



**Récupération de denrées
alimentaires fraîches
en collaboration
avec des supermarchés**

Méthode par étapes pour les restaurants sociaux



Table des matières

1. Introduction	p3
2. Quels produits attendre?	p4
Produits qui ne se prêtent pas à la congélation	p4
Produits qui se prêtent à la collecte	p5
Quantités collectées pendant le projet pilote	p5
3. Conditions de base pour la mise sur pied de votre projet	p6
Matériel nécessaire	p7
Garantir la sécurité alimentaire	p8
Bonne relation de travail avec le(s) partenaire(s)	p10
Du personnel motivé et bien formé	p11
4. Conseils concrets pour l'exécution de votre projet	p13
Restaurants sociaux	p13
Le don alimentaire	p14
5. Feuille de calcul pour l'auto-évaluation	p15
6. Conclusions	p18
7. Coordonnées des organisations concernées	p19
8. Liens utiles pour plus d'informations	p20

Introduction

Ce manuel a pour but de mettre sur pied des collaborations entre restaurants sociaux et supermarchés, afin d'agir contre le gaspillage alimentaire sur le plan local. Il est basé sur un projet pilote réalisé en coopération avec Delhaize, le restaurant social de l'Atelier Groot Eiland et Seso (le Service social de Solidarité socialiste), qui distribue des colis alimentaires aux personnes dans le besoin une fois par mois.

Historique: le projet pilote

Dans le cadre du projet pilote, lancé fin 2012, des fruits et légumes et produits frais (viande, poisson, charcuterie, plats préparés etc.) dont la date limite de consommation devait être atteinte à minuit, ont été collectés par l'Atelier Groot Eiland dans le Delhaize de Veeweyde.

Le même jour, l'Atelier Groot Eiland a congelé ces denrées alimentaires, permettant ainsi de prolonger leur durabilité de 2 mois et de les consommer via le restaurant social.

Les fruits et légumes étaient utilisés immédiatement par le restaurant ou transformés pour obtenir une conservation prolongée (p.ex. par le blanchissement, l'emballage sous vide ou la congélation). Actuellement, environ 25% des légumes utilisés par le restaurant proviennent de ce projet pilote avec Delhaize.

Seso reprenait les produits qui ne pouvaient pas être utilisés par le restaurant et les distribuait ensuite dans ses paquets de denrées alimentaires. Il s'agissait ici de plats préparés, charcuteries, fromages et produits végétariens...

Forts du succès du projet initié sur deux mois, les partenaires ont décidé de poursuivre la collaboration étroitement et à plus long terme.

La divulgation du projet par Télébruxelles et d'autres médias ont demandé d'autres organisations sociales à lancer des projets similaires. Aussi, le but visé par ce manuel d'explication est de faciliter le lancement de tels projets.

Le manuel

Ce manuel s'adresse à des organisations sociales qui souhaitent mettre sur pied un projet similaire. En plus d'une description des conditions préalables qui doivent être remplies pour pouvoir démarrer un projet, il comprend une série de conseils pratiques pour le bon déroulement du projet. En complément, un formulaire d'évaluation a été établi afin de faciliter l'analyse de votre propre projet.

Vous trouverez à la fin de cette brochure une liste avec les coordonnées d'organisations compétentes en la matière, qui pourront également vous aider à monter votre projet.

Remerciements

Pour conclure, nous voulons remercier Bruxelles Environnement et le projet européen INTERREG IVB "Greencook" pour le soutien financier apporté au projet qui a permis de rédiger cette brochure et d'obtenir le soutien méthodologique de CODUCO.

Bonne lecture!

Quels produits attendre?

Le projet pilote donne une première indication des produits et de leurs quantités qui peuvent être collectés auprès d'un supermarché. Il faut cependant souligner que les quantités peuvent varier en fonction du type de supermarché, de sa localisation, de la gestion des stocks...

Produits qui ne se prêtent pas à la congélation

Le projet pilote a permis de démontrer que certains produits ne se prêtent pas à la collecte: leur congélation affecte trop fortement leur qualité. C'est le cas notamment pour les produits suivants:

- yaourt
- lait frais et boissons lactées
- tartes à la crème fraîche
- moules, huitres...
- certains fromages (voir chapitre 5)

La seule alternative pour ces produits est de les distribuer avant qu'ils n'atteignent la date limite de consommation.

La date limite de consommation étant souvent atteinte le jour de la collecte, l'expérience a montré qu'il est nécessaire de distribuer les produits le soir même du jour de la collecte (à moins que vous ne puissiez convaincre le supermarché de vous laisser prendre les produits un ou plusieurs jours avant la date de péremption).

Pain

Dans le projet pilote, on a consciemment opté pour la non-collecte du pain (pourtant disponible en abondance), parce que ce produit prend beaucoup de place dans le congélateur. Malgré tout, rien ne vous empêche de collecter ce produit si vous le souhaitez quand même.

Synthèse

Chaque organisation doit évaluer si elle est en état de distribuer les produits avant la date limite de consommation (via une collaboration avec une organisation de don alimentaire). Si ce n'est pas le cas, il vaut mieux s'abstenir de ces produits, sinon votre organisation deviendra responsable pour l'élimination des produits périmés. Vous ne pouvez en aucun cas distribuer des produits périmés.

Produits qui se prêtent à la collecte

Pendant le projet pilote, les produits suivants ont été collectés et traités ou distribués aux consommateurs finaux:

- Fruits et légumes frais: pommes, poires, bananes, paprikas, salades, légumes (de groupe) précoupés, toutes les sortes de choux, haricots, ...
- Viande et poisson: saucisses, viande de bœuf, poulet, agneau, gibier, crevettes, saumon, divers types de poisson blanc...
- Plats préparés: repas prêt-à-utiliser, pizzas, nuggets, loumpias, pain de viande, boulettes...
- Charcuterie: jambon, divers fromages, salami...

→ Autres produits: œufs, gâteaux...

Le projet pilote a rapidement démontré qu'une partie des produits collectés (p.ex. plats préparés, gâteaux...) ne pouvaient pas être utilisés par le restaurant social. C'est la raison pour laquelle une collaboration a été recherchée avec une organisation de don alimentaire. Seso s'est avéré être le partenaire idéal. N'hésitez donc pas, dans le cadre de votre projet, d'entrer en collaboration avec une organisation qui peut se charger de la distribution des aliments.

Attention

Pour pouvoir être utilisés dans un restaurant social, les produits doivent être congelés avant la date limite de consommation. Si les produits sont distribués sous forme de colis, ils doivent être congelés au moins un jour avant la date de péremption. Tenez-en compte lors de la mise en place d'une collaboration avec une organisation de don alimentaire.

Quantités collectées pendant le projet pilote

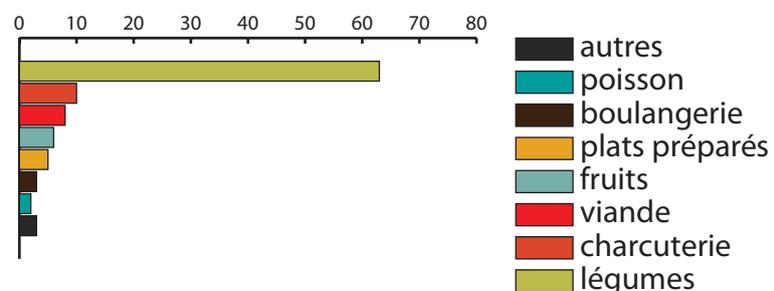
Du projet pilote, on a pu conclure que les coûts de la collecte réalisée par Atelier Groot Eiland étaient largement compensés par le fait qu'il fallait acheter nettement moins de produits frais. Ainsi, près de 25% des légumes qu'on utilise actuellement dans la cuisine proviennent de la collecte.

La quantité exacte de produits collectés est évidemment fonction de la taille du supermarché, mais chaque semaine la collecte portait sur des quantités quasiment identiques. A noter, cependant, qu'il se produisait des fluctuations importantes d'un jour à l'autre.

Dans le diagramme ci-après, vous trouverez la répartition des produits, exprimée en pourcentage.

On peut en conclure que la collecte comprenait surtout de grandes quantités de légumes (63% du poids total).

Pour le reste, il s'agit dans l'ordre de charcuterie (10%), viande (8%), fruits (6%) et d'autres produits pour une moindre mesure.



Attention

Les quantités collectées sont souvent fonction du supermarché et les types de produits varient beaucoup selon la saison. Les chiffres susmentionnés sont purement indicatifs. Demandez avant le démarrage du projet au supermarché à quelles quantités et quels types de produits vous pouvez vous attendre.

Conditions de base pour la mise sur pied de votre projet

Diverses conditions de base doivent être remplies avant que le projet ne puisse être mis en route.

Tout d'abord, il faut contrôler si vous disposez du **matériel nécessaire** pour l'exécution du projet. Ensuite, la condition principale à respecter est **la garantie de la sécurité alimentaire**. Votre projet ne peut commencer qu'une fois cette sécurité alimentaire garantie et les règles imposées par l'AFSCA respectées.

Il y a lieu également d'entretenir **une bonne relation de travail avec les organisations partenaires** (supermarché, autres organisations sociales...). De bons arrangements et des procédures respectées par tout le monde, ainsi que l'utilisation correcte de matériel professionnel accroissent la confiance entre les partenaires.

Pour conclure, **un personnel motivé et bien formé** est indispensable pour la réussite du projet. Si vous ne remplissez pas les conditions susmentionnées, vous risquez l'arrêt prématuré de votre projet.

Le chapitre suivant donne une brève description des conditions minimales à remplir pour la réussite de votre projet. Lisez-le attentivement afin de vous prémunir des possibles erreurs de parcours.

Brève check-list

Matériel nécessaire

- 5-6 glacières portatives
- Une étiqueteuse
- Suffisamment d'espace de stockage dans le congélateur (le mieux est de prévoir deux congélateurs)
- Machine sous vide
- Un moyen de transport pour la collecte des produits

Personnel

- Une équipe motivée prête à investir du temps dans le projet
- Un accompagnement formatif au cours du premier mois du projet

Partenaires extérieurs

- Arrangements clairs avec le supermarché concernant les produits à collecter et le timing convenu
- En cas de collaboration avec une organisation de don alimentaire, il faut de bons arrangements concernant la collecte et la distribution des produits.

Si vous pensez répondre à toutes les exigences susmentionnées, vous êtes prêt pour le démarrage de votre projet. Quelques conseils pratiques complémentaires pour la bonne exécution de votre projet suivent ci-après.

Organisation sociale

" Ceci est vraiment une initiative unique ! C'est la première fois en plus de 20 ans que nous vivons pareille situation. D'ordinaire, c'est nous qui devons aller à la recherche de produits alimentaires. Les fournitures qui en résultaient étaient toujours temporaires. Aujourd'hui, nous sommes certains de pouvoir toujours recevoir des aliments. Un grand merci pour cela! "

Matériel nécessaire

Pour commencer votre propre projet, vous devez disposer du matériel nécessaire pour garantir la sécurité alimentaire et la collecte correcte des produits. A cet effet, vous devez avoir à votre disposition au moins les produits suivants:

//
5-6 grandes glacières portatives (avec une capacité de 60 litres au minimum) pour maintenir la chaîne du froid durant le transport.

//
Un camion, un biporteur ou vélo cargo

//
Une étiqueteuse pour la labellisation correcte des produits collectés.

//
De préférence 2 congélateurs supplémentaires. Un congélateur pour le stockage rapide des produits qui entrent ; un deuxième pour le tri des produits collectés (et le stockage des fruits et légumes traités). Alternativement, on peut aussi utiliser un grand congélateur comprenant des sections bien séparées.

Si vous ne disposez pas du matériel nécessaire, vous pouvez vous le procurer simplement chez un bon détaillant spécialisé. Voici une indication du prix d'achat pour l'acquisition des différents matériels nécessaires::

// Glacière: 60€

// Etiqueteuse pour indiquer la date de congélation sur le produit: 50€

// Congélateur: 800€

// Machine sous vide 700€

Garantir la sécurité alimentaire

L'AFSCA applique une série de règles assouplies pour la collecte de denrées alimentaires par des banques alimentaires et/ou des restaurants sociaux. Cela signifie que, dorénavant, il suffit de tenir un registre des fournisseurs des produits. La réglementation assouplie relative à la distribution alimentaire peut être consultée sur *le site de l'AFSCA*.

La simplification des règles porte uniquement sur la diminution des charges administratives pour les restaurants sociaux et les banques alimentaires. Toutes les règles relatives à la sécurité alimentaire qui s'appliquent aux restaurants sociaux et banques alimentaires, doivent toujours être respectées.

Pour cette raison, il est absolument indispensable qu'une procédure pour le stockage et le traitement des produits soit mise en place. Celle-ci garantira la sécurité alimentaire des produits, facilitera la gestion des stocks et évitera les problèmes avec l'AFSCA.

La procédure ci-après décrit les démarches minimales que vous devez entreprendre pour respecter les règles de l'AFSCA. Si vous le souhaitez, vous pouvez améliorer cette procédure pour qu'elle concorde avec les exigences qualitatives de votre organisation.

Attention

En aucun cas, vous ne pouvez distribuer des produits frais après le dépassement de la date limite de consommation (DLC / "à consommer jusqu'au"). Dans certains cas seulement, il est possible de distribuer des produits qui ont une date limite date de durabilité minimale (DDM / "à consommer de préférence avant"). Pour plus d'informations sur l'interprétation de la date de péremption et les possibilités de distribuer ces produits, l'AFSCA a rédigé *les lignes directrices* suivantes

Collecte

Quand des produits sont collectés auprès d'un magasin, ils sont placés dans la glacière immédiatement après le scanning. Dès que la glacière est pleine, elle est tout de suite fermée. Après la collecte des derniers produits, la dernière glacière utilisée est aussitôt fermée. Les fruits et légumes frais sont transportés dans une glacière séparée.

Demandez toujours au supermarché d'avoir la liste des produits collectés. Gardez cette liste dans votre lieu de stockage.

Elle peut servir à l'exécution de sondages réguliers relatifs à l'étiquetage des produits et comme mesure anti-vol.

Ensuite, les produits doivent être transportés au dépôt le plus rapidement possible. Le conducteur ne doit faire aucun arrêt inutile sur le trajet qui mène au dépôt.

Stockage

Les fruits et légumes frais sont immédiatement retirés de la glacière et stockés dans la chambre froide (à une température de 4°C.). Les bananes sont l'exception à cette règle. Celles-ci se conservent mieux à température ambiante. Un guide pratique pour la conservation de fruits et légumes est mis à votre disposition *ici*.

Tout autre produit est étiqueté de la date de collecte et puis placé dans le congélateur pour le stockage provisoire.

Le lieu de collecte des produits est systématiquement indiqué sur *un formulaire simplifié* (même si c'est toujours auprès du même supermarché), y compris la température du congélateur et l'heure de leur congélation.

Tri

Le lendemain, le responsable du restaurant vérifie le bon déroulé de la procédure et si toutes les obligations administratives ont été respectées.

Le responsable du restaurant vérifie si tous les produits dans le freezer sont correctement étiquetés et les transfère ensuite au congélateur, où ils peuvent être sauvegardés pendant une plus longue période. L'AFSCA recommande une conservation de 2 mois au maximum pour des produits congelés. Veillez donc à ce que les produits soient consommés avant la fin de cette période.

Ensuite, le responsable trie les fruits et légumes qui se trouvent dans la glacière et fait une sélection entre les produits qui seront préparés/distribués immédiatement et les produits qui peuvent être stockés dans la chambre frigorifique. Etant donné que ces produits n'ont pas de date limite de consommation, ils peuvent être utilisés tant qu'il n'y a pas de signes de décomposition apparaissent. La glacière est vidée et le cas échéant nettoyée, de sorte qu'elle puisse être réutilisée pour une nouvelle collecte.

Si toutes les obligations sont correctement respectées, le responsable marque OK sur la première page de la liste de produits. S'il constate des problèmes, il les note sur cette même liste.

Bonne relation de travail avec le(s) partenaire(s)

Collaboration avec le supermarché

Avant que vous ne puissiez démarrer le projet, vous devez partir à la recherche d'un supermarché qui est prêt à faire le don de ses invendus. Il importe que le supermarché soit situé à proximité du restaurant social afin de faciliter le transport des produits collectés.

Quand vous pensez avoir trouvé le supermarché approprié, nous vous invitons à contacter l'une des personnes de contact mentionnées à la fin de cette brochure. Cette personne pourra vous fournir les coordonnées du gérant du supermarché près de chez vous.

Lors du premier contact avec le manager, nous vous conseillons d'expliquer qu'il s'agit d'un projet gagnant-gagnant. Montrez que vous êtes bien préparé pour démarrer le projet. Attirez son attention sur le fait que vous appliquez une procédure stricte pour le respect de la sécurité alimentaire et que vous disposez de matériel professionnel. Vous pouvez également vous appuyer sur les chiffres du projet pilote.

Si le gérant montre de l'intérêt pour le projet, prenez le temps de discuter de solides arrangements convenant à l'ensemble des partenaires.

Les points importants de cette discussion sont:

- le type de produits qui peuvent être collectés
- le(s) jour(s) et l'heure de la collecte
- la manière d'opérer la collecte: les produits seront-ils placés à un endroit accessible ou devez-vous aller les retirer du magasin?
- la responsabilité en cas de problèmes
- l'identification des personnes qui seront chargées de la collecte
- la responsabilité pour la formation du personnel
- ...

Évitez toute précipitation. Un projet prématuré peut ébranler la confiance des partenaires et rendre fragile la poursuite de la collaboration. Prenez le temps de discuter en détail de la mise en place du projet et veillez à ce que chaque partenaire soit d'accord sur les bases du projet avant de le mettre en œuvre.

Collaboration avec la distribution alimentaire

Grâce au projet pilote, il est apparu que certains produits (p.ex. plats préparés, charcuteries, fromages, ...) sont difficilement utilisés par le restaurant social. Il y a lieu, dans ces cas-ci, de mettre en place une collaboration avec une organisation de don alimentaire.

Une collaboration avec une organisation de don alimentaire est cependant assujettie à des règles strictes de l'AFSCA. Par exemple, on ne peut distribuer les produits alimentaires qu'avant l'expiration de la date de péremption. Or le plus souvent, les supermarchés ne libèrent les produits que quelques heures avant cette date. Cela signifie qu'il faut encore les distribuer parmi les utilisateurs finaux le soir même.

Il n'est pas permis de congeler les produits et de les distribuer aux utilisateurs finaux, à moins que ces produits aient été congelés au moins un jour avant leur date de péremption. Vous devez donc convaincre le supermarché concerné à libérer les produits pour pouvoir les collecter un jour avant leur date de péremption. Pour des raisons (économiques) évidentes, la plupart des supermarchés sont réticents à accepter ce genre de démarche.



(suite) Collaboration avec la distribution alimentaire



Dans le projet pilote, nous avons mis sur pied une collaboration avec SESO.

SESO se chargeait de reprendre les produits que le restaurant social n'utilisait pas (principalement des plats préparés, charcuteries et fromages), pour ensuite les distribuer via leurs paquets de denrées alimentaires.

Attention

Nous vous conseillons, si vous travaillez avec des partenaires, de régler, au préalable, les détails qui portent sur la collecte et la distribution des produits. Faites également preuve de flexibilité car il est impossible de prévoir à l'avance les produits et leur quantité qui pourront être collectés chaque jour. Mettez-vous bien d'accord sur ces points avant que le projet ne commence

Du personnel motivé et bien formé

Il est impossible pour une seule personne de porter un tel projet. C'est la raison pour laquelle il importe de disposer d'une équipe motivée et de prévoir la formation nécessaire pour les membres du personnel qui participeront au projet.

Du personnel motivé

Dans la phase de démarrage, le projet représentera une charge de travail supplémentaire pour les personnes impliquées. Les produits doivent être collectés à des heures régulières et être transformés de façon à ce qu'ils puissent être distribués et/ou servis dans votre restaurant social. Les membres du personnel devront s'adapter à cette nouvelle situation. Aussi, nous vous conseillons de leur expliquer la logique du projet et de les motiver en mettant en évidence les avantages du projet pour votre organisation.

Le responsable de la cuisine joue un rôle crucial au sein du restaurant social. Ce dernier doit faire preuve de beaucoup de créativité dans ses recettes pour permettre une bonne utilisation des produits collectés. Il devra également, chaque matin, contrôler le contenu du

congélateur et trier les produits qui sont entrés. Il faudra donc tenir compte de l'augmentation de sa charge de travail au sein de votre organisation.

Le chauffeur qui ira chercher les produits pour les étiqueter et les mettre au congélateur exerce une tâche d'environ une heure et demie. Le projet pilote nous a permis d'estimer ce timing après une période d'adaptation de quelques semaines. Cette durée dépendra de la distance jusqu'au supermarché et du moment de la collecte. Dans le cadre du projet pilote, la collecte devait se faire tard dans l'après-midi, après 16 heures. Il faudra en tenir compte dans l'organisation de votre projet.

Pour terminer, il faut également prévoir du temps pour former les accompagnateurs ainsi que pour réaliser des sondages. Il est conseillé de comparer, une fois par mois,

la liste des produits collectés avec le stock qui se trouve dans le congélateur, afin de vérifier s'il n'y a pas d'articles qui disparaissent pendant le transport. Il est également conseillé d'accompagner régulièrement le chauffeur lors de la collecte des produits pour vérifier si la procédure est correctement respectée (surtout en ce qui concerne la chaîne du froid).

Il est donc crucial, avant de mettre en route le projet, de se concerter avec tous les membres du personnel concernés pour fixer les modalités de leur engagement. N'oubliez jamais que votre projet ne peut réussir que si vous obtenez l'assistance d'une équipe motivée. Il faudra en outre prévoir du temps supplémentaire dans leurs horaires pour les tâches à exécuter en surplus.

Formation du personnel

Au cours du premier mois, il faudra prévoir environ 4 à 5 heures minimum de formation du personnel chargé de la collecte et du traitement des produits.

Les points importants à aborder dans cette formation sont:

- La sécurité alimentaire: il est utile de définir brièvement ce qu'est la sécurité alimentaire et les directives de l'AFSCA. En liant la sécurité à la collecte et au traitement (lire: la congélation) des produits, le membre du personnel se sentira plus impliqué dans le projet et sera plus précis dans l'exécution de ses tâches.
- La connaissance des produits: il est important que votre personnel ait une idée des produits qui peuvent être collectés et peuvent servir dans votre cuisine. L'apprentissage et l'analyse de la façon dont on doit lire une étiquette est nécessaire dans ce contexte.

L'expérience nous a appris que la plupart des personnes peuvent faire la collecte des produits de manière parfaitement autonome au bout de deux semaines. Pendant ces premières semaines, la meilleure démarche est de former deux personnes. Ainsi, un membre du personnel de réserve peut être chargé de la collecte en cas de maladie ou de vacances.

Le projet pilote a démontré que le contact avec le supermarché est facilité si c'est toujours la même personne qui opère la collecte. En effet, après quelque temps, cette personne a une meilleure idée des produits à collecter et de leur localisation au sein du magasin, ce qui raccourcit le temps nécessaire à la collecte.

- Professionnalisme: il est important que toutes les tâches (administratives) s'exécutent correctement et de la même manière tous les jours. Le professionnalisme appliqué (ponctualité, précision, ...) est un élément important d'une collaboration efficace avec un supermarché. L'expérience nous apprend qu'après quelque temps, le personnel responsable de la collecte est tenté de prendre certains produits pour leur propre usage. Le mieux est d'indiquer dans la formation l'interdiction de cette pratique et d'organiser régulièrement des sondages pour contrôler le respect de cette norme par le personnel.
- Respect des instructions pour la collecte: vous devez, au préalable, clairement définir la procédure à suivre lors de la collecte des produits. Si le supermarché se charge d'une partie de la formation, il faudra insister auprès de leurs responsables que la formation de groupes défavorisés demande plus de temps et d'effort.

Tom (coordinateur Atelier Groot Eiland)

Ce projet était une excellente opportunité pour notre groupe cible (personnel de cuisine en formation). La connaissance en matière de techniques de conservation s'est beaucoup améliorée et les membres du groupe cible ont pu **se familiariser avec de nouveaux produits comme le gibier, les volailles, les fruits de mer... que nous ne pouvons pas habituellement servir dans notre restaurant**



Conseils concrets pour l'exécution de votre projet

Sur base des constats du projet pilote, nous savons que pendant les premiers mois, c'est surtout la créativité du chef de cuisine qui sera mise à l'épreuve.



(le génie créatif de la cuisine)

Restaurants sociaux

Quand on collecte de grandes quantités de fruits et légumes, il peut être nécessaire de traiter ces produits pour qu'ils puissent se conserver plus longtemps. Le tableau qui suit donne un aperçu des différents traitements possibles.

Groupe de produits	Traitement/transformation	Produits	Remarques
Légumes	Blanchir, emballer sous vide et congeler	Poireaux, haricots, céleris, choux de Bruxelles, carottes, champignons, brocolis	Seulement utiliser dans des plats chauds après
	Fond de sauce et congeler	Tomates (plus oignons, ail, ...) Champignons (sauce à la crème)	
	Transformer en soupe ou bouillon de légumes (et congeler)	Oignons, poireaux, céleris, persil	
	Transformer en salades (en combinaison avec du vinaigre)	Choux rouges et blancs, céleri-rave et carottes	
	Transformer en stoemp	Choux verts, choux de Bruxelles, carottes, navettes, brocolis, panais	
	Transformer en plat préparé	Choux rouges et blancs, haricots, asperges	
	Congeler cru	Céleris, persil	
	Sécher	Tomates, aubergines, courgettes	
Fruits	Transformer en confiture/ coulis/ sirop/compote	Fruits rouges, pommes, poires, bananes, kiwis	Eventuellement ajouter du sucre
	Congeler	Fruits rouges	
	Transformer en combinaison avec des légumes	Pommes, poires, raisins	En combinaison avec des choux rouges
	Transformer en milk-shake/jus de fruits	Fruits rouges, bananes, pommes, poires, kiwis, oranges	
	Transformer en crème glacée	Fruits rouges, bananes	

A part le traitement des fruits et légumes, nous donnons également une série de conseils pour l'utilisation de produits congelés. En effet, il s'est avéré au cours du projet pilote qu'il est souvent impossible d'attendre que l'on dispose de suffisamment de produits identiques dans le congélateur pour faire le même repas pour tous les clients du restaurant social. Il faut donc trouver des solutions créatives pour le traitement des produits.

Groupe de produits	Traitement/transformation	Produits	Remarques
Viande	Transformation en potées, viande en daube, ...	Tous les types de viande non transformés	
	Transformation en sauces pour pâtes	Jambons, viande hachée, ...	Utiliser dans des sauces chaudes uniquement
	Transformation en garniture (salade de viande, ...)	Viande hachée, jambon, filet de poulet, pâté, ...	Chauffer / préparer les ingrédients à l'avance
Poisson	Transformation en potées, paella, ...	Tous les types de poissons et crustacés (sauf les moules fraîches)	
	Transformation en sauces pour pâtes	Tous les types de poissons et crustacés (sauf les moules fraîches)	Utiliser dans des sauces chaudes uniquement
	Transformation en bouillabaisse	Tous les types de poissons et crustacés (sauf les moules fraîches)	
	Transformation en garniture (salade de poisson, ...)	Divers types de poissons	Chauffer / préparer les ingrédients à l'avance
Fromages	Finition de plats cuits au four, pizzas et pâtes	Gouda, parmesan, mozzarella, ...	
	Fondue au fromage	Divers fromages	

Le don alimentaire

Si vous collaborez avec une organisation de don alimentaire, nous vous recommandons de bien informer le public cible de la bonne utilisation des produits. En effet, une mauvaise conservation peut causer des problèmes de sécurité alimentaire. Par ailleurs, nous avons constaté qu'une bonne communication permet d'éviter l'incompréhension et les réactions négatives.

Communication sur la sécurité alimentaire

Il convient de faire une distinction dans votre communication, entre produits frais et produits congelés. En effet, selon les règles de l'AFSCA, la communication concernant les produits congelés est obligatoire.

Concernant les produits frais, distribués avant l'expiration de la date limite de consommation ("à consommer jusqu'au"), il est dans l'intérêt de votre groupe cible de signaler qu'il convient de consommer ces produits le plus rapidement possible et qu'ils doivent être conservés correctement. N'oubliez pas que la distribution de ces produits après leur date de péremption est strictement interdite par l'AFSCA.

Concernant la distribution des produits congelés au moins un jour avant leur date de péremption, il y a lieu d'expliquer au consommateur les instructions à suivre pour la bonne conservation du produit (il s'agit d'une obligation de l'AFSCA).

Vous pouvez satisfaire à cette obligation en diffusant, avec le colis, l'explication suivante:

"Les produits congelés qui se trouvent dans votre colis, ont été congelés au moins un jour avant leur date de péremption. Ils sont de bonne qualité. La date apposée sur l'emballage indique le jour de la congélation.

Gardez à l'esprit que les produits congelés doivent être conservés dans un congélateur qui fonctionne bien et que la décongélation doit se faire dans le four à micro-ondes ou dans le frigo. Ne laissez en aucun cas des produits congelés décongeler à température ambiante. Il convient de consommer des produits congelés endéans les 2 mois après la congélation."

Attention

Certains produits (viande de cheval, viande de porc, ...) ne sont pas consommés par certains groupes (culturels). Tenez-en compte lors de la distribution des produits afin d'éviter le gaspillage.

Feuille de calcul pour l'auto-évaluation de votre projet

Pour analyser facilement les résultats de votre projet, nous avons créé un *formulaire d'évaluation* dans lequel tous les produits collectés peuvent être encodés chaque mois. Ce formulaire donne un aperçu des produits collectés (et du montant correspondant) en un coup d'œil. C'est une aide indispensable pour l'analyse (financière) de votre projet pilote.

Le formulaire d'évaluation indique les résultats suivants:

- la quantité de produits collectés (en kg) et le montant correspondant, résumés dans un aperçu pratique par jour/par semaine
- une représentation graphique de la quantité de produits collectés et du montant correspondant pour le mois complet
- une représentation graphique de la collecte moyenne par semaine

Les résultats sont classés dans les catégories suivantes:

- légumes
- fruits
- viande
- poisson
- plats préparés
- charcuteries
- boulangerie
- autres

Ainsi, vous obtiendrez une vue complète et détaillée sur les recettes que votre projet produira. Notre expérience montre que cette méthode est la meilleure pour réaliser une analyse bénéfique correcte du projet.

Le projet pilote nous a dévoilé des variations importantes dans les quantités de produits collectés. Nous avons constaté, par exemple, qu'après quelques semaines les quantités pouvaient diminuer. Ce phénomène s'expliquait simplement par le fait que le supermarché avait entretemps amélioré la gestion de ses stocks. Un effet similaire peut se produire dans votre projet. Tenez-en compte et complétez régulièrement le formulaire d'évaluation afin que vous puissiez toujours suivre l'évolution de la rentabilité du projet.

Attention

Il faut du temps et du travail pour remplir la feuille de calcul. Si l'enregistrement des données pour le mois complet représente trop de travail, il est également possible de remplir une semaine par mois, permettant au moins une analyse partielle du projet.

Comment utiliser le formulaire d'évaluation?

Le formulaire d'évaluation est très simple à utiliser et comprend 7 feuilles. Les cinq premières feuilles doivent être remplies par l'utilisateur. La sixième feuille indique le poids moyen d'une série de légumes qui se vendent à la pièce (brocolis, choux-fleurs, ...). Cette feuille sera utilisée lorsque les produits collectés n'ont pas été pesés. La dernière page donne une synthèse de tous les résultats avec les graphiques correspondants.

Vous pouvez remplir les résultats de votre collecte de trois façons:

1. Vous enregistrez le poids et le prix par kilo. Le prix total sera calculé automatiquement.
2. Vous enregistrez le poids et le prix total.
3. Vous ne disposez pas du prix et vous enregistrez simplement le poids des produits collectés.



(suite) Comment utiliser le formulaire d'évaluation?

Il y a un grand nombre de réponses présélectionnées pour chacune des catégories choisies. Si ces réponses ne suffisent pas, vous pouvez toujours ajouter des produits dans les lignes prévues dans la case "autres".

Dans tous les cas, la feuille de calcul calculera le total par catégorie de produits et transmettra ce total à la dernière page où vous pourrez lire les résultats. Les résultats détaillés par semaine seront indiqués dans la dernière colonne de la feuille que vous venez de remplir.

Vous devez remplir chaque produit individuellement sur la feuille de calcul. La première fois, ce travail prendra un peu de temps, mais les résultats obtenus sont de grande valeur pour l'analyse continue de votre projet.

Lire et interpréter les résultats

La dernière colonne de la feuille de calcul remplie indiquera l'aperçu détaillé des résultats par semaine.

Une synthèse des résultats du mois complet se trouve à la dernière page. Dans le premier tableau on lira facilement les résultats journaliers par catégorie. Un graphique de ces résultats se trouve en bas de la feuille de calcul.

Dans le deuxième tableau, on trouvera les moyennes des collectes journalières par semaine. Un graphique avec ces résultats se trouve à droite de ce tableau.



Conclusions

Les constats du projet pilote montrent qu'une offre de produits frais est disponible chaque soir pour des collectes au supermarché. A défaut, ces produits sont souvent détruits. Vous pouvez faire en sorte que ce gaspillage alimentaire ne se produise plus. La présente brochure a pour but d'aider votre organisation à mettre sur pied un projet de collaboration local dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Veillez à bien vous préparer avant d'entamer le projet. Le manuel définit les conditions à remplir avant que le projet ne puisse être lancé. Veillez à ce que votre organisation réponde à toutes ces conditions. Une fois le projet mis en route, vous pouvez vous appuyer sur les conseils pratiques formulés dans le manuel.

Le principal avantage d'un projet de collaboration avec un supermarché réside dans la gratuité d'une offre importante et diversifiée de produits frais que vous pouvez utiliser dans votre restaurant. Ces produits sont de bonne qualité et respectent toutes les prescriptions de l'AFSCA.

L'analyse coût-efficacité réalisée dans le cadre du projet pilote, montre que le surplus de recettes provenant de l'acquisition des produits suffit largement pour compenser les coûts de la collecte. En utilisant le formulaire d'évaluation du projet, vous pouvez par vous-même faire une analyse coûts-bénéfices de votre situation. On dénombre également d'autres avantages

difficilement quantifiables. Ainsi, le projet pilote a permis aux membres du personnel du restaurant de développer leur connaissance en matière de sécurité alimentaire et d'apprendre à travailler avec de nouveaux produits (comme le gibier, les volailles ou d'autres aliments) qu'on ne retrouve pas habituellement dans la cuisine d'un restaurant social.

Une collaboration avec une banque alimentaire offre l'avantage manifeste de distribuer une gamme plus large de produits (comprenant des plats préparés, charcuteries, fromages, yaourts etc.). Cependant, il importe que ces produits soient distribués le soir même du jour de la collecte (qui est également le jour de la date limite de consommation du produit).

Si vous réussissez cette démarche, vous élargirez considérablement l'offre de produits frais de qualité dans vos paquets de denrées alimentaires.

Chacun des partenaires du projet pilote, fier et heureux des résultats obtenus, a ainsi volontairement collaboré à la réalisation de ce manuel.

Celui-ci répond à l'objectif de multiplier les expériences en ce domaine auprès d'autres organisations sociales. L'ensemble des partenaires souhaitent que cette brochure vous aide à mettre sur pied un projet similaire, en collaboration avec un supermarché près de chez vous.

Rob de CODUCO

"Si l'on peut réaliser un tel projet, dans lequel l'ensemble des partenaires sont satisfaits des bons résultats obtenus, on ne peut qu'être heureux et espérer que beaucoup d'autres projets similaires soient lancés rapidement dans la foulée."



Pour toutes autres questions complémentaires, n'hésitez pas à vous adresser aux organisations citées ci-après.

Coordonnées des organisations concernées pour questions et informations

CODUCO

Pour toute question portant sur le contenu du projet ou sur les aides annexes (feuille de calcul, brochure, ...), nous vous invitons à contacter CODUCO, le coordinateur du projet pilote qui a servi de source d'inspiration pour la rédaction de cette brochure.

Personne de contact: Rob Renaerts

0488/994488

rob@coduco.be

www.coduco.be

Rue Montserrat 28, 1000 Bruxelles.

Dès que vous vous sentez prêt à lancer un projet similaire, il peut être intéressant de prendre contact avec le responsable d'une des enseignes citées ci-après, ayant montré de l'intérêt pour une éventuelle implication dans de tels projets..

Delhaize

Marc Dyselinck

02/4128041

MDyselinck@Delhaize.be

www.delhaize.be

COMEOS

Chaque enseigne a sa propre politique de dons de ses invendus et sa propre façon de fonctionner: certaines travaillent magasin par magasin et d'autres centralisent la redistribution des invendus. Si vous désirez contacter une enseigne ou un magasin en particulier afin d'établir un partenariat, veuillez contacter Comeos, la fédération du commerce, qui vous donnera les personnes de contacts adéquates :

[Senay Alincak sa@comeos.be](mailto:SenayAlincak_sa@comeos.be)

Fédération des services sociaux (FDSS)

Pour trouver des partenaires parmi les organisations de don alimentaire vous pouvez utiliser *le répertoire de l'aide alimentaire* à Bruxelles du FDSS.

Coordonnées

Coordinatrice de la Concertation Aide Alimentaire

Myaux Deborah

02/250 09 12

deborah.myaux@fdss.be

Bruxelles Environnement

Bruxelles Environnement a octroyé un soutien financier à ce projet dans le cadre du projet européen INTERREG IVB "GreenCook" contre le gaspillage alimentaire. Pour plus d'informations sur le gaspillage alimentaire et quelques conseils et brochures ayant trait à la réduction de celui-ci, nous vous invitons à contacter Bruxelles Environnement.

Coordonnées

www.bruxellesenvironnement.be/antigaspi

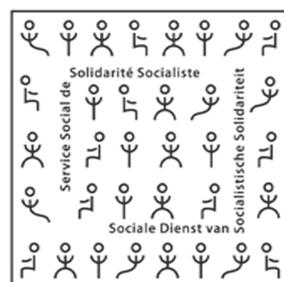
02/775 75 75

info@bruxellesenvironnement.be

Liens utiles pour plus d'informations

- Formulaire exemple pour l'autocontrôle.
Ce formulaire peut être utilisé pour l'autocontrôle de votre procédure de congélation des produits.
- Feuille de calcul pour l'évaluation de votre projet.
Pour vous aider à réaliser une analyse financière de votre projet.
- Circulaire relative à l'interprétation des dates de péremption dans le cadre de la distribution de denrées alimentaires par les banques alimentaires et les associations caritatives.
- Guide pour la conservation de fruits et légumes.
- Circulaire relative à la traçabilité applicable aux banques alimentaires et aux associations caritatives.
- Comeos, représentant du commerce et des services en Belgique, a publié une brochure sur le gaspillage alimentaire.

Ce projet a été réalisé par



Avec le soutien de

