

CHAÎNE DE DONATION / ACCEPTATION DES EXCÉDENTS ALIMENTAIRES: DÉFIS CONCERNANT LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LIESBETH JACXSENS, ELIEN DE BOECK, HELENA GOUBERT, MIEKE UYTTENDAELE

LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE ET DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

FACULTÉ DES BIOINGÉNIEURS – UNIVERSITÉ DE GAND

LIESBETH.JACXSENS@UGENT.BE

QU'ENTEND-ON PAR PERTE ALIMENTAIRE?

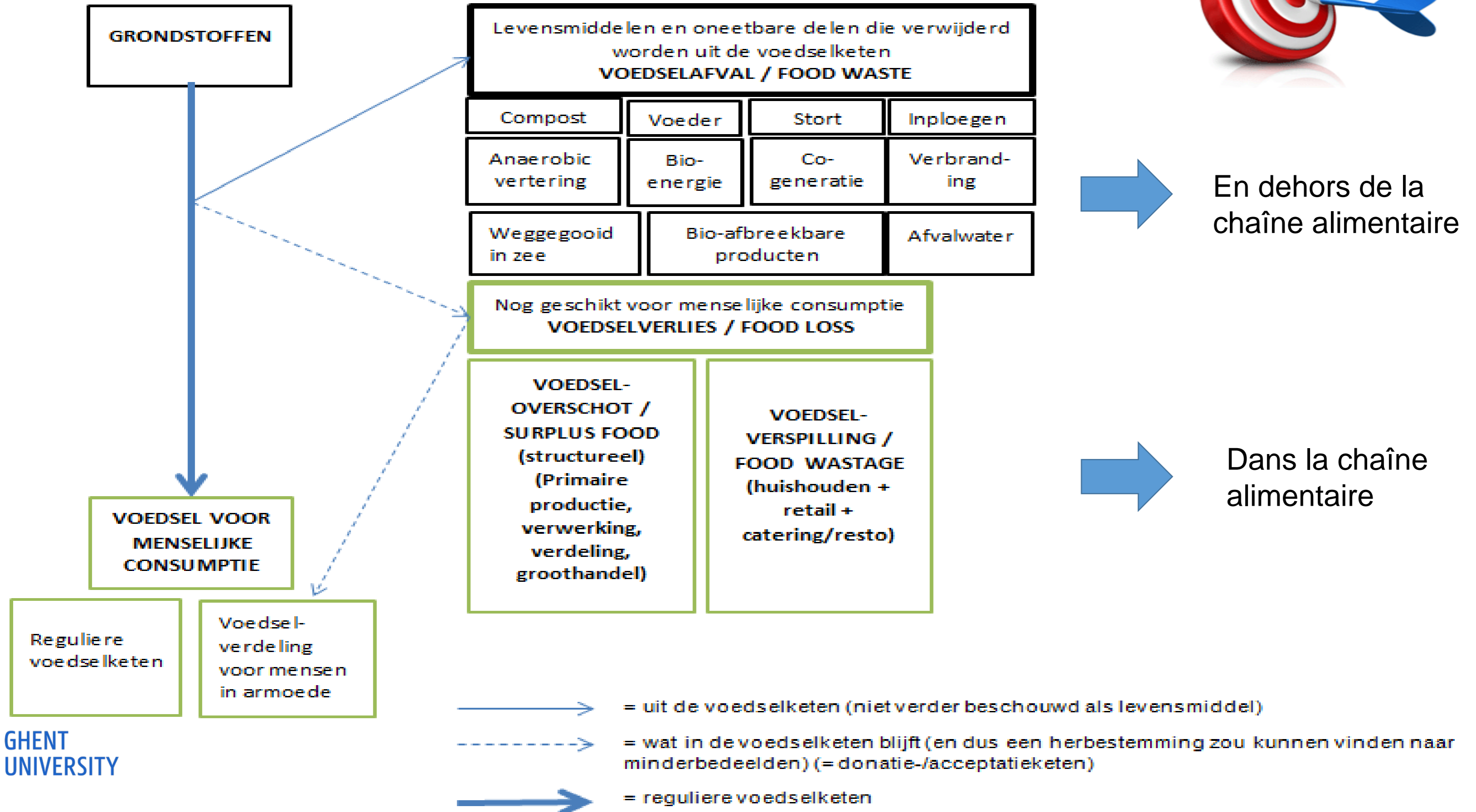


QU'ENTEND-ON PAR PERTE ALIMENTAIRE?

- Aucune définition uniforme ni aucune méthode de mesure
- Perte alimentaire à l'échelle mondiale:
1,3 milliards de tonnes/an = 1/3 des denrées alimentaires produites pour consommation humaine
- Pertes alimentaires en Flandre: estimation: 1,94-2,29 millions de tonnes/an (source: gouvernement flamand, 2015)



QU'ENTEND-ON PAR PERTE ALIMENT



SOLUTIONS ÉVENTUELLES ?

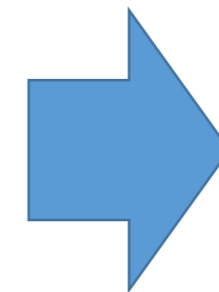
- Solutions éventuelles

- Mesures préventives

- Niveau production primaire

- Niveau industrie de la transformation

- Niveau commerce de détail



Assez bien de recherches par toutes sortes de groupes d'étude, d'entreprises, d'organisations, etc. sur la réduction des pertes alimentaires (PA)

- **Notre étude se concentre sur:**

- **La donation d'excédents alimentaires ('surplus food') à des personnes dans le besoin**

DEMANDE - SURPLUS FOOD ?



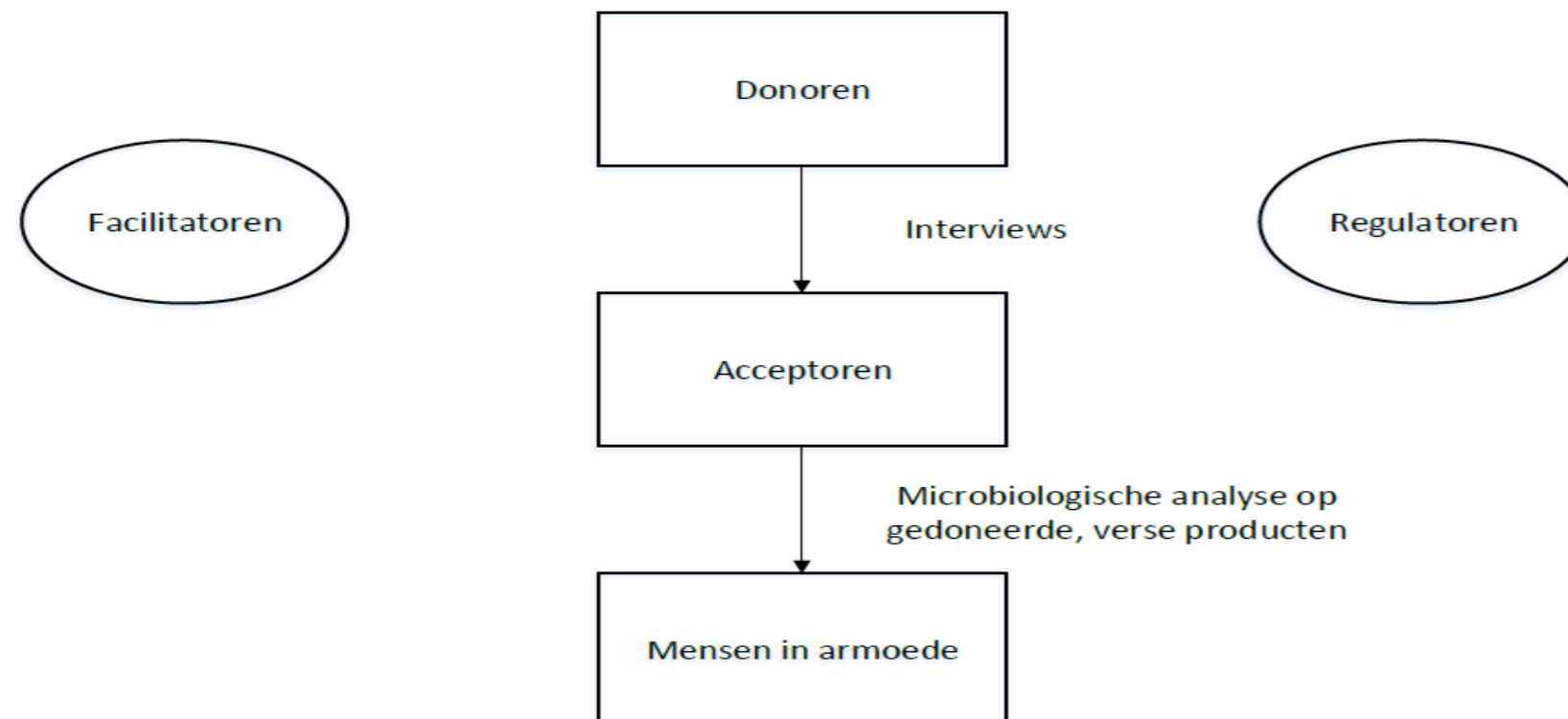
- Comment la chaîne de donation-acceptation est-elle organisée?
- Quels sont les points problématiques en matière d'assurance qualité dans la chaîne de donation-acceptation de sorte que l'alimentation puisse trouver une nouvelle destination et ne génère pas d'excédent alimentaire?
- État de la qualité, l'hygiène et la sécurité des aliments périssable?

Assurance qualité?

- traçabilité
- hygiène
- qualité
- sécurité alimentaire



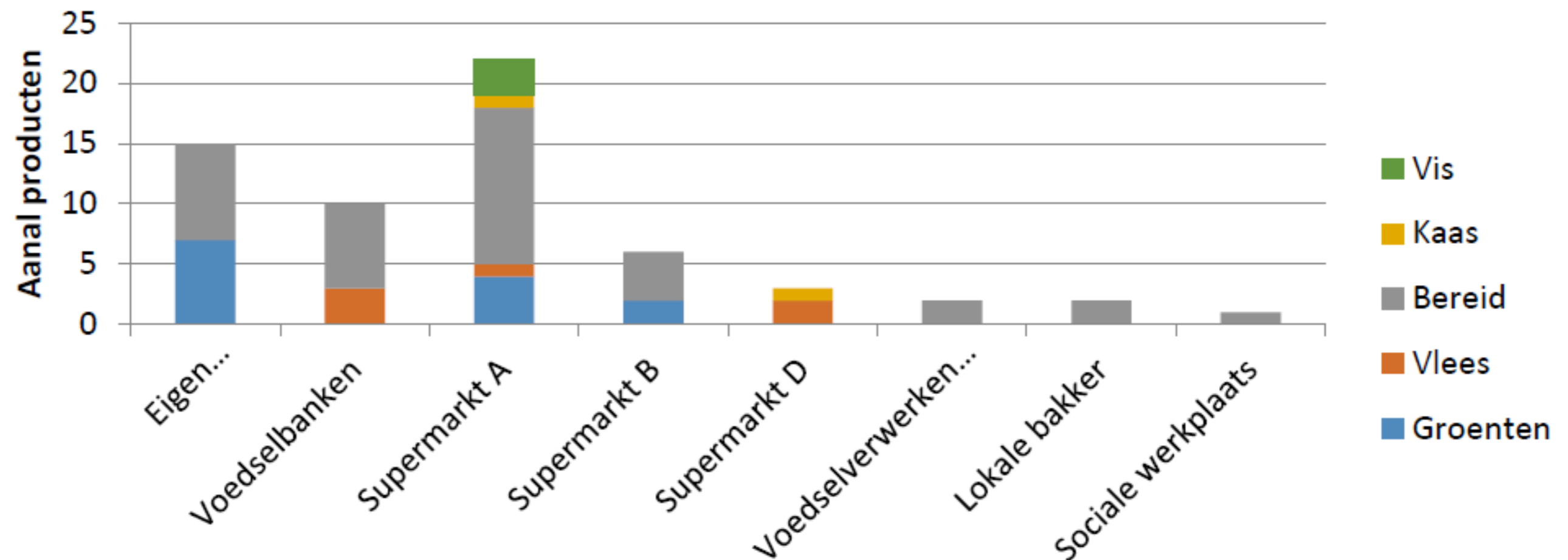
L'objectif n'est pas que les gens tombent malades ou bénéficient d'une qualité moindre que dans la chaîne alimentaire régulière



METHODE DE RECHERCHE?



- Interviews avec donneurs (n=8), destinataires (n=5), facilitateurs (n=5), régulateurs (Flandre, Belgique, UE)
- Échantillonnage de denrées alimentaires périssables (n = 61) dans la région de Gand et Bruges auprès des destinataires



CADRE LÉGAL: RESPONSABILITÉ

- Directive 85/374/CEE
 - Le producteur est responsable lorsque:
 - Le produit présente un défaut
 - Le consommateur subit de ce fait un préjudice
 - Quand êtes-vous producteur? :
 - **Producteur de matières premières, de produits finis, d'éléments**
 - Importateur
 - Nom sur le produit
 - **Personne qui propose le produit si l'identité du producteur/ de l'importateur ne peut pas être établie**
 - Producteur non responsable si:
 - Produit non mis en circulation
 - **Le défaut apparaît plus tard**
 - Pas fabriqué à des fins de vente/économiques
 - Pas fabriqué dans l'exercice d'une profession
 - Le défaut est la conséquence d'une conformité aux prescriptions des autorités
 - Connaissance technique insuffisante pour détecter un défaut
 - **Le défaut de l'élément apparaît lors de la fabrication du produit fini**



Responsabilité du producteur limitée si l'erreur se situe au niveau de la partie lésée !

CADRE LÉGAL → ORGANISÉ DIFFÉREMMENT DANS LES ÉTATS MEMBRES

(BASÉ SUR BIO BY DELOITTE 2014)

	FEAD - programma	Opname afvalhiërarchie in nationale wetgeving	Good Samaritan Law	Verstrenge nationale wetgeving omtrent houdbaarheid	Goede werkpraktijken handleiding	Geen BTW op geschonken producten	Fiscale voordelen bij donatie	Verplichte schenking	Belangrijke barrière
België	x	x				x			*Te kort aan capaciteit en infrastructuur *Te weinig aandacht voor 2de trap afvalhiërarchie
Denemarken		x					x		*Strenge nationale wetgeving voedselveiligheid
Frankrijk	x				x	x	x	x	*Onduidelijkheid omtrent het belastingkrediet.
Griekenland	x			x		x	x		*Wet houdbaarheid aangepast maar niet opgevolgd door donoren
Duitsland	x					x	x		* Logistieke problemen
Hongarije				x		x	x		*Strenge toepassing houdbaarheid
Italië	x		x			x	x		*Onduidelijkheid bij publieke gezondheidsautoriteiten
Polen	x			x		x	x		*Strenge toepassing houdbaarheid en hygienewetgeving
Portugal	x					x	x		*Onvoldoende kennis van EU hygiene packages en General Food law
Spanje	x			x			x		*Strenge toepassing houdbaarheid
Zweden		x		x					*Strenge toepassing houdbaarheid *Grote verantwoordelijkheid donoren
Groot-Brittannië		x				x			
Nederland		x			x	x	x		
Finland	x	x			x		x		

COMPARAISON EU – BE - NL

	Niveau UE	Belgique	Pays-Bas
Cadre légal: textes légaux et documents de guidance	<p>Textes légaux:</p> <ul style="list-style-type: none"> -La General Food Law ou Règlement (UE) N° 178/2002 -Règlement (UE) N° 852/2004 -Règlement (UE) N° 853/2004 -Règlement (UE) N° 1169/2011 <p>- Règlement (UE) N° 223/2014 relatif au Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD)</p>	<p>Suit les législations européennes</p> <p>Textes légaux belges:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Acteur dans la chaîne alimentaire (AR agréments, autorisations et enregistrements préalables (AR 2006) -AR autocontrôle (AR 2003) -AR relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (AR 2014) <p>La 'Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives' (réf. PCCB/S3/CDP//1092228) reprend les exceptions.</p> <p>La législation s'applique à toutes les autres activités.</p>	<p>Suit les législations européennes</p> <p>Textes légaux néerlandais:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Centraal bureau levensmiddelenhandel (CBL) - Code d'hygiène <p>La Nederlandse Voedsel – en Warenautoriteit (NVWA) a rédigé en 2015 le bulletin d'information 76 / 1er août 2006 concernant les associations caritatives et œuvres de bienfaisance.</p>

COMPARAISON EU – BE - NL

	Niveau UE	Belgique	Pays-Bas
Interprétation des lois: 1) Agrément / autorisation	<p>L'agrément et l'autorisation sont réglés au niveau national.</p>	<p>En général, les banques alimentaires et associations caritatives ne font que réceptionner et redistribuer.</p> <p>Elles n'ont pas de production propre, une simple autorisation est donc suffisante.</p> <p>C'est donc la même en chose en Belgique et aux Pays-Bas.</p>	<p>Les banques alimentaires sont perçues comme des opérateurs de la chaîne alimentaire.</p> <p>Elles sont perçues comme une sorte de supermarché, avec redistribution, entreposage et distribution. Un agrément n'est donc pas nécessaire (NVWA 2013).</p>
2) GHP/HACCP	<p>La Commission européenne estime que les règles d'hygiène doivent être tout aussi strictes pour les banques alimentaires / associations caritatives.</p> <p>Cela limite toutefois la capacité de donation d'une banque alimentaire / associations.</p> <p>C'est pourquoi la Commission européenne travaille sur un réservoir à idées 'EU Platform on Food Losses and Food Waste'.</p>	<p>Les banques alimentaires / associations caritatives doivent satisfaire au règlement UE 852/2004.</p> <p>Cela implique qu'elles doivent appliquer des GHP et des HACCP. Mais assouplissement: si aucun(e) préparation/transformation/emballage n'est réalisé(e) et qu'il est donc uniquement question de redistribution, seules les GHP sont suffisantes.</p> <p>Si des aliments sont préparés, transformés ou emballés, un HACCP-light est suffisant.</p>	<p>Est comparable à un détaillant ordinaire, il est uniquement question d'entreposage et de redistribution.</p> <p>Un HACCP-light est donc suffisant, seuls les HACCP relatifs à l'infrastructure, à la température, aux enregistrements et à l'étiquetage sont nécessaires (Interview Banques alimentaires Pays-Bas).</p>

CADRE LÉGAL: BANQUES ALIMENTAIRES & ASSOCIATIONS CARITATIVES EN BELGIQUE

- Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives (AFSCA 2015)
 - Dates de conservation
 - Après DDM : distribution autorisée
 - Liste non limitative en guise de fil conducteur
 - Après DLC : aucune distribution autorisée (DA périssables)
 - Traçabilité
 - Assouplissement :
 - Livraison à des BA/AC: en guise d'enregistrement des produits sortants: uniquement liste établissements
 - BA/AC: en guise d'enregistrement des produits entrants: uniquement liste établissements

CADRE LÉGAL: BANQUES ALIMENTAIRES & ASSOCIATIONS CARITATIVES EN BELGIQUE

- Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives (AFSCA 2015)
 - Étiquetage
 - OBLIGATOIRE !
 - Informations manquantes ⇒ réel danger (par ex. allergènes)
 - Les BA/AC peuvent elles-mêmes l'apporter
 - Congélation
 - Au plus tard à la DLC
 - Mentionner la date de congélation + "consommer immédiatement après décongélation"
 - Chaîne du froid !
 - Contrôle de la T° à la réception
 - Distribution dans les 2 mois suivant la congélation
 - Congeler minimum 48h avant la distribution

FACILITATEURS

– les facilitateurs ont pour objectif commun de faciliter le processus de donation

	Fédéral		Flandre	Province	Commune
Organisation	SPP-IS	Fédération belge des banques alimentaires	Komosie	Banques alimentaires provinciales	CPAS
Fonction	<ul style="list-style-type: none"> Gestion du fonds FEAD en Belgique → denrées alimentaires achetées par appels d'offres. Les denrées alimentaires achetées sont enlevées au dépôt national des banques alimentaires. Contrôle de la qualité des produits achetés. Préside des réunions avec les différentes parties (Banques alimentaires, Croix rouge...) pour ainsi déterminer quels produits seront achetés. 	<ul style="list-style-type: none"> Redistribution d'aliments vers les BA régionales Représentant de toutes les banques alimentaires (communication, financement) 	Soutien lors de l'approvisionnement, de l'entreposage, de la transformation et de la distribution pour réduire les excédants	<ul style="list-style-type: none"> Redistribution d'aliments: aliments reçus de: <ul style="list-style-type: none"> - Fonds FEAD (45%) - industrie de transformation des aliments - détaillants - donations ad hoc Ils sont redistribués vers: <ul style="list-style-type: none"> - les centres de distribution alimentaire gratuite - nombre limité restaurants sociaux - rarement une épicerie sociale (uniquement céder à titre gratuit) 	<ul style="list-style-type: none"> identifier / reconnaître les personnes dans le besoin et les orienter transmettre le nombre de personnes dans le besoin au fonds FEAD



RÉSULTATS DONATIONS ALIMENTAIRES

- Principales barrières à la **donation** sur base des interviews avec les donateurs:
 - Capacité logistique/entreposage des BA ou AC
 - Responsabilité/atteinte à l'image
 - Crainte de circuits parallèles
 - Congélation non contrôlée par des BA ou AC
 - Trop peu d'organisation/de coordination des BA et AC
 - Enlèvement insuffisant que pour être considéré comme "client" constant (un jour oui, un jour non)



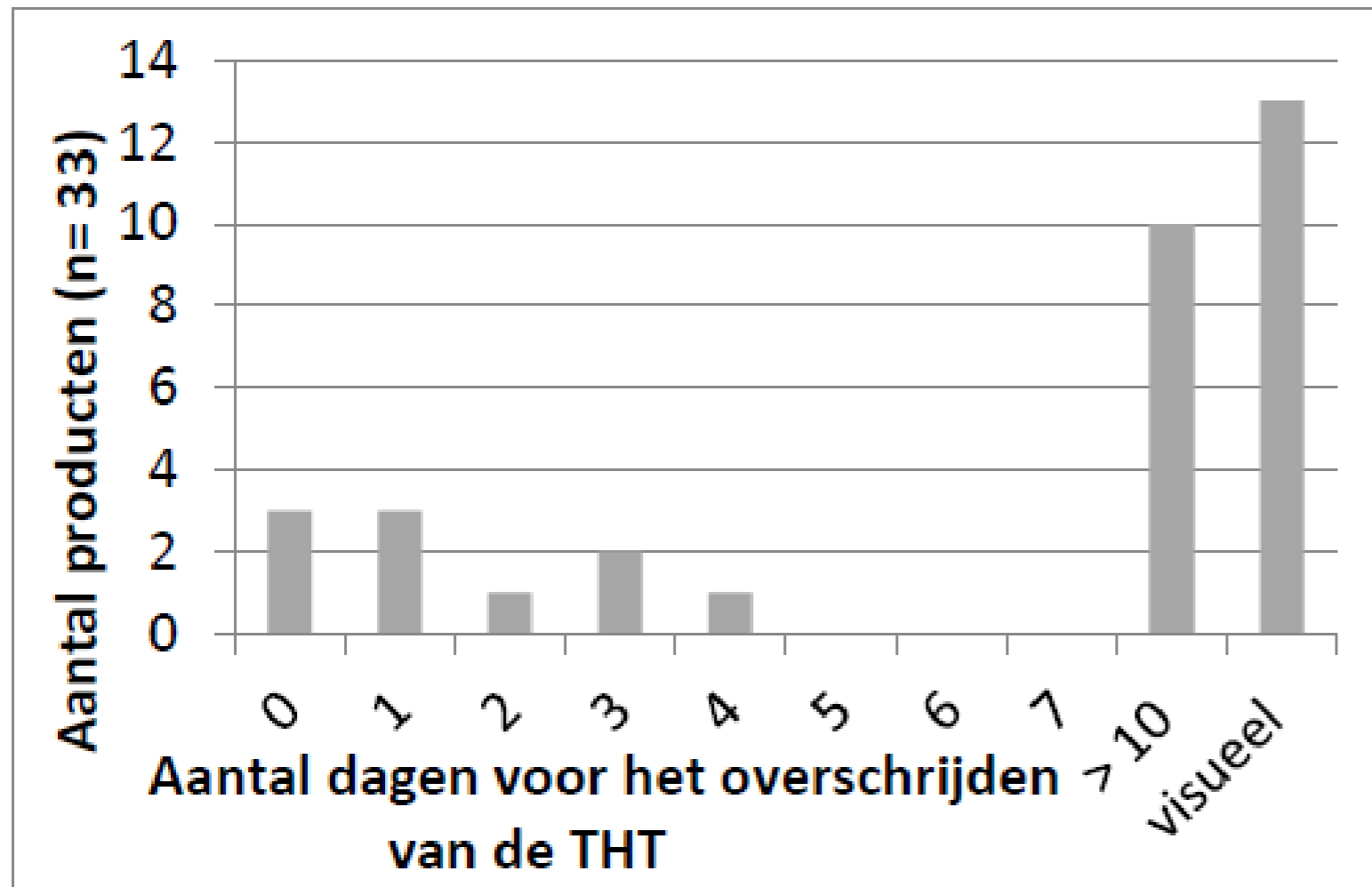
RÉSULTATS DONATIONS ALIMENTAIRES

- Principales barrières pour les **destinataires** (BA et AC) sur base d'interviews :
 - Manque de produits frais (DLC)
 - Manque d'organisation/de coordination (site éparpillé)
 - Logistique/transport (Chaîne du froid!)
 - Travailler avec des bénévoles \Rightarrow moins flexible
 - Déplacement du problème des déchets e.a. approvisionnement ne correspondant pas aux besoins de leurs clients

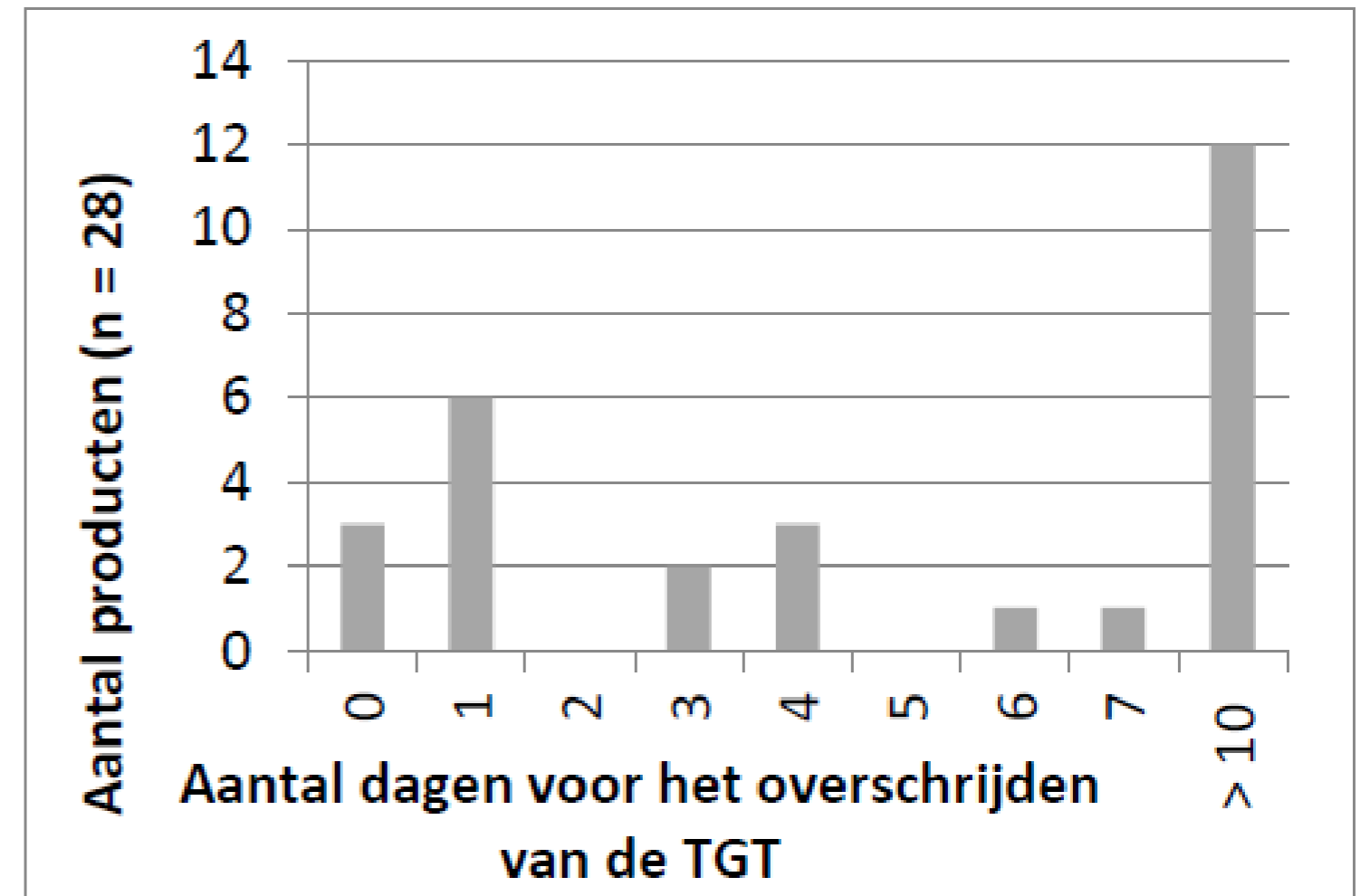


RESPECTER LA DATE DE PÉREMPTION?

Nombre de produits dans les associations caritatives x nombre de jours avant le dépassement de la DDM



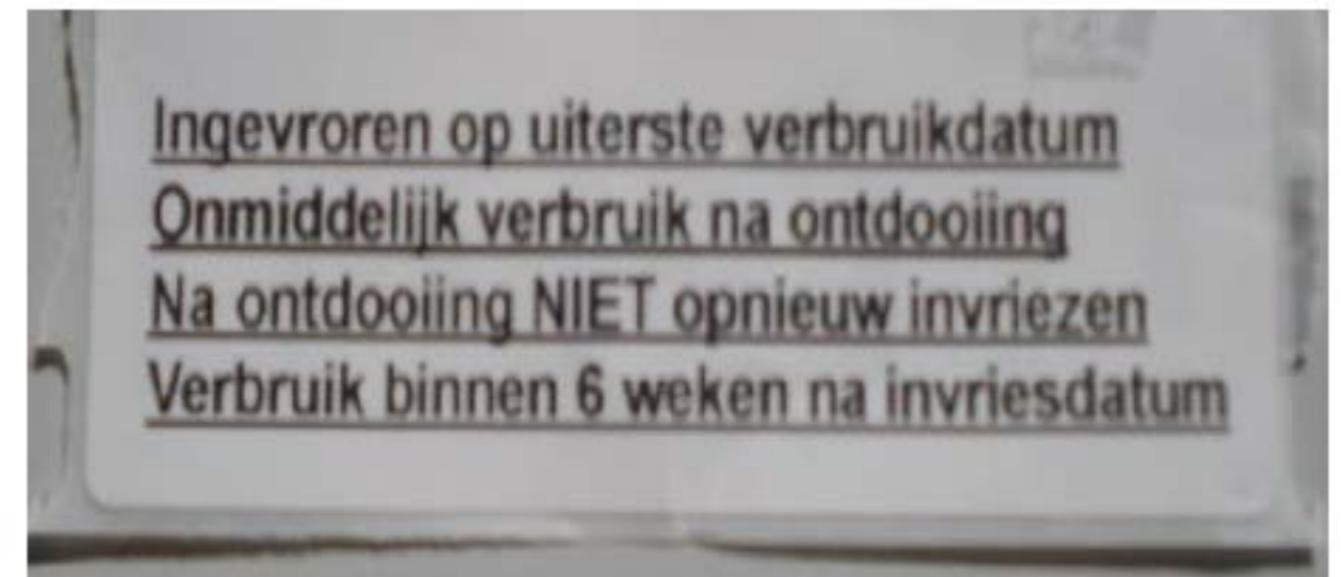
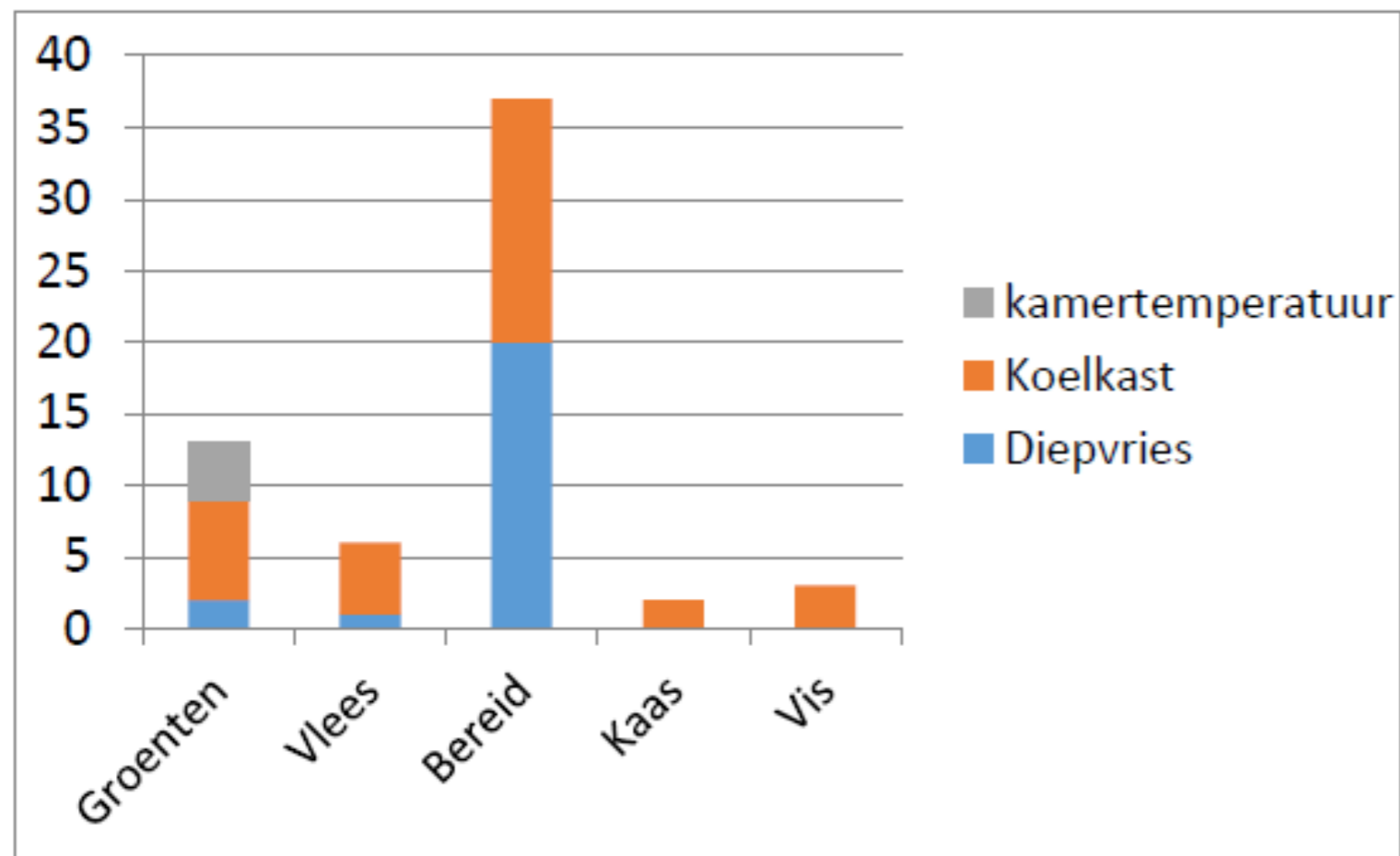
Nombre de produits dans les associations caritatives x nombre de jours avant le dépassement de la DLC



RESPECTER LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION

Méthode de conservation possible (température ambiante/frigo/surgélateur) par groupe de produit des denrées alimentaires analysées par les associations caritatives participantes

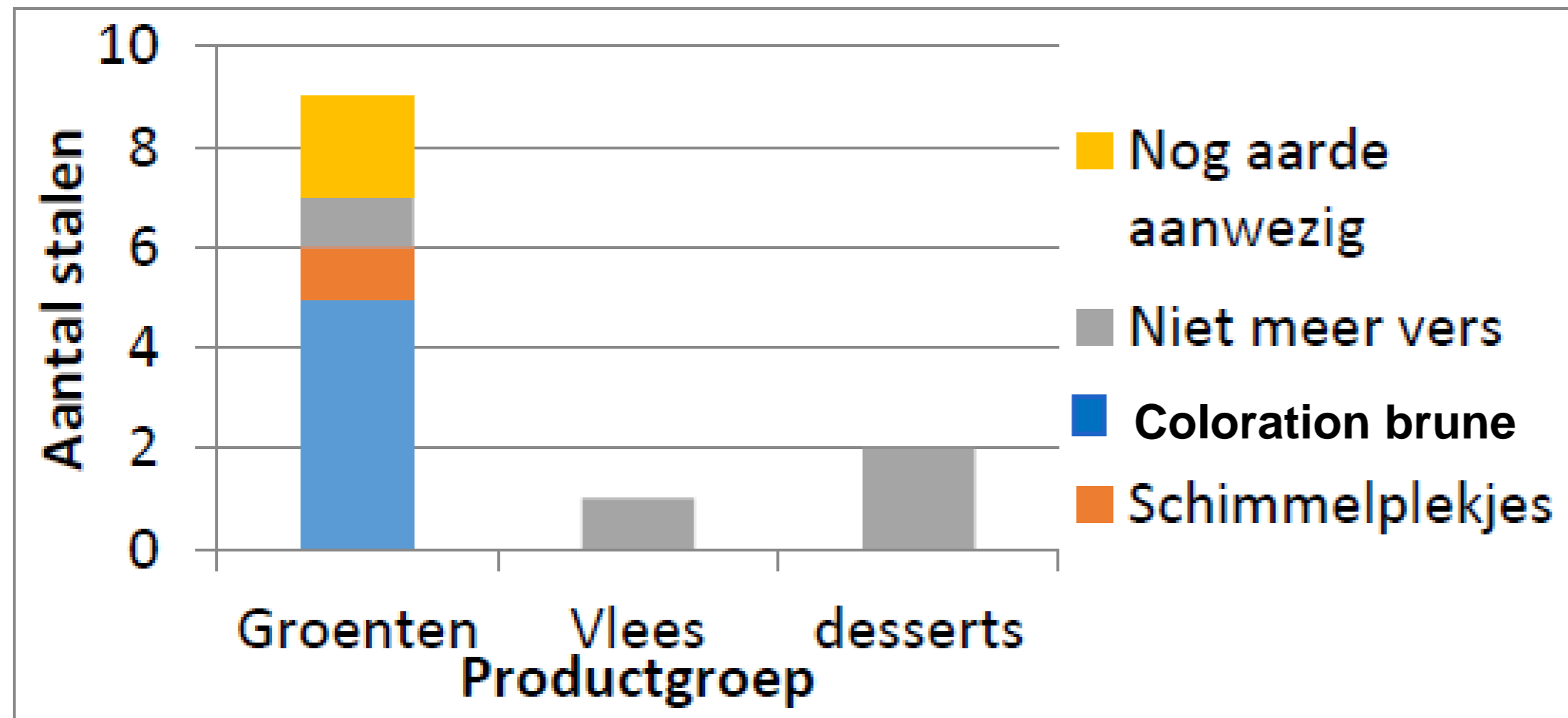
Exemple d'une étiquette avec les informations nécessaires pour les personnes dans le besoin. Cette étiquette doit être collée sur les produits congelés par les associations caritatives si elles veulent les distribuer.



- Températures mesurées entre 2 et 8°C
- 8°C : remplir le frigo
- Surgélateur : -32°C à -20,4°C

ÉVALUATION VISUELLE

- 12 des 61 échantillons évaluation visuelle négative
- 9 légumes



CONCLUSION

- Chaîne de donation/acceptation belge est très fragmentée
- Destinataires : petites organisations composées de bénévoles (cf. chaîne alimentaire régulière)
- Le rôle des facilitateurs et des régulateurs est important pour régler cette chaîne alimentaire alternative
- Plus de confiance des donateurs envers les destinataires → plus de denrées alimentaires périssables disponibles
- Qualité, hygiène et sécurité des denrées alimentaires périssables données sur base d'un examen aléatoire limité, sont acceptables

REMERCIEMENTS

- Mémoire de master Helena Goubert
- Tous les donateurs, destinataires, facilitateurs et régulateurs interviewés
- Les banques alimentaires et associations caritatives pour l'autorisation d'échantillonnages, étudiants collecte de données
- Les collègues Elien De Boeck et Mieke Uyttendaele (discussions et collaboration)

Liesbeth Jacxsens
prof. food safety management and risk analysis

DEPARTMENT OF FOOD SAFETY AND FOOD QUALITY

liesbeth.jacxsens@ugent.be

www.itpfoodsafety.ugent.be

www.foodscience.ugent.be