

# La Chaîne du frais solidaire



**Banque Alimentaire**  
de Rennes

Dossier de présentation du projet conjoint



# Rappel de la mission des Banques Alimentaires

---

- ✓ Fournir aux plus démunis une alimentation la plus équilibrée possible afin de leur permettre de reprendre le chemin de l'autonomie et de la socialisation.

## Ses modes d'action

- ✓ La Banque Alimentaire de Rennes collecte, trie, et met à disposition d'une cinquantaine d'associations et des CCAS partenaires des denrées alimentaires qui seront distribuées aux personnes les plus démunies.
- ✓ Ressources : la Banque Alimentaire de Rennes ramasse dans les magasins de la grande distribution et auprès de leurs plateformes des denrées dont la durée de vie est courte, ou qui présentent des défauts d'aspect, les rendant impropres à la vente en magasin, sans aucunement mettre en cause leur qualité nutritionnelle et organoleptique.

## Le constat initial

Les aliments les plus nobles au plan nutritionnel, et particulièrement les Fruits et Légumes, sont paradoxalement les plus fragiles et les plus délaissés dans la chaîne du frais et dans la distribution de l'aide alimentaire.

La collecte et la distribution des produits laitiers et carnés frais ne respectent pas toutes les prescriptions minimales de sécurité alimentaire.

La collecte et surtout le stockage des fruits et légumes sont encore moins normés et leur conservation n'en est que plus délicate.

Ce manque de soin pour des denrées sensibles entraîne un gaspillage inacceptable et surtout une distribution insuffisante de fruits et légumes.

**Notre ambition : une qualité mieux maîtrisée :**

**Fournir aux personnes les plus démunies une alimentation de meilleure qualité et plus équilibrée, en valorisant mieux les fruits et légumes disponibles et en réduisant le gaspillage**

# Le projet de la Banque Alimentaire de RENNES

---

## ❖ Objectifs :

- ✓ créer une véritable chaîne du frais pour les Fruits et Légumes, de la collecte au tri et au stockage, afin de multiplier par deux les quantités distribuées et d'améliorer la qualité
- ✓ Mieux maîtriser la chaîne du froid depuis le retrait des linéaires jusqu'à la distribution aux bénéficiaires dans le respect des dates limites de consommation (DLC) et des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

## ❖ Les contraintes

- ✓ Respect impératif des règles d'hygiène et de température tout au long du circuit de distribution. : 4°C pour les produits carnés, 6°C pour les produits laitiers, 8 à 12°C pour les fruits et légumes, et absence de chocs thermiques .

## ❖ Les pratiques actuelles

- ✓ **En amont :**
  - Retrait des produits du local réfrigéré du magasin
  - Tri des produits , selon le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
  - Mise à la poubelle des produits « interdits de récolte » et des produits non conformes.
  
- ✓ **A la Banque Alimentaire :**
  - Enlèvement des produits frais en camions frigorifiques
  - Tri à la BA pour constituer des lots homogènes par produit (traçabilité du fournisseur, de la DLC et de la date de livraison) et mise en chambre froide ou en magasin.
  - Relevé des températures à chaque phase de ces opérations.
  - En cours de stockage : tri des fruits et légumes trop dégradés

✓ **En aval, avec ses partenaires :**

- Distribution aux Partenaires des produits frais selon les besoins exprimés et le disponible.
- Transport des denrées sensibles en bacs isothermes avec blocs eutectiques adaptés.
- Maintien en température adaptée dans les locaux des associations partenaires jusqu'à distribution. Contrôle des températures lors du transport et du stockage en attente de distribution..
- Distribution aux bénéficiaires en sortant les produits au fur et à mesure des demandes.
- Remise des produits frais ou surgelés aux bénéficiaires dans des sacs isothermes

✓ **L'accompagnement des partenaires par la Banque Alimentaire:**

- La Banque Alimentaire de Rennes s'est engagée auprès de ses partenaires à les former aux règles d'hygiène et de pratique d'une alimentation équilibrée Elle procède à un contrôle régulier des pratiques de ses partenaires en les accompagnant de formations spécifiques .

❖ **Les difficultés rencontrées**

✓ **Produits laitiers et carnés : rupture éventuelle de la chaîne du froid**

- Absence d'information sur le cheminement des produits frais depuis la sortie des linéaires jusqu'à la chambre froide dédiée aux dons.
- Tri difficile, avant prise en charge des produits.
- Tri final à l'arrivée à la BA hors température dirigée.
- Présentation et délivrance des produits à nos partenaires hors température dirigée.

✓ **Fruits et légumes : des chocs thermiques désastreux**

- Prise en charge et Transport avec les produits frais laitiers et carnés
- Tri à réception à la BA hors température dirigée
- Stockage à température ambiante
- Dégradation trop rapide des produits et mise au rebut trop importante.
- Délivrance des produits à température ambiante

## ❖ **La solution au problème : Innovation et Travail en commun**

Elle passe par la maîtrise de la chaîne du frais à toutes les étapes et pour tous les produits sensibles, grâce à des technologies nouvelles, mises en œuvre de manière coordonnée et collective :

1. **Collecte** : Mise en cohérence d'un circuit « frais » pour la collecte des Fruits et légumes et autres produits sensibles au Magasin.

**Solutions** : créer un référentiel Magasin des Bonnes Pratiques pour le don des produits frais, fruits et légumes

- Organiser une rencontre de formation entre salariés de Carrefour Alma, concernés et le Responsable Hygiène et Sécurité alimentaire de la BA pour faire mieux prendre en compte les contraintes de la BA
- recueillir les idées du personnel Carrefour pour une amélioration du traitement des denrées.
- Mieux identifier les espaces de stockage des denrées en attente de don.
- 

2. **Tri : Création d'un sas réfrigéré** à la BA pour le tri du frais , à réception et pour la distribution des produits frais aux associations partenaires.

**Solution technique à l'étude** : création d'un dispositif innovant de froid laminaire localisé permettant le travail des denrées sur une table de tri ou à défaut création d'une chambre froide supplémentaire, maintenue à une température intermédiaire.

3. **-Stockage : Création d'une zone dédiée** au stockage et à la présentation des fruits et légumes dans l'entrepôt de la BA.

**Solution technique à l'étude** : aménagement d'un espace dédié de type biofresh, au-dessus de la chambre froide, en complémentarité thermodynamique avec celle-ci, ou à défaut aménagement d'une partie du magasin pour créer une zone de frais maîtrisé (température et hygrométrie)

4. **Préservation de notre capacité de transport en température dirigée entre le magasin et la BA.**

**Solution** : achat d'un nouveau véhicule frigorifique, si possible avec hayon élévateur, en remplacement d'un véhicule ancien dont le groupe froid est à bout de souffle.

5. **Transport des denrées fragiles en bonnes conditions par les bénéficiaires.**

**Solution** : achat et distribution de sacs isothermes à tous les bénéficiaires.

## ❖ Budget d'investissement à la BA de Rennes

Objet	Montant
Zone de température dirigée (tri et distribution ) :	<b>25 000 €</b>
Zone de stockage et distribution fruits et légumes	<b>20 000 €</b>
Camion réfrigéré	<b>50 000 € (dont financement acquis par ailleurs 15 000€)</b>
Sacs isotherme pour distribution aux bénéficiaires	<b>2 500 €</b>
<b>TOTAL</b> à financer	<b>82.500 €</b>

## ❖ Planning

Objet	Date
Zone de température dirigée (tri et distribution ) :	<i>Mai 2014</i>
Zone de stockage et distribution fruits et légumes	<i>Mai 2014</i>
Camion réfrigéré	Septembre 2014
Sacs isothermes pour transport des denrées par les bénéficiaires	Janvier 2014