



RECU EN PREFECTURE

Le 06 octobre 2023

VIA DOTELEC - S2LOW

025-212500565-20230925-D007244I0-DE

Publié le : 10/10/2023

EXTRAIT DU REGISTRE des Délibérations du Conseil Municipal

Séance du 25 septembre 2023

Le Conseil Municipal, convoqué le 18 septembre 2023, s'est réuni à l'hôtel de Ville de Besançon

Conseillers Municipaux en exercice : 55

Présidence de Mme Anne VIGNOT, Maire

Étaient présents à l'hôtel de Ville : Mme Elise AEBISCHER, M. Hasni ALEM, Mme Frédérique BAEHR, M. Guillaume BAILLY (à compter de la question n° 3), Mme Anne BENEDETTO, M. Kévin BERTAGNOLI, Mme Pascale BILLEREY, M. Nicolas BODIN, M. François BOUSSO, Mme Nathalie BOUVET, Mme Fabienne BRAUCHLI, Mme Claudine CAULET, Mme Aline CHASSAGNE, Mme Annaïck CHAUVET, Mme Julie CHETTOUH (à compter de la question n° 4), M. Sébastien COUDRY (à compter de la question n° 4), M. Philippe CREMER, M. Laurent CROIZIER, M. Benoît CYPRIANI, Mme Karine DENIS-LAMIT, M. Cyril DEVESA, Mme Marie ETEVENARD, M. Ludovic FAGAUT, Mme Lorine GAGLIOLO (à compter de la question n° 4), Mme Sadia GHARET (à compter de la question n° 31), M. Abdel GHEZALI, M. Olivier GRIMAITRE, Mme Valérie HALLER, M. Pierre-Charles HENRY (à compter de la question n° 4), M. Damien HUGUET (à compter de la question n° 5), M. Jean-Emmanuel LAFARGE, Mme Marie LAMBERT, M. Aurélien LAROPPE, Mme Myriam LEMERCIER, M. Christophe LIME, Mme Agnès MARTIN, M. Saïd MECHAI, Mme Carine MICHEL, Mme Laurence MULOT, M. Yannick POUJET (à compter de la question n° 3), M. Anthony POULIN, Mme Françoise PRESSE (à compter de la question n° 3), Mme Karima ROCHDI, M. Jean-Hugues ROUX, Mme Juliette SORLIN (à compter de la question n° 4), M. Nathan SOURISSEAU, M. Gilles SPICHER, M. André TERZO, Mme Claude VARET, Mme Anne VIGNOT, Mme Sylvie WANLIN, Mme Christine WERTHE, Mme Marie ZEHAF

Secrétaire : Mme Elise AEBISCHER,

Étaient absents : Mme Marie-Thérèse MICHEL, M. Jamal-Eddine LOUHKIAR,

Procurations de vote : Mme Julie CHETTOUH à Mme Marie ZEHAF (jusqu'à la question n° 3 incluse), M. Sébastien COUDRY à M. Abdel GHEZALI (jusqu'à la question n° 3 incluse), Mme Lorine GAGLIOLO à Mme Claudine CAULET (jusqu'à la question n° 3 incluse), Mme Sadia GHARET à M. Hasni ALEM (jusqu'à la question n° 30 incluse), M. Pierre-Charles HENRY à Mme Christine WERTHE (jusqu'à la question n° 3 incluse), M. Damien HUGUET à Mme Annaïck CHAUVET (jusqu'à la question n° 4 incluse), Mme Marie-Thérèse MICHEL à M. Anthony POULIN, M. Yannick POUJET à Mme Carine MICHEL (jusqu'à la question n° 2 incluse), Mme Françoise PRESSE à M. Nathan SOURISSEAU (jusqu'à la question n° 2 incluse), Mme Juliette SORLIN à Mme Frédérique BAEHR (jusqu'à la question n° 3 incluse)

OBJET : 10 - Lutte contre le Gaspillage alimentaire - Signature d'une convention de don alimentaire avec la Banque Alimentaire

Délibération n° 2023/007244

Lutte contre le Gaspillage alimentaire

Signature d'une convention de don alimentaire avec la Banque Alimentaire

Rapporteur : Mme Claudine CAULET, Adjointe

Résumé :

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ordonnance n°2019-1069 du 21 octobre 2019, impose aux opérateurs de restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour, d'établir une convention de don de denrées alimentaire avec une association habilitée d'aide alimentaire.

Inscrite dans le PNA (Programme National pour l'Alimentation), le don de denrées alimentaires constitue un levier essentiel de la lutte contre la précarité et contribue aux enjeux de justice sociale et de diminution du gaspillage alimentaire.

L'ordonnance n°2019-1069 du 21 Octobre 2019, prise en application de la Loi Egalim du 30 Octobre 2018, a pour objet d'étendre les dispositions de la loi du 11 Février 2016, relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi Garot.

Cette ordonnance, puis la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire sont venues renforcer la lutte contre le gaspillage et le don alimentaire en étendant cette obligation aux opérateurs de restauration collective préparant plus de 3000 repas par jour.

La cuisine municipale propose donc de passer une convention de don de denrées alimentaires avec la Banque Alimentaire, association habilitée d'aide alimentaire pour le don de denrées consommables.

La signature de cette convention permettra d'officialiser l'engagement de la Collectivité en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette délibération a fait l'objet d'un vote électronique.

A l'unanimité, le Conseil Municipal se prononce favorablement sur le projet de convention de don de denrées alimentaires avec la Banque Alimentaire et à autoriser sa signature par Madame la Maire, ou son représentant.

Rapport adopté à l'unanimité

Pour : 54

Contre : 0

Abstention* : 0

Conseiller intéressé : 0

*Le sens du vote des élus ne prenant pas part au vote est considéré comme une abstention.

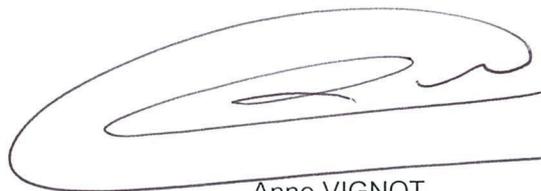
La présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal administratif de Besançon dans les deux mois suivant sa publicité.

La Secrétaire de séance,



Mme Elise AEBISCHER,
Adjointe

Pour extrait conforme,
La Maire,



Anne VIGNOT

**Convention de dons de denrées alimentaires
entre un opérateur de restauration collective
et une association d'aide alimentaire habilitée**
en application de l'article Article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles

ENTRE les soussignés :

- L'opérateur de restauration collective Mairie de Besançon, dont le siège social est situé 2 Rue Megevand 25 000 BESANCON Cedex, dont le numéro de SIRET est le 212 500 565 000 16, préparant ses repas dans la cuisine centrale « Les petits Plats », située 3C Rue Albert Thomas 25 000 Besançon, (avec un agrément n° FR 25-056-343 CE) représentée par son Elue en charge de la restauration scolaire, Madame Claudine Caulet, dûment habilité(e) à l'effet des présentes ;

Ci-après dénommée l'« OPERATEUR DE
RESTAURATION COLLECTIVE »
D'UNE PART,

ET

- l'ASSOCIATION Banque Alimentaire de Franche-Comté, association de loi 1901 enregistrée à la préfecture du Doubs domiciliée 10 avenue de Chardonnet – 25000 BESANCON, représentée par son(sa) Président(e) Monsieur Gilles LELIEVRE dûment habilité(e) à l'effet des présentes ;

Ci-après dénommée l' « ASSOCIATION »
D'AUTRE PART,

ci-après dénommés ensemble les « Parties » ou chacune une « Partie ».

CONSIDÉRANT :

L'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et son décret d'application, qui impose aux opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3000 repas par jour de proposer à une ou plusieurs associations habilitée(s) à recevoir des contributions publiques destinées à la mise en œuvre de l'aide alimentaire de conclure une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires lui (leur) sont cédées à titre gratuit ;

Les réglementations européenne et nationale relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments, notamment :

- le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 qui pose le principe fondamental de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire ; chacun étant responsable des étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans la ou les entreprises placées sous son contrôle ;
- le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 qui précise les conditions d'agrément des établissements qui mettent sur le marché des produits d'origine animale ;

- le décret du 28 décembre 2016 relatif aux dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime ;
- l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié et l'arrêté du 8 octobre 2013, qui établissent les températures maximales de conservation des denrées alimentaires applicables au stade de la remise directe et du transport et définissent les notions de préparations culinaires élaborées à l'avance et d'excédents ;
- l'arrêté du 8 juin 2006, qui précise par son titre III et ses annexes 3 et 4 les conditions d'application en France de la dérogation à l'agrément sanitaire, notamment dans le cas de la cession de denrées à des établissements caritatifs ;
- l'arrêté du 19 mai 2020 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer
- l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19-05-2020 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, qui détaille les modalités de mise en œuvre des arrêtés précédents.

ÉTANT EXPOSÉ QUE :

Depuis plusieurs années, l'augmentation du nombre de personnes en situation de pauvreté conduit plus de 5,5 millions de personnes à avoir recours à l'aide alimentaire dispensée sur l'ensemble du territoire par les associations et les institutions. La crise liée au Covid-19 a aggravé cette situation.

Les actions de soutien alimentaire mises en œuvre par l'ASSOCIATION constituent un levier d'inclusion sociale des personnes aidées. Elles s'articulent autour d'une démarche soucieuse de l'équilibre nutritionnel, respectueuse de la dignité des personnes.

Pour disposer des moyens de répondre aux besoins alimentaires, les bénévoles de l'ASSOCIATION recherchent toutes les formes de soutiens financiers et matériels permettant d'y faire face et mettent en place des actions de collectes de denrées alimentaires notamment auprès des enseignes de la grande distribution.

Ces actions de récupération de denrées alimentaires complètent celles des Fonds européens dédiés à l'aide aux plus démunis et des collectes nationales d'alimentation.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE commercialise des produits alimentaires.

Dans le cadre de son activité, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE peut être amené à sortir de la commercialisation certaines marchandises, notamment des produits frais, pour garantir à ses clients des délais de conservation et de consommation personnelle les plus longs possibles, et ce alors que ces produits sont encore consommables.

Dans le cadre d'une politique de développement durable et dans une volonté d'inscrire son activité dans une démarche citoyenne et humanitaire (afin notamment de permettre l'alimentation quotidienne de personnes démunies et d'éviter de gaspiller des denrées alimentaires encore consommables dans des délais courts), l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE a décidé d'apporter son aide à l'association en organisant un partenariat avec cette dernière.

L'ASSOCIATION reconnaît être une association caritative habilitée, conformément aux articles L. 266-1 et L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, dont la vocation est de distribuer de l'aide alimentaire qui « *a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies* » et l'accompagnement plus global des personnes en situation de pauvreté, et est à ce titre habilitée à distribuer de l'aide alimentaire.

L'ASSOCIATION déclare pouvoir délivrer des attestations permettant, le cas échéant, à l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE de justifier auprès des services de la Direction générale des finances publiques l'existence d'un don de produits alimentaires à un organisme visé à l'article 238 bis du code général des impôts (CGI) lui ouvrant droit au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à ce même article.

Dans ce cadre, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE propose à titre gratuit à l'ASSOCIATION, des denrées alimentaires encore consommables, ce que l'ASSOCIATION accepte dans les conditions précisées dans les articles ci-dessous. En contrepartie, elle s'engage à délivrer, à l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE une attestation de dons établie conformément aux préconisations de l'article 6.

L'ASSOCIATION réceptrice dispose de moyens permettant, le cas échéant, de transporter et/ou de stocker les denrées dans le respect des obligations de conformité de température et des règles d'hygiène et de sécurité des aliments (cf. réglementation et guide des bonnes pratiques d'hygiène en vigueur). Elle confie cette (ces) action(s) de réception à des personnes préalablement formées ou informées au respect de ces règles.

Dans ce contexte les Parties ont décidé de conclure la présente convention de partenariat. Les Parties conviennent que cette convention a pour objet de formaliser et de fixer un cadre strict aux dons que l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, en fonction de ses stocks et disponibilités, acceptera de faire à l'ASSOCIATION.

CECI EXPOSÉ, IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 – OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet d'encadrer les conditions dans lesquelles l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE cède à l'ASSOCIATION, à titre gratuit, des denrées alimentaires.

Ces dons sont librement consentis et acceptés par les Parties aux conditions ci-dessous énoncées.

Il est convenu entre les Parties que la présente convention ne constitue en aucune manière un contrat de société ou un contrat de travail. Par ailleurs, il est expressément convenu que la présente convention ne comporte aucune quantité minimale de denrées à donner pour l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ou à ramasser pour l'ASSOCIATION, étant précisé qu'elle ne présente aucun caractère d'exclusivité, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE se réservant le droit de conclure des conventions similaires avec d'autres associations habilitées.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE fait don, sans contrepartie et dans une intention libérale, des produits, en faveur de l'ASSOCIATION qui y consent et en devient propriétaire à compter de la signature du bordereau d'enlèvement rempli contradictoirement par les deux parties. Ce don ne pourra en aucun cas entraîner une responsabilité pécuniaire de L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE et de l'ASSOCIATION dans leurs relations contractuelles.

Article 2 – DENREES

2.1 DENREES CONCERNEES

Rappel des dispositions réglementaires

Les denrées mises à disposition ne sont pas dangereuses conformément à l'article 14 du règlement 178/2002 ¹, soit ni préjudiciables à la santé, ni impropres à la consommation humaine. En particulier, aucune denrée dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée ne peut être distribuée. Aucune denrée relevant des catégories fixées par l'arrêté du 19 mai 2020 susvisé ne peut faire partie des lots donnés.

¹ Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Les denrées mises à disposition par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ne comprennent pas de denrées que le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène* en vigueur préconise de refuser (voir Fiche 1).

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE et l'ASSOCIATION choisissent le mode de transport suivant (*ayer la mention inutile*) : liaison froide uniquement / ~~liaison chaude uniquement~~.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE est seul décisionnaire, en fonction de ses disponibilités et de ses stocks, du choix des produits qu'il souhaite donner à l'ASSOCIATION.

Pour les denrées soumises à une date limite de consommation (DLC), l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'engage, d'une façon générale, à mettre à disposition de l'ASSOCIATION des denrées dont le délai restant jusqu'à expiration de la DLC figurant sur l'emballage du produit est égal ou supérieur à 48h au jour de la prise en charge (\geq J-2).

L'ASSOCIATION récupérera des denrées à DLC de moins de 48h à compter de la date de prise en charge, uniquement si elle a la possibilité de les redistribuer avant l'expiration de la DLC.

2.2 CONDITIONNEMENT DES DENREES

Rappel des dispositions réglementaires

Les lots de contenants doivent être accompagnés des informations visées par le règlement (UE) n° 931/2011², à savoir une description exacte des denrées, le volume ou la quantité de denrées, les nom et adresse de l'expéditeur des denrées voire de leur propriétaire, les nom et adresse du destinataire voire de leur futur propriétaire, un numéro de référence identifiant, selon le cas, le lot ou le chargement et la date d'expédition. A ces informations, doivent s'ajouter des recommandations concernant les modalités de stockage (température, notamment) et d'utilisation (passage possible ou non au micro-ondes) des plats. Chaque contenant (barquette, bac gastro, ...) doit mentionner la DLC du produit et, dans la perspective d'un don en liaison chaude, la mention éventuelle d'une première remise en température. Le récépissé de don regroupe utilement ces informations.

Il est convenu entre les Parties que les denrées, suivant leur catégorie, répondent à des critères de conditionnement précis tels que listés en annexe I.

En fonction des contraintes logistiques, il pourra être considéré que les produits donnés par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE sont susceptibles de contenir les 14 allergènes listés par l'article 9 du règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011. Dans ce cas, les bénéficiaires seront informés par l'ASSOCIATION de l'impossibilité de garantir l'absence d'ingrédient à l'origine d'allergie alimentaire dans les produits considérés et le produit ne sera pas distribué aux personnes avec une allergie alimentaire identifiée ou supposée.

Le cas échéant, l'hygiène des contenants non jetables fournis par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE dans le cadre du don est assurée par l'ASSOCIATION avant leur retour à l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE. A réception par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, celui-ci est responsable de l'hygiène des contenants retournés.

2.3 CONDITIONS DE REFUS DE DENRÉES PAR L'ASSOCIATION

Rappel des dispositions réglementaires :

L'association bénéficiaire du don peut en refuser tout ou partie lorsque, notamment, ses capacités de transport, de stockage ou les possibilités de distribution ne sont pas suffisantes ou qu'après contrôle

² Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

visuel des denrées celles-ci paraissent impropres à la consommation ou que les exigences réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire ne sont pas respectées³.

En tout état de cause, l'ASSOCIATION se réserve le droit de refuser ponctuellement tout ou partie d'un don en fonction des besoins identifiés des personnes accueillies, ou à l'occasion de la vérification et du contrôle visés en 4.4, ou encore en fonction de ses capacités matérielles et logistiques à recevoir ces denrées.

Dans cette hypothèse, elle devra en informer l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE dans les plus brefs délais afin que celui-ci puisse le cas échéant trouver une solution alternative.

Article 3 – DURÉE - RÉSILIATION

La présente convention est conclue pour une durée d'un an à compter de la date de sa signature. À l'issue de cette période, la convention pourra être tacitement reconduite par période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des Parties par lettre recommandée avec accusé de réception, à l'échéance du contrat et en respectant un préavis d'un mois. En cas d'expiration d'un marché public en cours en restauration concédée, la présente convention pourra être dénoncée par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE avant son échéance, par lettre recommandée avec accusé de réception en respectant un préavis d'un mois.

La présente convention peut être dénoncée, sans indemnité, par l'une ou l'autre des parties en cas de non-respect de l'une des clauses de cette dernière.

Article 4 – CONDITIONS DE RETRAIT, D'ENLÈVEMENT, DE TRANSPORT, DE STOCKAGE ET D'UTILISATION DES DENRÉES

4.1 PERSONNES RÉFÉRENTES

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE désigne, tout au long de l'année, un(e) ou des responsable(s) qui ont en charge la gestion physique et administrative de la remise des dons à l'ASSOCIATION.

L'ASSOCIATION désigne, tout au long de l'année, un(e) responsable et confie la mission de récupération des dons à des personnes qui connaissent les règles de base de l'hygiène et de la sécurité des aliments.

4.2. PLAN DE GESTION DE LA QUALITE

Rappel des dispositions réglementaires⁴

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE dispose d'un plan de gestion de la qualité du don⁵ de denrées alimentaires qui comprend :

1° Un plan de sensibilisation de l'ensemble du personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au don de denrées alimentaires ;

2° Un plan de formation des personnels chargés de tout ou partie des opérations liées à la réalisation de dons ;

³ Article D. 543-07 du code de l'environnement

⁴ Article D. 543-308 du code de l'environnement

⁵ Article D. 543-308 du code de l'environnement

3° Les conditions d'organisation du don de denrées alimentaires, y compris de gestion de la sous-traitance.

Dans chaque établissement des commerces mentionnés au premier alinéa, est désignée une personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect de ce plan de gestion. Cette personne veille au respect de l'application des dispositions prévues aux articles D. 543-306 et D. 543-307 du code de l'environnement.

Le plan de gestion de la qualité du don est communiqué à l'association destinataire du don de denrées alimentaires.

4.3. SOUS-TRAITANCE

La personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect du plan de gestion de la qualité du don s'assure du respect des obligations qui incombent aux Parties par le sous-traitant en cas de sous-traitance d'une ou partie des étapes du processus du don.

4.4 QUALITE DES DENREES

Avant chaque enlèvement, l'ASSOCIATION vérifie que l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE a mis à disposition les denrées dans les conditions définies à l'article 2 de la présente convention et contrôle la conformité des températures de conservation des produits. Elle se réserve le droit de refuser les produits dont l'aspect général ne satisfait pas à ces conditions.

4.5 TRI ET TRAÇABILITE DU DON

Rappel des dispositions réglementaires :

Le tri des denrées alimentaires respectant les modalités décrites à l'article D. 543-306 du code de l'environnement est effectué par le donateur⁶.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'assure que, pour chaque don, les denrées sont préparées et triées pour leur retrait, en contrôlant la DLC et l'état de bonne conservation de ces dernières.

Pour satisfaire aux obligations de traçabilité des denrées alimentaires, un bordereau d'enlèvement est établi par l'interlocuteur référent et fourni à l'ASSOCIATION. Les mentions suivantes y sont apportées :

- libellé du produit ;
- quantité (en Unité de Vente Consommateur, poids, autre unité quantitative) ;
- Le cas échéant : numéro d'agrément ;
- Le cas échéant : numéro de lot ou fiche de suivi ;
- Température à cœur des denrées non préemballées ;
- La date de production et date limite de consommation ;
- La date d'expédition ;
- Des recommandations concernant les modalités de stockage (température, notamment) et d'utilisation (passage possible ou non au micro-ondes) des plats ;
- Nom, coordonnées et signature du référent don de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ;
- Nom, coordonnées et signature du référent don de l'ASSOCIATION ;

L'ASSOCIATION doit confirmer, suite au tri effectué en amont par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, après contrôle, la conformité des denrées données en apposant la mention « marchandise contrôlée et conforme » ainsi que sa signature sur le bon de retrait ainsi établi. Elle indiquera sur le bon de retrait, le cas échéant, les denrées non-acceptées en les rayant.

⁶ D'après l'article D. 543-307 du code de l'environnement

Dans l'hypothèse d'un litige sur cet inventaire, les Parties se rapprochent pour effectuer les correctifs nécessaires.

Conformément à ce qui précède, concernant la traçabilité des dons alimentaires, l'ASSOCIATION doit :

- communiquer un numéro de téléphone, fax ou email au COMMERCE DE DÉTAIL ALIMENTAIRE ;
- communiquer le nom et la qualité d'une personne ayant compétence pour traiter cette information ;
- prévenir l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE de tout changement pouvant freiner la transmission de l'information (modification de l'interlocuteur, numéro de téléphone, fax, email...);
- tenir informées les personnes détentrices des produits en cas de rappel.

En cas d'alerte sanitaire de type « retrait-rappel » l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'engage à ce que soit envoyé à l'ASSOCIATION, par email et par fax, l'information qui entraînera alors une procédure d'alerte.

L'ASSOCIATION s'engage, en cas de retrait-rappel, à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour isoler dans les meilleurs délais toutes les denrées alimentaires concernées et s'engage à respecter les modalités du guide des bonnes pratique d'hygiène en vigueur, concernant la gestion des alertes.

4.6 CONDITIONS DE L'ENLEVEMENT DES DENREES

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE s'engage à garantir les conditions de stockage appropriées selon les produits (notamment respect des températures) dans l'attente de l'enlèvement de la marchandise par l'ASSOCIATION.

L'ASSOCIATION s'engage à enlever les denrées aux dates, heure et lieu convenus en amont avec le responsable mandaté par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE.

Sauf cas de force majeure, l'ASSOCIATION informe l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, au plus tard 24h à l'avance, de l'impossibilité d'enlever les denrées aux dates et heure prévues.

L'ASSOCIATION s'engage à respecter les règles d'hygiène et de sécurité applicables définies par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE.

4.7 TRANSPORT ET STOCKAGE

Dans le cas où les denrées ne sont pas livrées par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, L'ASSOCIATION reconnaît qu'elle dispose de moyens permettant, le cas échéant, de transporter et/ou de stocker les denrées dans le respect des obligations de conformité de température, et le respect des règles d'hygiène et de sécurité des aliments. Elle confie cette action de réception à des personnes qui connaissent les règles de base de l'hygiène et de la sécurité des aliments et ont reçu à cet effet la formation ou l'information adéquate, conformément au *Guide des bonnes pratiques d'hygiène* en vigueur applicable au don alimentaire.

L'ASSOCIATION prend à sa charge la responsabilité et tous les frais des opérations d'enlèvement, de chargement et d'arrimage, de transport vers son installation et de déchargement des denrées.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée au titre du transport qui est sous la responsabilité de l'ASSOCIATION.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE peut toutefois proposer à titre gratuit à l'ASSOCIATION le transport des denrées alimentaires vers l'entrepôt désigné par celle-ci. Dans ce cas, le transport reste sous la responsabilité de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE.

4.8 UTILISATION DES DENRÉES

L'ASSOCIATION s'engage à n'utiliser les denrées que dans le cadre de son activité d'aide alimentaire.

À ce titre, l'ASSOCIATION s'engage à distribuer les denrées dans les plus brefs délais et à éliminer, à sa charge, toutes les denrées dont la date limite de consommation serait dépassée dans le cadre de son propre circuit de distribution ou qui présenteraient le moindre signe d'altération (boîtes gonflées, produits « dessouvidés », etc.).

L'ASSOCIATION s'engage à informer les bénéficiaires de ces dons des conditions nécessaires de conservation et d'utilisation à respecter, compte tenu de la nature du produit et notamment de la proximité de la date limite de consommation ou de la date de durabilité minimale.

Article 5 – COMMUNICATION

Toute communication externe ou interne en lien avec la présente convention, ainsi que sur les modalités de coopération au titre de la présente convention entre l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE et l'ASSOCIATION, devra être préalablement soumise à l'approbation des deux Parties.

Chacune des deux Parties s'engage à respecter le plan de communication établi conjointement et à faire valider avant publication par écrit à l'autre Partie l'ensemble des supports de communication mis en place dans le cadre de la présente convention.

Article 6 – DISPOSITION FISCALE

Afin que l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE puisse justifier auprès des services de la Direction générale des Finances publiques de l'existence du don de produits alimentaire à un organisme visé à l'article 238 bis du CGI ouvrant droit au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à cet article, l'ASSOCIATION lui délivre une attestation de dons conforme aux dispositions fiscales applicables à ces opérations et notamment à l'article 238 bis du CGI.

Cette attestation doit comporter :

- l'identification de l'ASSOCIATION bénéficiaire et de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE donateur ;
- la valorisation en euros des denrées données par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE
- la description physique des denrées acceptées et prises en charge par l'ASSOCIATION ;
- la date ou période de prise en charge ;

Elle peut prendre la forme du modèle fourni en annexe II, qui n'est pas impératif.

L'ASSOCIATION est responsable des précisions portées sur l'attestation et relatives à la description détaillée et au volume des produits alimentaires qu'elle accepte et prend en charge.

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE ne peut prétendre au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à l'article 238 bis du CGI à raison des produits que l'ASSOCIATION a refusés et n'a pas pris en charge.

Conformément à l'avant-dernier alinéa du 1 de l'article 238 bis du CGI, les biens et prestations de service donnés sont valorisés à leur coût de revient.

Le coût de revient d'un bien ou d'une prestation comprend les coûts supportés par l'entreprise pour acquérir ou produire le bien ou la prestation donné(e).

Pour les biens donnés, y compris les denrées alimentaires, la valeur retenue pour le calcul de la réduction d'impôt est égale au coût de revient défini à l'article 38 nonies de l'annexe III au CGI.

La valorisation relève de la responsabilité propre de celui qui effectue le don et non de l'organisme bénéficiaire, qui n'a pas à justifier de la valeur des biens et services reçus ou du montant de la

rémunération du personnel que l'entreprise met à sa disposition qu'il reporte sur le reçu fiscal (BOI-BIC-RICI-20-30-10-20-08/06/2022 - publication du 08/06/2022 - II § 80).

Article 7 – ASSURANCE – RESPONSABILITE

Chacune des Parties justifiera, à la signature de la présente convention, d'une assurance responsabilité civile couvrant l'ensemble de ses activités et les conséquences dommageables liées à son activité.

L'ASSOCIATION prend, dès la signature du bon de retrait, la responsabilité des denrées, conformément à ce qui est exprimé dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19-05-2020 susvisée. Toute utilisation des produits telle que la préparation, la remise en température et la distribution s'effectuera sous la seule et unique responsabilité de l'Association qui s'engage à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ces opérations, notamment en matière d'hygiène.

Article 8 – COLLABORATION

Chacune des Parties s'engage à informer l'autre Partie de toute difficulté de quelque ordre qu'elle soit à l'occasion de l'exécution de la présente convention.

Un bilan du partenariat sera établi annuellement entre l'ASSOCIATION et l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, et notamment un état des lieux de la qualité du don.

Article 9 – FORCE MAJEURE

Si, par suite d'un cas de force majeure, au sens de l'article 1218 du code civil, l'une ou l'autre des Parties était dans l'impossibilité de remplir ses obligations au titre de la présente convention, l'exécution de celle-ci serait suspendue pendant la durée de cette force majeure.

Chaque Partie s'engage à avertir immédiatement l'autre Partie de tout événement de force majeure l'affectant.

Dans l'hypothèse où cet événement perdurerait pour une durée supérieure à un mois, l'autre Partie pourra mettre fin à la présente convention de plein droit et avec effet immédiat.

Article 10 – MODIFICATION DE LA CONVENTION

Toute modification de la présente convention fera l'objet d'un avenant signé des deux Parties.

Article 11 – INCESSIBILITE

La présente convention est conclue *intuitu personae*, elle est incessible et intransmissible sauf accord exprès de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE et de l'ASSOCIATION.

Toutefois, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE pourra céder la convention à toute société du Groupe auquel elle appartient ; il en informera alors l'ASSOCIATION.

Article 12 – INDEPENDANCE DES CLAUSES

Si l'une quelconque des stipulations de la présente convention (ou de tout document qui y est annexé), devait être déclarée illégale, nulle, inapplicable ou inopposable, en tout ou partie par toute juridiction compétente, elle sera considérée comme non écrite et toutes les autres stipulations de l'ensemble contractuel connexe demeureront pleinement en vigueur.

Article 13 – DOMICILIATION

Les Parties élisent domicile en leur siège social respectif.

Tout changement d'adresse de l'une des Parties devra faire l'objet d'une notification à l'autre Partie, par lettre recommandée avec accusé de réception, tant que subsistera l'éventualité de la mise en œuvre d'une ou plusieurs des obligations prévues au titre de la présente convention.

Article 14 – ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Toutes contestations relatives à la validité, à l'interprétation ou à l'exécution des présentes ou à la résiliation de la présente convention et de leurs suites donneront lieu, préalablement à toute démarche contentieuse, à la recherche d'un règlement amiable par les Parties. Lorsqu'une Partie notifie à l'autre Partie par écrit une contestation et/ou une réclamation, les deux Parties devront se réunir et essayer de trouver une solution amiable au litige qui les oppose.

Cette tentative de trouver un accord amiable devra intervenir au plus tard dans un délai d'un mois à compter de la notification écrite de la contestation et/ou de la réclamation par la Partie plaignante à l'autre Partie.

À défaut de trouver un accord amiable dans les délais impartis, le litige sera porté devant le Tribunal du ressort dont dépend le siège social ou domicile du défendeur.

Pour l'exécution des présentes, les Parties font élection de domicile en leurs sièges sociaux respectifs.

Fait à

Le/...../.....

En 2 (deux) exemplaires originaux,

Pour l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE,

Pour l'ASSOCIATION,

Annexe I
Critères de conditionnement des denrées

- Denrées surgelées et congelées :
Emballage non fuité, déchiré, perforé
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 :
Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées
Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des sertis

- Autres denrées :
Absence de gonflement anormal du conditionnement
Maintien des produits sous vide, emballage épousant la forme du produit
Emballage primaire intègre, non percé
Couleur normale de la denrée
Absence de moisissures, zone fragilisée, d'aspect anormal

- Denrées cuites et cuisinées, conditionnées en barquettes thermoscellées étiquetées / bacs gastronomes filmés :
 - l'absence d'odeur étrangère, même légère,
 - l'absence d'aspect et de couleurs anormaux,
 - l'absence de moisissures,
 - l'absence de coups apparents ou d'emballage percé,
 - l'absence d'étiquette noircie sur les barquettes afin de vérifier si elles n'ont pas été réchauffées (un produit cuisiné ne doit être réchauffé qu'une fois).

Annexe II

**Reçu des dons et versements
effectués par les entreprises**
au titre de l'article 238bis du Code Général des impôts

Numéro d'ordre du reçu

*Selon cerfa n° 16216*01. 2041-MEC-SD*

Bénéficiaire du don

BANQUE ALIMENTAIRE de ...
Adresse - CP VILLE
Siren n° - n° RNA :

Œuvre ou organisme d'intérêt général
Organisme sans but lucratif fournissant gratuitement une aide alimentaire
Œuvrant dans le cadre du BOI-TVA-DED-60-30-2020082

Entreprise donatrice

Société : n° SIREN :
Forme juridique
Adresse :
Code postal : Commune :

Dons et versements effectués par l'entreprise

L'organisme bénéficiaire reconnaît avoir reçu, au titre de la réduction d'impôts prévue à l'article 238bis du CGI, des dons en nature pour une valeur en € égale à (1) : €
La valeur totale des dons en nature en toutes lettres est :

Description des biens et prestations reçus et acceptés ^(2 et 3) (nature et quantités)

L'organisme bénéficiaire reconnaît avoir reçu, au titre de la réduction d'impôts prévue à l'article 238bis du CGI, des versements pour une valeur en € égale à : €
La valeur totale des versements en toutes lettres est :

Forme des versements : Espèces Chèque Virement, prélèvement, CB Autres

Date ou période au cours de laquelle les dons et versements ont été effectués(4)

Date et signature

- (1) L'organisme bénéficiaire des dons en nature reporte sur le reçu fiscal le montant indiqué par l'entreprise donatrice
- (2) L'entreprise ne peut pas prétendre au bénéfice de la réduction d'impôt à raison des dons en nature refusés par l'organisme.
- (3) La description peut être établie par l'organisme bénéficiaire sur papier libre signé, daté et joint à la présente attestation.
- (4) L'organisme bénéficiaire peut établir un reçu unique pour plusieurs dons et versements effectués lors d'une période déterminée (à titre d'exemple, un mois, un trimestre, l'année civile ou encore l'exercice fiscal de l'entreprise donatrice). L'organisme bénéficiaire devra cependant s'assurer que la période sur laquelle porte le reçu fiscal n'est pas à cheval sur deux exercices fiscaux différents de l'entreprise donatrice, notamment dans le cas où l'exercice fiscal de l'entreprise donatrice ne coïncide pas avec l'année civile.