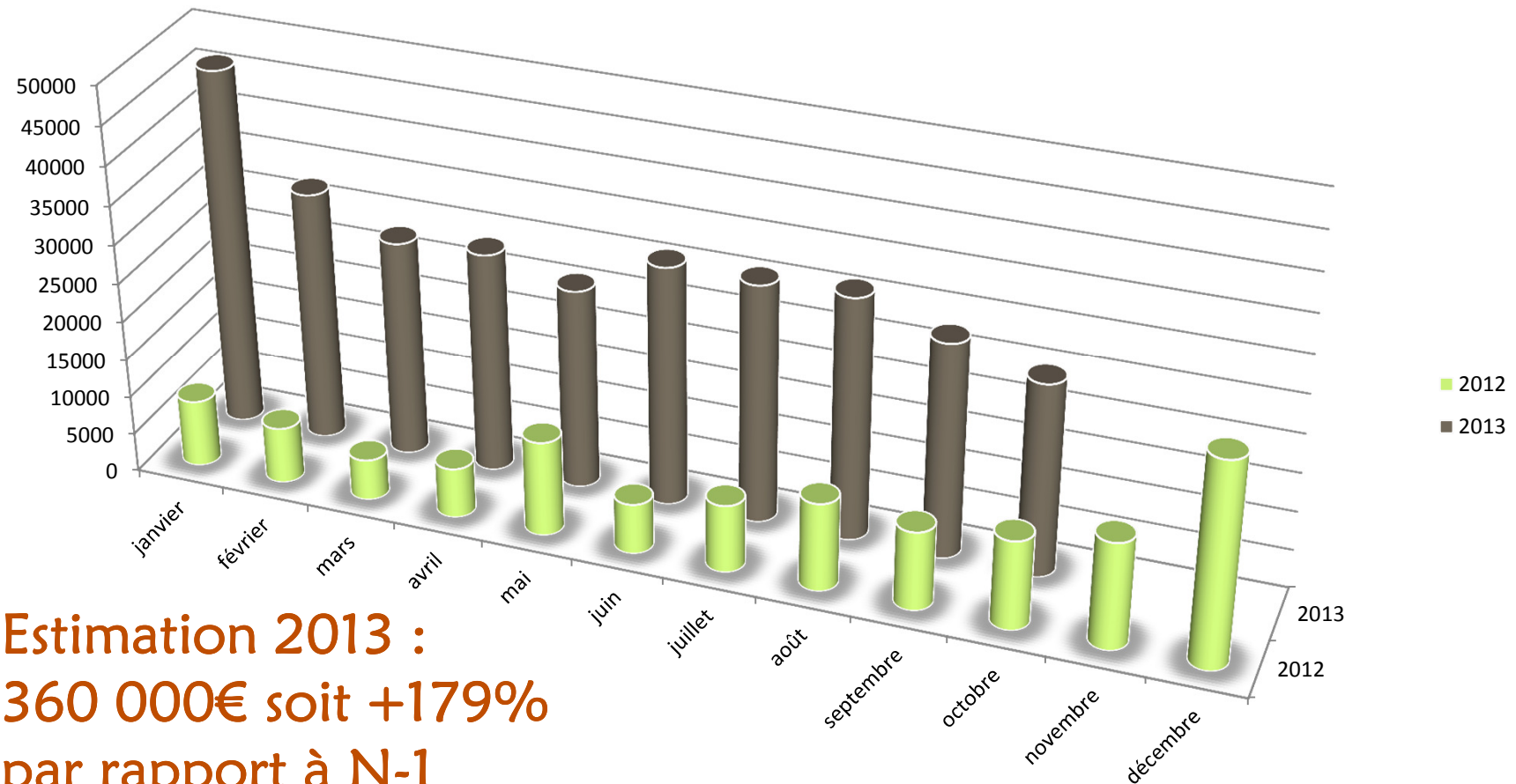
- ✓ Conservation très longue : Riz, pâtes, sel, sucre, farines, conserves, boissons, lait UHT... **jusqu'à un an après la DLUO**
 - ✓ Conservation longue : Biscuits secs, chips, biscuits salés, pâtes à tartiner, céréales, beurre, fromages à pâte dur : **jusqu'à 2 mois après la DLUO**
 - ✓ Conservation limitée Fromage à pâte molle, biscuits fourrés, pains de mie... **respecter la DLUO**
-
- Les produits à DLC dépassée ne doivent pas être donnés ainsi que les produits à risque ci-dessous.
 - Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière, crème chantilly
 - Coquillages, crustacés et huîtres
 - Produits de poissonneries réfrigérées non préemballés
 - Viandes réfrigérées non préemballées
 - Steaks hachés réfrigérés, préemballés ou non
 - Abats réfrigérés préemballés ou non
 - Farces et produits farcis réfrigérés préemballés ou non
 - Produits réfrigérés détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal

Dons pour la croix rouge



Résultats

Comparaison dons (€ HT) 2012 - 2013



Estimation 2013 :
360 000€ soit +179%
par rapport à N-1

Recommandations

- ◆ Nommer une personne chargée de suivre les dons au quotidien
- ◆ Ne pas négliger les délais de mise en place d'une telle démarche
- ◆ Analyser les outils réglementaires permettant d'encourager la lutte contre le gaspillage alimentaire
- ◆ Privilégier les associations adhérentes d'une tête de réseau car mieux formées



Reprocessing food by charities

Hilke BOS-BROUWERS

**Wageningen UR Food
& Biobased Research**



Food saving logistics & cooking technologies for food redistribution



Optimising food donation

- ◆ Twofold: meal experience (social innovation) and matching kitchen
- ◆ Study into the 'business case' for a matching kitchen for the Salvation Army, to improve meal quality, gain flexibility of service and prevent food waste



5000 hot meals per day
250 locations
3 kitchens
Using non-commercial
food products from industry

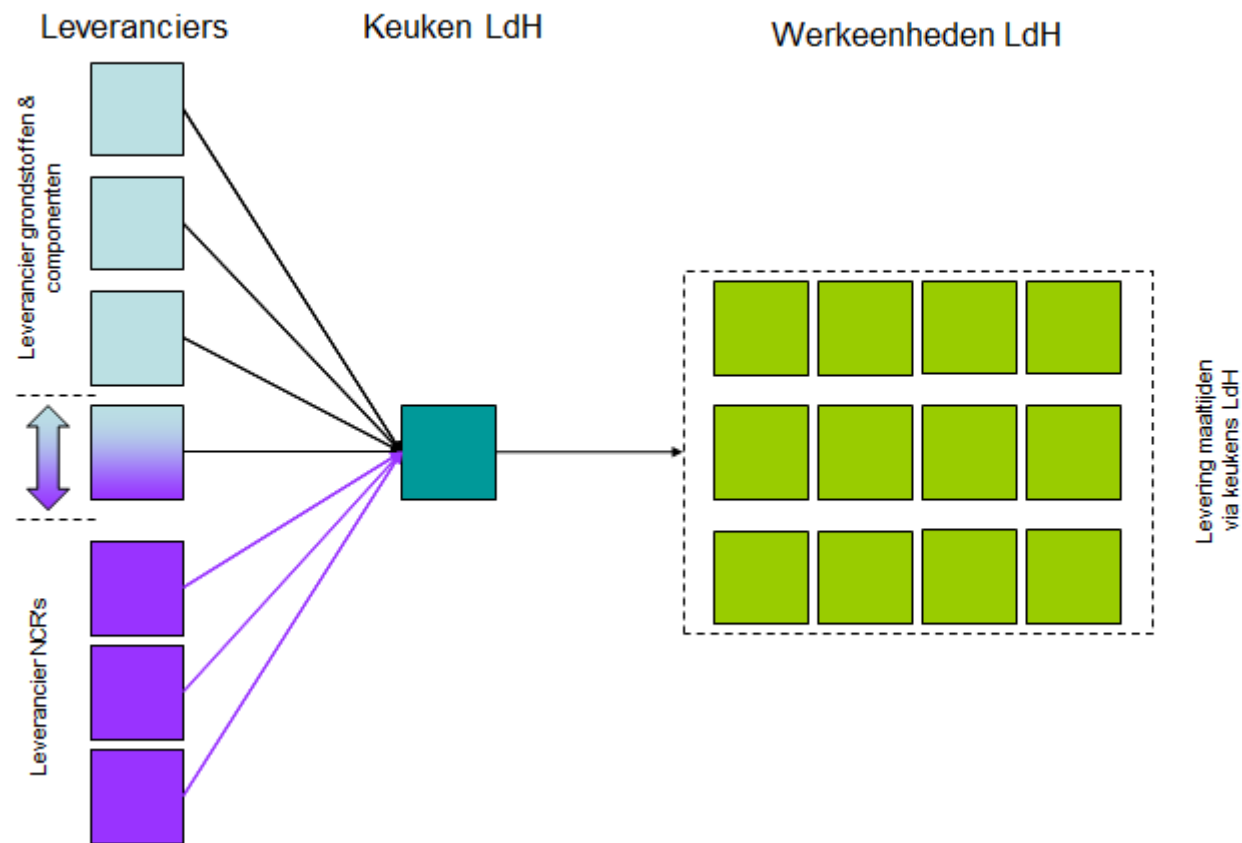
Cooking technologies

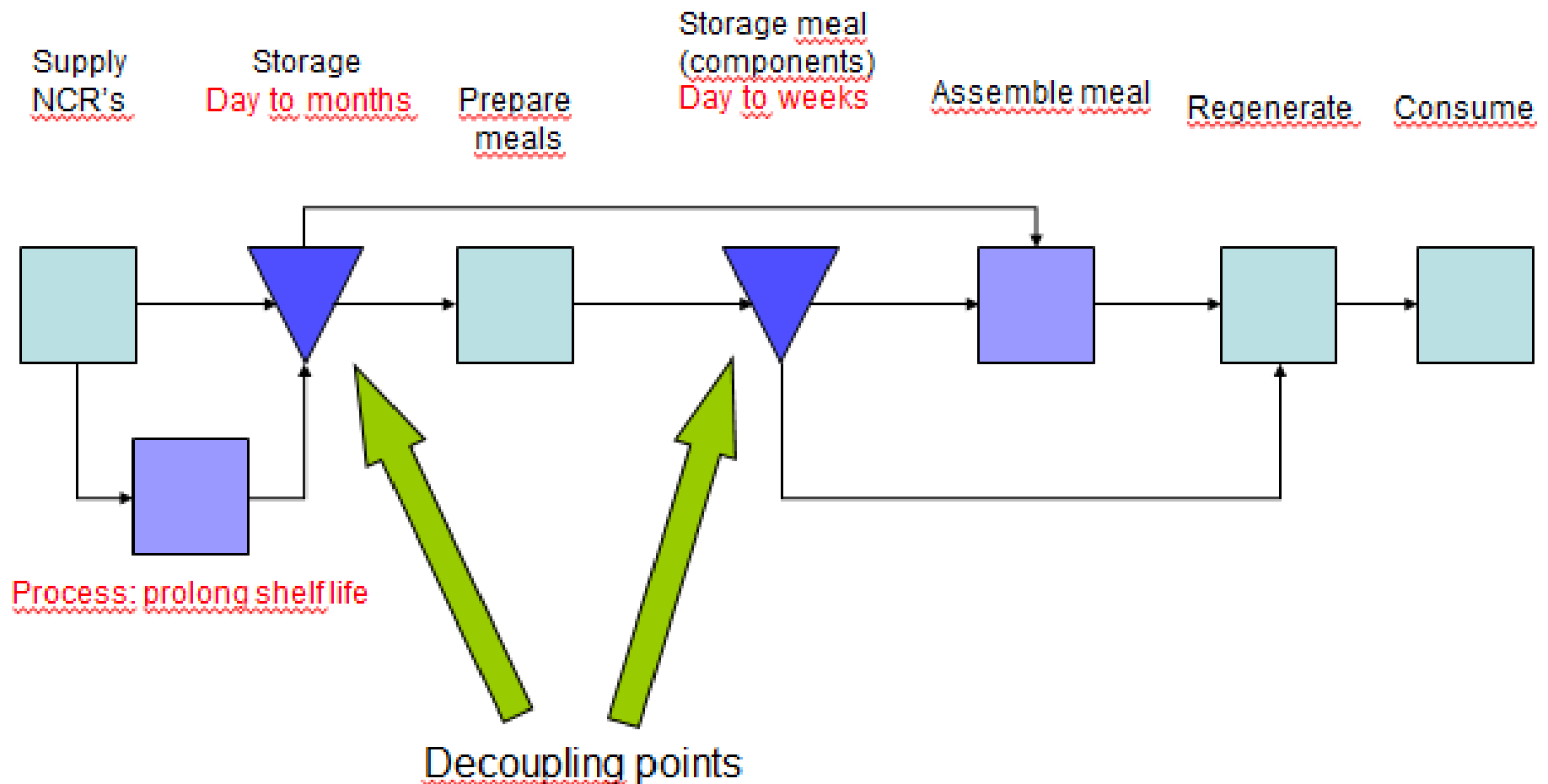
		frozen	vacuum packed	refrigerated/ cooled	sous vide
criteria	sub item				
flexibility	perishability of the meal	●	●	●	●
	proportioning	●	●	●	●
	food categories	●	●	●	●
quality of the meal	nutrient levels of the meal	●	●	●	●
	physical qualities of the meal	●	●	●	●
quality perception	taste experience of the clients	●	●	●	●
	visual quality of the meal	●	●	●	●
food safety		●	●	●	●
costs		●	●	●	●
capacity		●	●	●	●

Cooking technologies

		frozen	vacuum packed	refrigerated/ cooled	sous vide
criteria	sub item				
flexibility	perishability of the meal	●	●	●	●
quality of the meal		●	●	●	●
		●	●	●	●
		●	●	●	●
		●	●	●	●
		●	●	●	●
quality perception		●	●	●	●
food safety		●	●	●	●
costs		●	●	●	●
capacity		●	●	●	●

Matching kitchen





Using decoupling creates storage options and leaves room for new activities and technologies

- Processing NCR after supply for prolonging shelf life
- Assemble meals based on available meal components



Results

- ◆ Sous-vide answers to all criteria
- ◆ Decoupling after meal storage and before meal assembly
- ◆ Regeneration = custom made work (microwave, combi-steamer or regenerate-caskets)
- ◆ Positive meal experience is essential for quality



Results





Recuperation of unsold fresh products in collaboration with supermarkets

Rob RENAERTS
Director

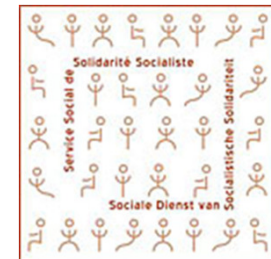


CODUCO
DUurzame CONsumptie
Consommation Durable



Context and objectifs

- ◆ Call for projects Bruxelles Environnement
 - ◆ Different partners
 - ◆ Main statements :
 - > Supermarkets pay for the collect and destruction of there unsold fresh products
 - > Social restaurants are in need of cheap products of good quality
- Trying to make both work together.



Description

- ◆ Daily collection of products from 17pm
- ◆ Freezing the products the same night
- ◆ Applying different creative techniques to be able to use as much products as possible :
 - > conservation techniques
 - > new menus and recipees
 - > communication with the client (fresh soup)



Results

- ◆ 2 out of 5 dishes in the social restaurant are prepared with unsold products from Delhaize
- ◆ The kitchen has a much wider offer of products at their disposal : shrimps, asparagus, ...
- ◆ The kitchen personnel learns more different kitchen techniques during their internship



Results

- ◆ Manual for other kitchens was published
 - > description of the materials needed
 - > recommendations in food safety
 - > how to start your own project
 - > worksheet for the evaluation of the project
- ◆ Workshops and helpdesk for restaurants who want to launch similar products

Recommendations

It works but :

- ◆ There will be small problems. Creativity and motivation is the key to success.
- ◆ Every project will be different. A personalised approach will be necessary
- ◆ Communicate with the food safety regulator



Former et accompagner les acteurs associatifs

Sophie HENNOCK

Artois Comm.



Présentation d'Artois Comm.

Communauté d'Agglomération de Béthune,
 Bruay, Noeux et Environs – Artois Comm.
 65 communes – 225 000 habitants

Compétences exercées en matière
 de protection et de mise en valeur
 de l'environnement et du cadre
 de vie

Politique de prévention des déchets,
 Plan climat territorial



Le projet dans son contexte

- ◆ Thématique au cœur de la politique de réduction des déchets d'Artois Comm. : enjeu clé du PLPD

- ◆ **Plusieurs publics cibles :**

Les ménages

- > Réduire le gaspillage à la maison au cours de l'acte d'achat, du stockage, de la conception du repas à la gestion des restes.

Les associations caritatives

- > Utiliser au mieux les aliments distribués.
- > Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- > Sensibiliser à l'importance d'une diversification des aliments et des modes de préparation.

Rappel des objectifs

- ◆ Lancer une opération pilote afin de sensibiliser les bénéficiaires des associations caritatives
- ◆ Démontrer que les associations caritatives sont des structures capables d'entrer dans une démarche d'alimentation durable
- ◆ Permettre aux bénévoles d'adopter les bons gestes afin de sensibiliser à leur tour les bénéficiaires – Constituer des relais d'information
- ◆ Permettre à ce public plus fragilisé d'avoir accès au même niveau d'information que le reste de la population



Etapes du projet



- ◆ *Choix des centres de distribution pilotes*
- ◆ *Echéancier d'entrée de ces centres dans le projet*
- ◆ *Constitution d'un Comité de pilotage*
- ◆ *Enquête « Comportements Alimentaires » réalisée au printemps 2012*
- ◆ *Présentation des résultats lors d'un Premier comité de pilotage*
- ◆ *Proposition de pistes de travail en fonction des résultats de l'enquête et validation de ces pistes par le Comité de pilotage*
- ◆ *Démarrage des ateliers cuisine et des démonstrations culinaires*

Enquêtes auprès des bénéficiaires

Public-cible :

- ◆ Entretiens individuels avec 156 bénéficiaires des centres pilotes (Restos du Cœur et Secours Populaire)

Objectifs :

- ◆ Connaître les « comportements alimentaires » des bénéficiaires
- ◆ Orienter les actions de sensibilisation en fonction des besoins des bénéficiaires
- ◆ Obtenir le ressenti de ce public par rapport aux thématiques du gaspillage alimentaire et sur les projets à menés





Constats et Recommandations



Constats et recommandations

CONSTAT :

61% des bénéficiaires souhaiteraient que des ateliers cuisine soient organisés dans les **associations caritatives**

Les bénéficiaires apprécieraient avoir **des recettes** à disposition dans les associations

Les recettes qui intéressent le plus les bénéficiaires, sont les recettes pour **accommoder les restes**

Les bénéficiaires ont régulièrement des **légumes** qu'ils ne savent pas cuisiner

Les **dates limites de consommation** ne sont pas souvent comprises par les bénéficiaires

RECOMMANDATION :

Animation d'**ateliers** cuisine et/ ou de **démonstrations** culinaires pendant le créneau de distribution et sur le lieu de distribution

Mise à disposition des **recettes préparées** lors des démonstrations et ateliers cuisine.

Recettes sous formes de **pictogrammes et de textes** pour un public pouvant avoir des problèmes d'illettrisme

Adaptation des recettes en fonction des aliments donnés par les associations

Mise en place d'**ateliers de sensibilisation** (dates limites de consommation, règles de conservation et de gestion des aliments).

Animation d'ateliers cuisine et de démonstrations culinaires



Les démonstrations culinaires

- ◆ Préparation et dégustation de recettes simples (denrées des colis) avec les bénéficiaires, lors de la distribution
- ◆ Liste des denrées transmise par les associations, au minimum, une semaine avant l'animation
- ◆ Denrées nécessaires aux démonstrations fournies par les associations



L'atelier cuisine

- ◆ Groupe de 12 personnes maximum
- ◆ Ateliers en lien avec la lutte contre le gaspillage : accommoder les denrées reçues, cuisiner les restes, cuisiner des aliments méconnus des bénéficiaires
- ◆ Recettes adaptées aux aliments donnés par les associations
- ◆ Liste des denrées transmise par les associations, au minimum, une semaine avant l'animation
- ◆ Denrées nécessaires à la confection des menus fournies par les associations



Valeur ajoutée de l'accompagnement des bénéficiaires

- Au-delà de l'aide alimentaire, les associations caritatives aident les bénéficiaires sur différentes thématiques comme : l'accompagnement des scolaires, l'accès aux activités culturelles, l'illettrisme, le retour à l'autonomie ...
 - ⇒ **La mise en place de démonstrations culinaires et d'ateliers cuisine contribue à cet accompagnement des bénéficiaires et à une meilleure gestion des dons alimentaires par les bénéficiaires.**
- Les bénéficiaires apprécient particulièrement de « ***mettre la main à la pâte*** » lors des démonstrations culinaires et des ateliers cuisine ainsi que l'aspect convivial de ce type d'atelier
 - ⇒ **Les animations culinaires participent au renforcement des liens sociaux entre les bénéficiaires**
 - ⇒ **Elles contribuent à sortir de l'isolement ce public très souvent en situation d'exclusion**
 - ⇒ **Ces ateliers permettent également à certains bénéficiaires « ayant perdu confiance » de recommencer à cuisiner**

Le partenariat avec l'association EPISTEME



Le partenariat avec l'association EPISTEME

- ◆ Depuis Janvier 2013, ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire avec les Restaurants du Cœur et le Secours Populaire (1 atelier par mois)
- ◆ Objectif : créer des outils pédagogiques en lien avec la problématique du gaspillage alimentaire, en considérant les besoins des bénéficiaires.
- ◆ Outils reproductibles à l'ensemble des associations pilotes du projet GreenCook
 - ✓ Fiches recettes
 - ✓ Quizz
 - ✓ Affiches de sensibilisation



L'essaimage du projet



Essaimage du projet

- ◆ Essaimage à l'ensemble des centres de distribution Restos du Cœur et Secours Populaire du territoire Artois Comm. pour une diffusion des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire. → **26 associations caritatives**
- ◆ Animation de démonstrations culinaires et d'ateliers cuisine programmé au minima jusqu'en mai 2014

Limites rencontrées :

- ✓ Toucher un public fragilisé, avec des préoccupations plus essentielles
- ✓ Faire admettre à ce public particulier l'existence du gaspillage
- ✓ Difficulté de mise en œuvre des actions de sensibilisation en fonction des locaux disponibles et du ressenti des bénévoles
- ✓ Volonté des responsables de Centre et sensibilité à la problématique du gaspillage alimentaire



Recommandations (1/2)

- ◆ Soutenir l'émergence d'une fiscalité incitative
 - > Rencontrer la demande croissante des associations caritatives
 - > Approche volontaire de type gagnant-gagnant
 - > Exemple : loi Coluche

- ◆ Privilégier les circuits courts
 - > Circuit court = réduire la distance géographique et/ou limiter le nombre d'intermédiaires entre donateur et bénéficiaire(s)
 - > Ajustement de l'offre à la demande
 - > Réduction des coûts

Recommandations (2/2)

- ◆ Mettre en place des scénarios de transformation des invendus alimentaires à des fins caritatives
 - > Principaux bénéficiaires : restaurants sociaux
 - > Nécessité de disposer de connaissances et de compétences culinaires, nutritionnelles et diététiques
 - > Projets pilotes (en situation réelle)
- ◆ Sensibiliser les bénéficiaires de l'aide alimentaire et former les acteurs de 1^{ère} ligne
 - > Dynamique de formation et d'accompagnement des responsables et volontaires des associations ;
 - > Inclure dans cette dynamique les magasiniers et réassortisseurs
 - > Initiatives adaptées de sensibilisation des bénéficiaires pour qu'ils (re)deviennent en capacité de cuisiner le contenu de leurs colis alimentaires de manière satisfaisante (empowerment).