



Alimentons la solidarité

REÇU EN PREFECTURE
le 03/10/2025
Application agréée E-legalite.com
99_DC-075-267500403-20251001-2025_01_10_



Convention de service en matière de valorisation des excédents alimentaires

ENTRE

La Caisse des écoles du 20^{ème} arrondissement, Sise, 30-36 rue Paul Meurice à Paris 20^{ème}, représentée par Eric Pliez, Président et Maire du 20^{ème} arrondissement, agissant en exécution de la délibération du Conseil d'Administration en date du 2 octobre 2025, (Ci-après dénommée "Caisse des écoles du 20^{ème}") ;

ci-après désigné, le « Donateur » ;

D'une part,

ET

Excellents Excédents, entreprise de l'économie sociale et solidaire, dont le numéro de SIRET est 822 535 795 00022 et dont le siège social est situé au 108^e avenue Danton – 94 120 FONTENAY-SOUS-BOIS ;

ci-après désignée, l'« Intermédiaire »

D'autre part

ÉTANT PRÉALABLEMENT EXPOSÉ QUE :

La France s'est dotée d'un cadre national ambitieux de lutte contre le gaspillage alimentaire au travers des outils suivants :

- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire du 14 juin 2013 prolongé le 24 avril 2017 par un 2^{ème} Pacte national couvrant la période 2017-2020 ;
- Loi du 17 août 2015 relative à « la transition énergétique pour la croissance verte » introduisant l'obligation, pour la restauration collective publique, d'avoir une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Loi du 11 février 2016 dite « Garot » favorisant la prévention du gaspillage et la valorisation des invendus par le don ou la transformation ;
- Loi du 30 octobre 2018 dite « Egalim » dont découle l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée pour la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour) ;
- Loi du 10 février 2020 dite « Agec »: «anti-gaspillage pour une économie circulaire » prévoit que la France réduise le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport au niveau de 2015 d'ici 2025 ;
- La loi 22 août 2021 « Climat et Résilience » prévoit une expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective.

Dans le cadre d'une politique de développement durable et dans une volonté de s'inscrire dans une démarche citoyenne et humanitaire, notamment de permettre l'alimentation quotidienne de personnes démunies et d'éviter le gaspillage de denrées alimentaire encore consommables dans un délai court, le Donateur décide d'apporter son aide à l'Intermédiaire.

Considérant l'objectif de ce partenariat de permettre de limiter la gestion des bio déchets sachant que la Caisse des écoles du 20^e met en œuvre tous les moyens pour diminuer ces surplus de production mais qu'une partie incompressible devant la quantité quotidienne produite apparaît ;

La Caisse des écoles a donc choisi l'entreprise de l'économie sociale et solidaire Excellents Excédents, depuis 2018, pour mettre en place ce partenariat de dons alimentaires encadrés dans les règles d'hygiène et de qualité par la conclusion d'une convention qui fixe les modalités d'exécution.

Excellents Excédents a vocation à proposer des solutions de valorisation aux établissements disposant d'excédents alimentaires, et en particulier aux établissements de la restauration collective. De fait, il s'agit de repas ou composantes de repas respectant les conditions de la réglementation sanitaire (notamment respect de la DLC et de la chaîne du froid tout au long du processus de valorisation). Excellents Excédents joue un rôle d'intermédiaire entre les établissements donateurs et les structures en mesure de valoriser les produits donnés. Ces structures peuvent être des associations d'aide alimentaire ou d'autres établissements publics ou privés souhaitant participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire par la valorisation des excédents, et en mesure d'assurer la consommation des repas ou composantes de repas reçus.

Ces opérations de valorisation ainsi que la présente convention sont mises en œuvre dans le respect de la réglementation alimentaire, et en particulier :

- De l'arrêté du 24 septembre 2014 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- De la note de service de la Direction Générale de l'Alimentation, sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, DGAL/SDSSA/2014-825 du 06/10/2014, relative au cadre législatif et réglementaire applicable, en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire et aux notions de propriété et de responsabilité à l'occasion de ces opérations relatives ;
- De l'instruction technique de la Direction générale de l'alimentation, sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, DGAL/SDSSA/2014-du 10/10/2014, relative à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail.
- De l'instruction technique de la Direction générale de l'alimentation, sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, DGAL/SDSSA/2017-551 du 06/07/2017, relative à la sécurité sanitaire applicable aux aliments faisant l'objet de dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire.

- Du décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité.

Article 1^{er}. Objet de la convention

La présente convention a pour objet de déterminer, d'une part, les conditions et termes dans lesquels le Donateur confie gratuitement à l'Intermédiaire ses excédents de denrées alimentaires (cf. liste en annexe n° 1) afin que ce dernier puisse les valoriser et les redistribuer à des conditions socialement avantageuses, et d'autre part, les engagements réciproques de chacune des deux Parties.

Article 2. Nature du don

Le Donateur produit des repas en liaison froide au sein d'une Unité Centrale de Production.

Le Donateur produit des repas complets à 4 ou 5 composantes en prenant en compte les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition) :

- Une crudité (entrée ou dessert)
- Une cuité (garniture ou dessert) : légume cuit ou fruit cuit
- Un féculent (entrée, garniture ou dessert)
- Un apport protidique (viande, poisson, œuf)
- Un apport calcique (fromage, yaourt)

Les dons sont réalisés dans des barquettes thermo-scellées, barquettes clipsées ou bacs gastronomiques disposant de couvercles garantissant l'étanchéité.

Le Donateur est le seul décisionnaire du choix des produits qu'il souhaite donner, en fonction de ses disponibilités et de ses stocks.

Quantités

Le Donateur ne peut s'engager sur une quantité minimum ni sur une quantité maximum, l'objectif étant, pour lui, d'éviter de jeter les denrées consommables non consommées en permettant à l'Intermédiaire d'en bénéficier gratuitement. De la même façon, l'Intermédiaire ne peut s'engager sur une quantité minimum ni sur une quantité maximum enlevée.

Modalités de récupération

Les dates et horaires de l'enlèvement des denrées sont déterminés d'un commun accord entre le Donateur et l'Intermédiaire.

Un bordereau d'enlèvement est rempli entre le Donateur et l'Intermédiaire pour chaque remise de dons. Ce document est archivé par les deux Parties pour le suivi de la traçabilité. Il contient les informations suivantes :

- La date de la tournée d'enlèvement,
- La nature des produits donnés,
- La DLC des produits,
- La température des produits à la remise,
- Le nombre de contenants collectés,

- La quantité de produits collectés,
- Le nom et la signature des représentants du Donateur et de l'Intermédiaire.

Conditions de refus

L'Intermédiaire se réserve le droit de refuser ponctuellement tout ou en partie d'un don en fonction de ses besoins identifiés ou de ses capacités de stockage ou de logistique à recevoir des denrées.

Dans ce cas, il devra informer dans les plus brefs délais et au plus tard au moment de l'enlèvement afin que celui-ci puisse trouver une solution.

Article 3. Obligations du Donateur

Le Donateur certifie :

- Soit disposer d'un agrément sanitaire pour la production de repas, délivré par la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) du département de Paris,
- Soit qu'il remplit les conditions lui permettant de déroger à l'obligation d'agrément, en application des dispositions du titre III et annexes 3 et 4 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié. Les justificatifs sont joints en annexe 2.

Le Donateur garantit qu'il respecte les exigences réglementaires en la matière, notamment en ce qui concerne la salubrité de ses locaux de production et la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire. Il certifie aussi se soumettre aux inspections et contrôles de l'administration sanitaire et qu'il met en œuvre, le cas échéant, le traitement des non-conformités.

Se référer à la procédure de fonctionnement (Annexe 3)

Article 4. Obligations de l'Intermédiaire

La sécurité sanitaire des denrées est garantie par la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire au sein des établissements de l'Intermédiaire reposant sur les bonnes pratiques d'hygiène, la méthode HACCP, le système de traçabilité et des procédures de retrait/rappel en cas d'alerte sanitaire (cf. article 5 ci-dessous).

Pour les denrées dont la DLC serait inférieure à 48 h, l'Intermédiaire s'engage à livrer les organismes receveurs (désignés ci-après comme les « Receveurs ») de telle sorte que ces derniers puissent redistribuer les denrées concernées avant l'expiration de la DLC

Les denrées données font l'objet d'une traçabilité totale entre le moment où elles sont enlevées chez le Donateur et le moment où elles sont livrées au Receveur. A ce titre, elles disposent d'un étiquetage comportant les mentions obligatoires prévues par le règlement UE n°1169/2011 notamment dénomination de la denrée, DDM ou DLC, conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation.

L'Intermédiaire prend à sa charge les frais des opérations d'enlèvement, de chargement et d'arrimage, de transport et de stockage des denrées alimentaires qui lui sont remises par le Donateur, dans le respect de la réglementation sanitaire.

Toute utilisation des produits alimentaires confiés par le Donateur, tels que la préparation, l'usage, la remise en température, la conservation et la distribution s'effectue sous la seule responsabilité de l'Intermédiaire qui s'engage à respecter chacune des dispositions réglementaires, notamment en matière d'hygiène, applicables à ces opérations.

Il s'engage à distribuer les denrées dans les plus brefs délais et à éliminer à sa charge toutes les denrées dont la DLC/DDM serait dépassée ou présenterait un signe d'altération.

Article 5 – Procédure de retrait et de rappel de denrées

Le Donateur s'engage à transmettre systématiquement à l'Intermédiaire (par téléphone puis par confirmation de mail), tous les messages de retrait ou de rappel qui concernent les produits susceptibles d'avoir été donnés ou d'être donnés (s'ils l'ont été dans l'intervalle de temps séparant le don par le Donateur et l'enclenchement de la procédure de rappel).

L'Intermédiaire s'engage à pratiquer les retraits et rappels sollicités par le Donateur (Annexe 4).

A cette fin, l'Intermédiaire s'engage à communiquer son numéro de téléphone et son mail au Donateur et à lui communiquer le nom et la qualité d'une personne compétente pour traiter les messages de retrait ou de rappel.

Ces informations sont portées en annexe 3. En cas de changement des éléments communiqués par l'Intermédiaire, ceux-ci feront l'objet d'une actualisation transmise au Donateur dans un délai maximal de 24 heures.

En cas de redistribution, l'Intermédiaire s'engage à faire pratiquer le retrait ou le rappel des produits s'il y a lieu, en s'assurant que les clients finaux ont les moyens de traiter une alerte sanitaire éventuelle.

Article 6 - Responsabilités de l'Intermédiaire

6.1. Transfert de responsabilité dès l'enlèvement

L'Intermédiaire devient responsable des produits qui lui sont confiés à compter de la signature du bordereau d'enlèvement, notamment au regard de la réglementation sanitaire (annexe 3).

Toute manipulation des produits telle que la préparation, la remise en température et la distribution s'effectue alors sous la seule et unique responsabilité de l'Intermédiaire qui s'engage à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ces opérations, notamment en matière d'hygiène.

La responsabilité du Donateur ne pourra, en aucun cas, être mise en cause du fait de leur manipulation par l'Intermédiaire ou ses commettants et sous-traitants.

6.2. Choix des organismes receveurs

L'Intermédiaire a la charge de trouver des organismes receveurs auxquels il transfère, en fonction de leurs besoins, les denrées qui lui ont été remises par le Donateur.

L'Intermédiaire est seul responsable du choix de ces Receveurs auxquels seront destinées les denrées reçues du Donateur, sans avoir à consulter au préalable ce dernier, dès lors que ces Receveurs exercent une activité sociale ou associative, et qu'ils mettent en œuvre une démarche générale environnementale et/ou de développement durable auxquelles participe la réduction des pertes et gaspillages alimentaires.

L'Intermédiaire s'engage à fournir gratuitement aux Receveurs les denrées reçues du Donateur et à ne leur facturer en sus qu'une participation aux coûts de transport et de logistique dont le montant repose sur les capacités contributives des différents Receveurs et leur utilité sociale.

6.3. Information des Receveurs

L'Intermédiaire s'engage à informer chaque Receveur de dons des conditions de conservation et d'utilisation exigées par la nature des produits et par la proximité de la date limite de consommation.

6.4. Restitution des contenants au Donateur

L'Intermédiaire s'engage à restituer le nombre exact de bacs gastronomes collectés auprès du Donateur. Les bacs seront restitués propres. La restitution sera réalisée lors d'une collecte suivante, ou s'il n'y a pas de collecte prévue dans un délai proche, selon des modalités fixées par l'Intermédiaire et le Donateur.

La restitution se fera au niveau de la laverie et un bordereau permettra d'indiquer le nombre de bacs rendus.

En cas de perte, l'Intermédiaire s'engage à dédommager le donateur du montant correspondant au rachat du ou des bacs perdus.

Article 7. Transfert de propriété

Le transfert de propriété des produits donnés est distinct du transfert de responsabilité à l'Intermédiaire. Le transfert de propriété est réalisé au moment de leur livraison par l'Intermédiaire au Receveur qu'il a choisi.

Le contrat conclu entre l'Intermédiaire et le Receveur comporte une clause explicite à cet effet qui indique que la signature des bons de livraison et le système de traçabilité mis en place par l'Intermédiaire attestent de ce transfert de propriété.

Une fois effectué ce transfert de propriété, le Receveur est seul responsable de la manipulation et de la consommation des produits donnés sans pouvoir mettre en cause la responsabilité de l'Intermédiaire ou du Donateur. Une clause du contrat conclu entre l'Intermédiaire et le Receveur prévoit explicitement l'exonération de responsabilité vis-à-vis de l'Intermédiaire et vis-à-vis du Donateur.

Article 8. Confidentialité et communication

Les Parties reconnaissent que le contrat et tout document qui leur est remis pour la conclusion et/ou l'exécution du contrat ainsi que toute information concernant l'une des Parties dont elles pourraient avoir connaissance à l'occasion de la conclusion et /ou exécution du contrat ont un caractère confidentiel.

Ne sont pas considérées comme étant des informations et documents confidentiels, au sens du présent accord :

- Les informations et documents communiqués par les Parties, par le biais de leurs outils de communication (brochures, site internet ...)
- Les informations qui étaient déjà dans le domaine public lors de leur transmission entre les Parties, sans que celle-ci puisse être considérée comme responsable d'une telle divulgation publique.

Chacune des Parties peut communiquer sur la présente convention, après accord de l'autre Partie, sur la communication à diffuser.

Il est d'ores et déjà convenu que le Donateur accepte que son nom et son logo figurent sur le site de l'Intermédiaire dans la rubrique « Partenaires »

Dans tous les cas, chacune des Parties s'engage à ne pas porter directement ou indirectement atteinte à l'honneur, la réputation et l'image de marque d'une des Parties impliquées dans cette convention.

Article 9. Assurance

Les Parties attestent disposer d'une assurance responsabilité civile couvrant l'ensemble de leurs activités et les conséquences dommageables liées à leurs activités.

À tout moment, chaque Partie peut solliciter de l'autre qu'elle justifie de cette assurance.

L'Intermédiaire prend dès la signature du bon de retrait (annexe 3) la responsabilité des denrées confère à ce qui est exprimé dans la note de service DGAL/SDSSA/2014-825 du 6 octobre 2014.

Article 10. Durée de la convention

La convention est consentie pour une durée de 2 ans à compter de sa signature.

Elle est renouvelable ensuite chaque année par tacite reconduction, sauf dénonciation par LRAR (*Lettre Recommandée avec Accusé de Réception*) par l'une ou l'autre des deux Parties au moins 3 mois avant la date de son expiration.

Article 11. Résiliation de la convention

La présente convention peut être résiliée, sans préavis ni indemnités, par LRAR par l'une ou l'autre des Parties, sans avoir besoin d'être motivée avec un préavis de 3 mois.

Article 12. Modification de la convention

Toute modification des conditions du partenariat et des dispositions de la présente convention fera l'objet d'un avenant signé des deux Parties.

Article 13. Compétence juridictionnelle

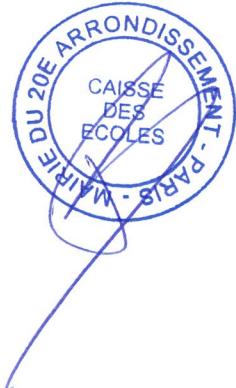
Pour tous litige, les Parties se rencontreront préalablement à toute saisine d'une juridiction, sur convocation émanant de la Partie la plus diligente. A défaut d'accord amiable, les Parties se référeront au code de procédure civile pour déterminer le tribunal compétent sur la région.

REÇU EN PREFECTURE
le 03/10/2025
Application agréée E-legalite.com
99_DC-075-267500403-20251001-2025_01_10_

Fait en 2 exemplaires à xxx, le

Pour le Donateur
Le Président, Eric Pliez

Pour Excellents Excédents
Le Président, Pierre Ravenel



Annexe 1 : liste des produits alimentaires susceptibles de faire l'objet d'un don

Produits	Interdictions	Conditions
Excédents de produits froids PCEA ou autres produits présentés dans les gammes suivantes : - 1 ^{ère} gamme - 2 ^{ème} gamme - 3 ^{ème} gamme - 4 ^{ème} pour les crudités seulement - 5 ^{ème} gamme (notamment pour les viandes)	<ul style="list-style-type: none"> • Excédents restés en chambre froide et non protégés • Excédents de plats froids présentés à la vente • Excédents de plats froids ayant subi une rupture de la chaîne du froid ($> 3^{\circ}\text{C}$) • Produits conditionnés ayant subi une rupture de la chaîne du froid ($> 3^{\circ}\text{C}$) • Pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière ou de crème chantilly • Coquillages, crustacés et huîtres • Produits de poissonnerie réfrigérés non préemballés • Viandes et viandes hachées crues réfrigérées non préemballées • Steaks hachés réfrigérés, préemballés ou non • Abats, farces et produits farcis réfrigérés, préemballés ou non • Toute denrée crue et décongelée 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des températures (entre 0°C et $+ 3^{\circ}\text{C}$ denrées fabriquées ou étiquetage) • Denrées protégées (conditionnées) • Etiquetage DLC (ou fiche suiveuse) • Conservation entre 0 et 3°C • Réutilisation à J+1 ou DLC affichée • Plats témoins • Association : respect T°C stockage et DLC
Excédents de plats chauds en cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Excédents de plats chauds présentés à la vente • Excédents de plats chauds ayant subi une rupture de la chaîne du chaud ($< 63^{\circ}\text{C}$) • Produits ayant été remis en température 1 fois • Toutes les spécialités culinaires dont la température à cœur est inférieure à $+ 63^{\circ}\text{C}$ 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du refroidissement rapide ($+ 63^{\circ}\text{C}$ à $+ 10^{\circ}\text{C}$ en moins de 2 heures) puis conservation entre 0°C et $+ 3^{\circ}\text{C}$ • Etiquetage DLC (ou fiche suiveuse) • Si service par le personnel : J+1 • Si excédents de production : J+3 DLC affichée • Plats témoins • Association : respect T°C stockage, DLC et remise en température une seule fois (de $+10^{\circ}\text{C}$ à $+63^{\circ}\text{C}$ en moins d'une heure), restes éliminés
Produits secs emballés (gâteaux, biscuits, biscottes) pain, fruits intacts	<ul style="list-style-type: none"> • Restes de pain, non emballés sur plateau 	

Annexe 2 : Contacts des différents intervenants

Pour l'Intermédiaire :

Contact N°1 : Kerwan Borne, responsable des opérations

Numéro de téléphone : 06 63 83 01 50

Adresse électronique : kerwan.borne@excellents-excedents.fr

Contact N°2 : équipe back office

N° de téléphone : 07 85 30 62 22

Adresse électronique : contact@excellents-excedents.fr

Contact N°3 : Anne TISON, directrice générale

Numéro de téléphone : 06 09 90 78 09

Adresse électronique : anne.tison@excellents-excedents.fr

Contact N°4 : Pierre RAVENEL, président

Numéro de téléphone : 06 33 74 65 37

Adresse électronique : pierre.ravenel@excellents-excedents.fr

Pour le Donateur :

Contact N°1 : Directeur du site

Numéro de téléphone :

Adresse électronique :

Contact N°2 : Responsable allotissement

Numéro de téléphone :

Adresse électronique :

Contact N°2 : Responsable logistique

Numéro de téléphone :

Adresse électronique :

	PROCEDURE VALORISATION DES EXCEDENTS ALIMENTAIRES		
	Pde TRAC 02	Date d'application : 17/02/2018	Révision : 01

Annexe 3 : Procédure de fonctionnement

1- OBJECTIF

Procédure permettant la remise directe de nos excédents alimentaires auprès d'un organisme habilité.

2- REGLEMENTATION

La loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et son décret d'application, qui impose aux commerces de détail alimentaire dont la surface de vente est supérieure à 400m² de proposer à une ou plusieurs associations habilitées(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 européennes 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 ;*
- *l'arrêté du 21 décembre 2009, qui indique les températures de conservation des denrées périssables ;*
- *la note de service DGAL/SDSSA/2014/825 du 6 octobre 2014 relative au cadre législatif et réglementaire applicable, en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire et aux notions de propriété et de responsabilité à l'occasion de ces opérations .*

3- DEMARCHE A SUIVRE

QUOI ?

Une fois les tournées terminées, les agents de l'allotissement ainsi que le responsable répertorient les denrées en surplus et encore consommables.

Les denrées qui vont être redistribuées doivent répondre aux critères de sécurité sanitaire et ne doivent présenter aucun risque lors de la consommation :

Les non-conformités sont :

- Les D.L.C et DDM dépassées,
- Des emballages détériorés, percés
- Une rupture de la chaîne du froid
- Une température supérieure à +3°C
- Un gonflement anormal du conditionnement
- Une absence d'étiquetage
- Un aspect anormal des denrées

Dans ce cas les denrées sont improches à la consommation et ne peuvent donc pas être redistribuées.
Elles doivent être immédiatement détruites.

OU ?

Une fois que les denrées ont été contrôlées et sont conformes à la consommation, elles sont ensuite stockées dans la chambre froide RESERVE, zone identifiée (affichage).

Les denrées sont stockées dans des cagettes identifiées et réservées à la collecte, remise par le donneur lors de la mise en place.

COMMENT ?

Dans l'idéal, les denrées sont collectées dans les cagettes prévues à cet effet et sont rangées par DLC et par catégorie (entrée/plat/dessert). Pour des raisons de temps et de logistique si elles ne sont pas rangées et seront seulement stockées dans les cagettes.

QUAND ?

Heure de passage : 9h -13h30

Fréquence : tous les jours

Pour toutes modifications (heure et jour de passage), les deux Parties s'informent par mail et /ou par téléphone .

QUI ?

Le responsable de l'allotissement désigne chaque semaine un agent présent lors de la remise des denrées auprès de l'organisme.

Chaque case du bordereau de collecte devra être soigneusement complétée puis **signée** par les deux parties afin d'éviter tout litige.

Le bordereau sera accessible via l'espace personnel du donneur au niveau de la plateforme de collecte de l'Intermédiaires. Sur cet espace, sont recensées l'ensemble des collectes. Les identifiants pour se connecter sont transmis par l'Intermédiaire au démarrage du partenariat.

Non-conformité :

En cas de non-conformité ou d'incident, prévenir son responsable direct ou le Directeur de la Caisse des écoles du 20^{ème}.

Contact :

Pour l'Intermédiaire :

Contact N°1 : Kerwan Borne, responsable des opérations

Numéro de téléphone : 06 63 83 01 50

Adresse électronique : kerwan.borne@excellents-excedents.fr

Contact N°2 : Equipe back office Excellents Excédents

N° de téléphone : 07 85 30 62 22

Adresse électronique : contact@excellents-excedents.fr

Pour le Donateur :

Contact N°1 :

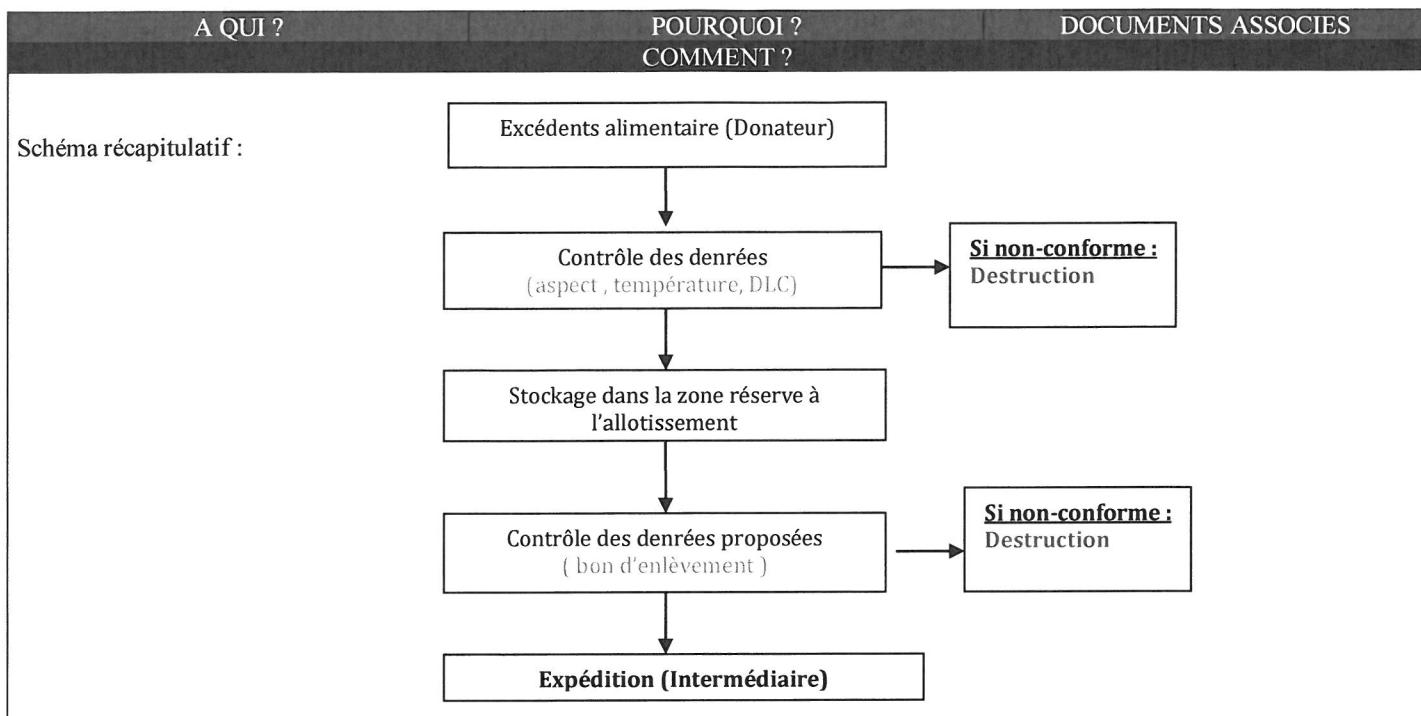
Numéro de téléphone :

Adresse électronique :

Contact N°2 :

Numéro de téléphone :

Adresse électronique :



PROCEDURE RETRAIT /RAPPEL		
Pde TRAC 03	Date d'application : 17/02/2018	Révision : 01

Annexe 4 : Procédure gestion retrait/rappel

1- OBJECTIF

Assurer une coordination efficace entre tous les acteurs lorsqu'un danger (microbiologique, physique, chimique) apparaît pour le consommateur a été identifié, pour que les impératifs de sécurité et les exigences légitimes des consommateurs soient satisfaites, en limitant le plus possible les effets néfastes ou dommageables.

2- DEFINITION

Le retrait : «toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'un produit dangereux ainsi que son offre au consommateur»

Le rappel : “empêcher la consommation ou l'utilisation d'un produit et/ou informer d'un danger”

3- REFERENCE REGLEMENTAIRE

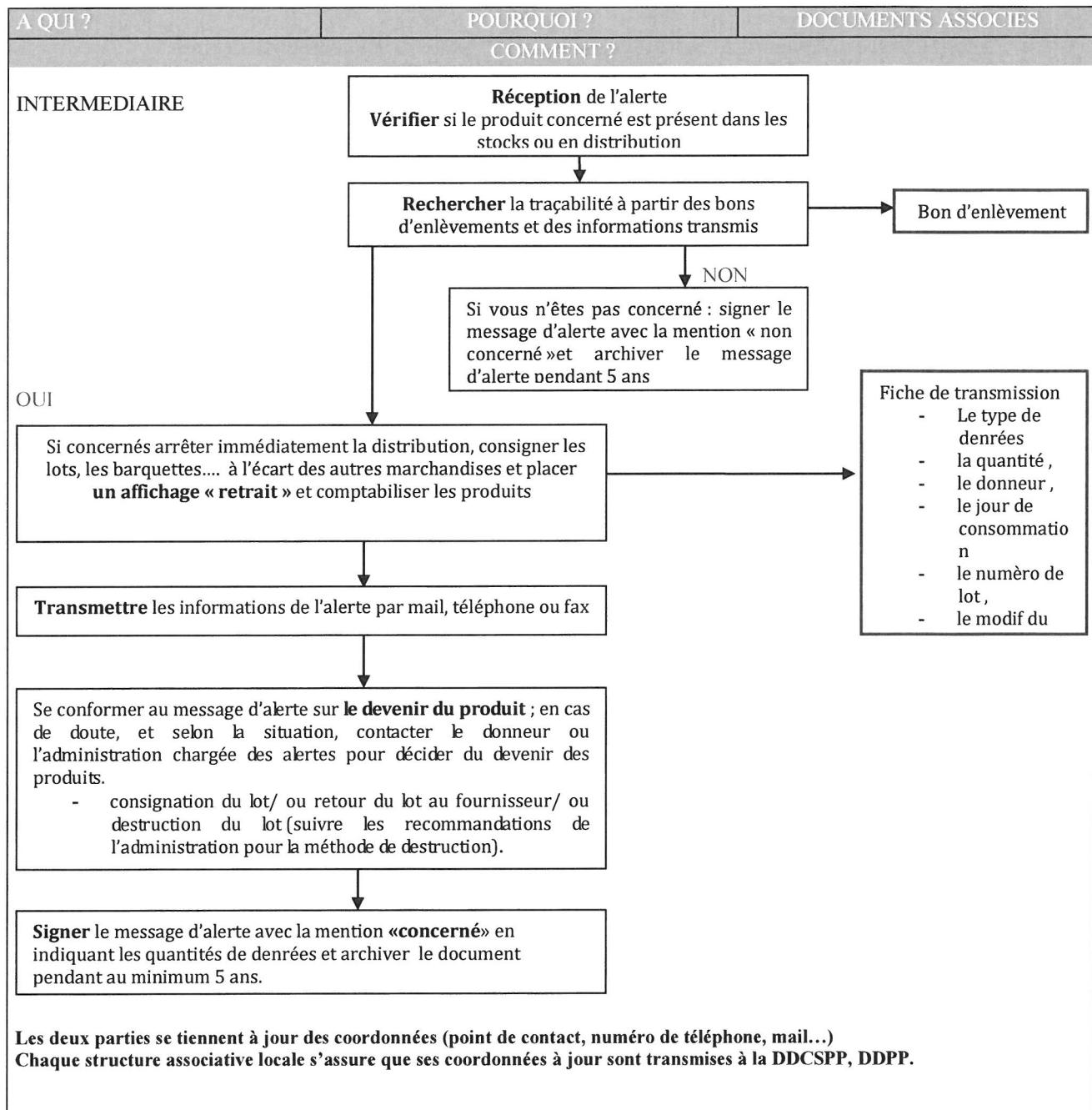
La note de service DGAL/SDSSA/2014/825 du 6 octobre 2014 relative au cadre législatif et réglementaire applicable, en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire et aux notions de propriété et de responsabilité à l'occasion de ces opérations.

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.

4- DEMARCHE A SUIVRE

L'alerte est transmise directement par la Caisse des écoles du 20^{ème} ou par les administrations départementales (DDCSPP) ou régionales (DGCCRF) ou (DDPP) .

A Réception d'un message d'alerte, la personne désignée par l'Intermédiaire pour le traitement des alertes d'origine alimentaire doit suivre la démarche suivante :

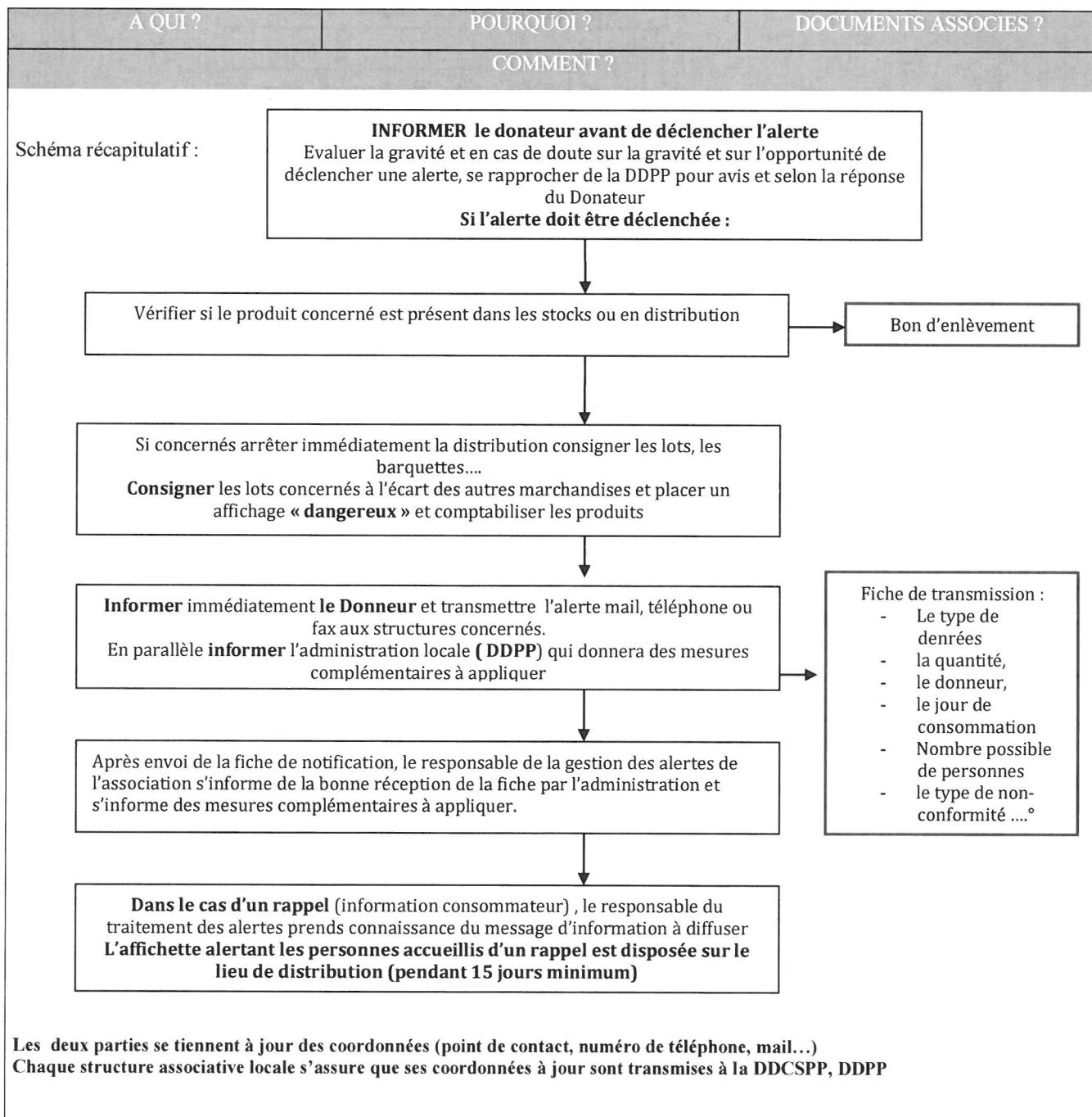


En cas de détection d'une denrée dangereuse ou susceptible d'être préjudiciable à la santé

Le receveur peut être amené à identifier un produit dangereux ou susceptible d'être préjudiciable à la santé du fait :

- Des gouts, odeurs inhabituels, présence de corps étrangers, réclamation groupée et ciblée, gonflement boîtes de conserves, micro fuite de conditionnement

Dans ce cas, la denrée doit faire l'objet d'une notification



5- EXEMPLE DE FICHE DE TRANSMISSION A COMPLETER ET A TRANSMETTRE

Emetteur :	Urgent alerte	Date : Destinataire :
Nom de l'interlocuteur :	Produit :	Motif de la transmission et risque potentiel (*)
Fonction :	Numéro de lot :	
Téléphone :	DLC/DDM :	
Mail :	Quantité :	

FICHE DE TRANSMISSION DE L'ALERTE

()Si le motif le motif est un résultat d'analyse : une copie du rapport sera fournie*

Indiquer la mesure prise :

- Blocage temporaire du produit
- Retrait
- Rappel
- Communiqué de presse
- Affichage
- Information du fournisseur
- Autres mesures :

Echantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé :

- Oui
- Non
- Sans objet

Commentaires :

Suivi des actions menées :

6- CONSIGNE :

Archiver tous les documents ainsi que les pièces justificatives (mail, analyses, fiche d'enregistrement....) pendant une durée de 5ans

REÇU EN PREFECTURE

le 03/10/2025

Application agréée E-legalite.com

99_DC-075-267500403-20251001-2025_01_10_