



Associations caritatives, épiceries sociales : recevoir des dons, récolter des marchandises et redistribuer en toute sécurité l'aide alimentaire aux personnes les plus démunies.

En France, 3 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire. L'aide alimentaire constitue une priorité d'action des politiques publiques de l'alimentation et de la lutte contre l'exclusion.

En complément des programmes nationaux et européens d'achat de denrées à destination des associations caritatives, le don alimentaire est un levier d'action essentiel de soutien aux personnes défavorisées : il permet aux associations distribuant l'aide alimentaire aux personnes les plus démunies de pouvoir proposer une alimentation plus régulière et variée.

Face au développement ces dernières années des dons et des pratiques de « ramasse » (ou récolte) auprès des grandes et moyennes surfaces (GMS), les associations caritatives, et en particulier les épiceries sociales et solidaires, sont de plus en plus sollicitées. Il paraît ainsi important de leur rappeler quelques règles et principes de base afin que ces structures puissent se développer et distribuer des denrées sans prendre aucun risque et sans faire prendre de risques aux consommateurs bénéficiaires.

Habilitation des associations d'aide alimentaire

Les structures d'aide alimentaire de droit privé de type associatif doivent être habilitées par l'autorité administrative si elles souhaitent recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire. Les structures de droit public (CCAS/CIAS) ne sont pas soumises au dispositif d'habilitation.

Le terme de contribution publique recouvre toute aide, en nature ou en numéraire apportée par une personne morale de droit public, à savoir l'Union Européenne, l'État, les collectivités territoriales ou les établissements publics. Il peut notamment s'agir de la mise à disposition d'un local, de personnel, du règlement des factures d'eau, d'électricité mais aussi de la mise à disposition de denrées alimentaires ou de toute subvention publique.

=> Dans le cas de dons, la défiscalisation des produits donnés constitue une contribution publique, par conséquent **les associations receveuses de produits ayant fait l'objet d'une défiscalisation doivent être habilitées.**

L'habilitation peut être accordée, en fonction de l'envergure des structures (nationale ou régionale), soit par les ministres chargés de l'alimentation et de la lutte contre l'exclusion sociale, soit par les Préfets de région.

=> **Les structures locales n'appartenant pas à des réseaux nationaux habilités (Secours Populaire Français, Restaurants du cœur, ANDES...) doivent donc faire une demande d'habilitation au niveau régional, auprès de la Direction régionale de la Jeunesse et des Sports et de la Cohésion Sociale (DRJSCS).** Une commission annuelle d'habilitation est organisée par la DRJSCS en lien avec la DRAAF, la DDPP et la DDCS, et donne lieu à un arrêté préfectoral comportant la liste des associations habilitées. Les procédures, formulaires et structures habilitées en Occitanie sont consultables sur les sites internet de la DRAAF et de la DRJSCS :

<http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Fonctionnement-de-l-aide>

Cette démarche d'habilitation permet d'identifier les associations pour pouvoir visualiser l'aide alimentaire disponible sur le territoire et la mettre en adéquation avec les besoins des populations, et en relation avec d'éventuels fournisseurs de dons.

Contact : DRJSCS Occitanie – Pôle Cohésion Sociale Territoriale – Service politiques sociales - 3 avenue Charles Flahault – 34095 – MONTPELLIER CEDEX 5 - drjscs-lrmp-cohesion-sociale@drjscs.gouv.fr - 04-67-10-14-60

Textes réglementaires de référence : article L. 230.6 du code rural, décret n°2011-679 du 16 juin 2011, décret n°2012-63 du 19 janvier 2012, Arrêté du 8 août 2012, décret n°2016-1962 du 28 décembre 2016

Pour en savoir plus: <http://agriculture.gouv.fr/habilitation-des-associations-caritatives>

Hygiène alimentaire

L'activité d'entreposage, de manipulation et de distribution de repas par des bénévoles **doit être déclarée auprès de la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations (DDPP)**, grâce au formulaire Cerfa 13984*03 téléchargeable sur: https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/cerfa_13984.do

Le responsable de l'association doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la traçabilité, la salubrité et la sécurité des denrées qui y transitent. Il doit mettre en place des moyens d'assurer et de vérifier la conformité des installations et des équipements, ainsi que la qualité sanitaire des produits distribués.

L'objectif est notamment de prévenir la survenue de Toxi infections alimentaires collectives (TIAC).

Quelques rappels concernant les dons :

=> Une convention établie entre le donateur et l'association caritative :

- précise que le tri des denrées alimentaires est effectué par le commerce de détail alimentaire,
- précise que l'association bénéficiaire du don peut en refuser tout ou partie,
- définit les modalités d'enlèvement, de transport et de stockage des denrées alimentaires ainsi que les responsabilités respectives des deux parties,
- précise les modalités pour assurer la traçabilité des denrées par les deux parties, et prévoit l'établissement d'un **bon de retrait** qui justifie la réalité du don.

=> Quelles sont les denrées que l'on ne peut pas donner pour des raisons de sécurité sanitaire ?

Il existe des denrées présentant trop de risques à la consommation et ne pouvant faire l'objet de dons ou être collectées auprès des grandes surfaces. Ces denrées sont les suivantes :

- les ovoproduits à base d'œuf cru,
- les pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière ou de chantilly,
- les coquillages, crustacés et huîtres,
- les produits de poissonneries réfrigérés non préemballés,
- les viandes réfrigérées non préemballées,
- les steak hachés réfrigérés, préemballés ou non,
- les abats réfrigérés préemballés ou non,
- les farces et produits réfrigérés préemballés ou non,
- les produits surgelés et décongelés.

On ne peut pas donner de denrées :

- non identifiables
- détériorées, abîmées ou d'aspect anormal
- au pré-emballage détérioré
- à date limite de consommation dépassée : le délai restant jusqu'à la DLC doit être supérieur ou égal à 48 heures, sauf exception (justification par l'association qu'elle peut redistribuer les denrées avant l'expiration de la DLC)

Quelques rappels concernant les règles générales et impératives d'hygiène :

L'approvisionnement en matières premières et plats cuisinés doit se faire auprès d'un **établissement agréé** de production (artisanale ou industrielle), ou d'entreposage de denrées alimentaires (entrepôts, plate-formes), **ou** d'un établissement disposant d'une **dérogation à l'agrément** (boucher, charcutier, fromager, glacier... le fournisseur doit pouvoir présenter un récépissé de sa déclaration à la DDPP, portant son numéro d'identification locale unique).

Un **tri des denrées** doit être effectué avant leur prise en charge. Dans l'hypothèse où le tri ne peut pas être effectué préalablement, l'ensemble des dons est acheminé vers les locaux de l'association et l'absence de tri doit être mentionnée sur le document d'accompagnement des denrées.

Le transport des denrées doit s'effectuer dans de bonnes conditions d'hygiène et de respect des températures de conservation. En l'absence de camion frigorifique pour le transport des denrées périssables, des solutions existent : caissons isothermes équipés de plaques eutectiques, poches de glace... ou housses isothermes à enfiler sur les palettes (1 à 2 heures sans déperdition de froid). Dans tous les cas, les équipements sont maintenus propres et en bon état.

Si les denrées sont récupérées dans des conteneurs **un tri** doit être réalisé avant leur stockage. Les produits non conformes doivent être éliminés en tant que **déchets**.

Le tableau suivant expose, par type de denrées, les conditions à remplir :

Denrées surgelées et congelées	<ul style="list-style-type: none">• emballages non fuités, non déchirés, non perforés• absence de glace excessive sur l'emballage• conditionnement non déformé• produits non collés ensemble par de la glace• absence de produits malléables• absence de produits décongelés
Conserves alimentaires	<ul style="list-style-type: none">• absence de boîtes bombées ou rouillées• absence de déformation au niveau des sertis
Autres denrées	<ul style="list-style-type: none">• absence de gonflement anormal du conditionnement• maintien des produits sous vide (emballage épousant la forme du produit)• emballage intègre, non percé• couleur normale de la denrée• absence de coups apparents, moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

Les aliments doivent être conservés à des **températures** ne permettant pas le développement de micro-organismes pathogènes :

- **Denrées congelées**: la température de conservation est **-18°C**.
- **Denrées réfrigérées** : la **température de conservation est entre 0 et +3°C**.

Les chambres froides doivent être équipées d'un **thermomètre** afin de vérifier les températures de stockage et le bon fonctionnement des appareils.

Le stockage et le rangement :

- Éviter tout stockage au contact direct du sol et des murs afin d'**éviter toute contamination** (utilisation d'étagères ou de palettes, vitrines de protection, conteneurs propres et fermés...);
- Éviter l'entassement des produits et la surcharge des installations;
- Séparer les différents types de produits;
- Réaliser des inventaires réguliers : respecter la règle du « premier périmé premier sorti »;
- Ne pas congeler de denrées (y compris des denrées à DLC proche ou atteinte), ni recongeler des denrées décongelées

Tous les **produits** doivent être **identifiés** et les denrées préemballées sont **étiquetées**, avec des précisions sur l'origine, la composition, la température de conservation, le n° de lot, la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM = ex DLUO Date Limite d'Utilisation Optimale).

Prévoir des **emplacements séparés** pour les différentes activités : stockage, cuisson, assemblage, plonge, stockage des matériels et produits d'entretien, stockage des déchets.

Les équipements doivent être en bon état de fonctionnement et d'entretien, et notamment les chambres froides. Les surfaces et revêtements des locaux, des plans de travail et des étagères doivent être lavables et désinfectables.

L'alimentation en eau est **exclusivement en eau potable** : réseau public ou réseau privé avec autorisation de l'utilisation d'une ressource privée (puit) par l'ARS.

Hygiène du personnel et des bénévoles :

- La **tenu de travail** doit être **propre** et adaptée
- Les **mains** sont **nettoyées** et **séchées** efficacement en tant que de besoin : après toute **manipulation souillante** (épluchage des produits terreux, manipulations de déchets, des poubelles...), à la **sortie des toilettes**, après avoir **éternué ou toussé**, après les **opérations de nettoyage**, etc.
- Des toilettes doivent être mises à disposition du personnel et des bénévoles équipées de lave-mains à commande non manuelle, de distributeur de savon liquide désinfectant et du papier à usage unique.
- Les personnes souffrantes (plaies, infections..) sont écartées de la préparation des repas.

Les déchets sont **emballés** dans des sacs plastiques, stockés dans des **conteneurs fermés** et évacués régulièrement dans le circuit des ordures ménagères sans risque de contamination des denrées, des personnels ou des zones de préparation.

=> **Comment manipuler les denrées sans risque ?**

Attention au fonctionnement de structures sous équipées, avec du personnel sans connaissance des règles d'hygiène.

Le déconditionnement, le portionnement et le reconditionnement :

Certains produits sont interdits au tranchage et à la découpe : les pâtisseries, les viandes, volailles et poissons crus.

Les règles à respecter :

- Hygiène du personnel (notamment se laver les mains avant et après toute opération) ;
- Maintien de la chaîne du froid ;
- Organisation des activités de déconditionnement, portionnement et reconditionnement : disposer d'un emplacement ou de matériels réservés exclusivement à chaque activité dans le temps, utiliser des conditionnements aptes au contact alimentaire (sacs congélation, barquettes...) ;
- Nettoyage et désinfection des surfaces de préparation des denrées, des plans de travail et surtout du matériel utilisé à chaque étape ;
- Étiquetage et traçabilité : si distribution immédiate, conserver les étiquettes d'origine pendant 8 jours minimum/ classer ces étiquettes avec la mention de la date de distribution des produits. En cas de distribution le lendemain du jour de reconditionnement, apposer une DLC de J (jour de conditionnement) + 1 jour ;
- Tenir un registre de suivi des denrées.

En cas de cuisine :

- Les étiquettes d'origine sont conservées pour assurer la **traçabilité** des produits.
- Les préparations doivent être limitées à la consommation immédiate. **Les préparations à l'avance sont interdites.**
- La décongélation doit s'effectuer à l'abri des contaminations et non à température ambiante : décongélation dans une enceinte réfrigérée ou au micro ondes.
- **Les plats cuisinés exposés ne peuvent pas être conservés pour le repas suivant : ils doivent être éliminés en tant que déchets**
- Prévoir une plonge, avec de l'eau chaude et des produits de nettoyage et de désinfection, pour le matériel utilisé pour les préparations culinaires.
- Les produits de nettoyage et d'entretien doivent être stockés dans des emplacements spécifiques.
- La vaisselle et la batterie de cuisine doivent être stockées à l'abri des souillures.

Règles à respecter lors de la remise de produits aux personnes accueillies :

- Veiller à l'état de santé et à l'hygiène du personnel (**tenue de travail propre** et adaptée), des locaux et des surfaces ;
- Préparer la zone de distribution : séparer les différents types de produits, éviter tout stockage au contact direct du sol ou des murs, donner la priorité aux denrées dont la DLC ou la DDM est la plus proche, s'assurer que les informations relatives à l'étiquetage sont mises à disposition des personnes accueillies ;
- Disposer les appareils de stockage (réfrigérateurs/congérateurs) à proximité de la zone de distribution ;
- Sortir les produits réfrigérés et surgelés au fur et à mesure de la demande ;
- Donner les produits réfrigérés et surgelés à la fin de la distribution.

=> Que faire en cas de TIAC (toxi-infection alimentaire collective) ?

Une TIAC se définit par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie, en général digestive, dont on peut rattacher la cause à une même origine alimentaire. Sa déclaration, même en cas de simple suspicion, est obligatoire (art. L 19 du Code de la Santé Publique) à l'Agence Régionale de la Santé(ARS) ou à la Direction Départementale en charge de la Protection des Populations.

Numéro d'appel unique de l'ARS Occitanie : 0 800 301 301

Il faut alors **mettre à l'écart** de la consommation les **matières premières** et les **préparations culinaires suspectes** et les **conserver au froid** jusqu'à l'enquête des services de l'État.

Contact: DDPP de l'Hérault - Service Sécurité alimentaire - Rue Serge Lifar CS 87377 - 34184 Montpellier Cedex 4
ddpp@herault.gouv.fr - 04 99 74 31 50

Ouvrage de référence: Guide de bonnes pratiques d'hygiène « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs » http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/gph_20115943_0001_p000_cle0e8e3f.pdf

Textes réglementaires de référence : règlements européens 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011, décret n°2016-1962 du 28 décembre 2016