

Ateliers de transformation, suivez le guide.

Les Banques Alimentaires innovent au service de la solidarité.



Édito

« Rien ne se perd, tout se transforme. »

Au cœur de la culture culinaire, le gaspillage n'a pas sa place. La créativité en cuisine est un outil exceptionnel pour redonner vie aux produits qui restent sur nos tables. Sans inventivité, le pain perdu de notre enfance, les meilleurs bouillons et fonds de sauce n'auraient pas la même saveur.

De fait, par leurs innovations, les ateliers de transformation des Banques Alimentaires représentent de formidables fabriques à redonner le goût du « mieux manger ». En proposant de **bons produits préparés avec soin** pour les personnes accueillies, tout en répondant aux enjeux environnementaux, les ateliers de transformation illustrent parfaitement les missions des Banques Alimentaires. Lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire, améliorer la qualité des produits proposés, et bien sûr créer du lien **pour que manger redevienne un plaisir...** tout cela me touche en tant que chef et citoyen.

Les confitures de fraises en Bretagne, en passant par les viandes lentement mijotées à Grenoble, les soupes de légumes de Marseille et les coulis de tomates de l'Aude, sont autant d'exemples de la façon dont la cuisine permet de rassembler.

« Ensemble, aidons l'homme à se restaurer. »
Chef Frédéric Simonin

Frédéric Simonin, un parcours étoilé

Frédéric Simonin commence la cuisine à 15 ans en apprentissage à Saint-Brieuc. À 18 ans, il devient « meilleur apprenti de Bretagne » — il passe par des établissements de renommée tels que Le Meurice, Taillevent puis le George V avec Philippe Legendre où il gravit tous les échelons.

À 27 ans, il obtient sa 1^{re} étoile au guide Michelin. En 2004, il est élu « Jeune Chef de l'année » par le guide Pudlowski. Il gagne une 2^e étoile Michelin à la Table

de Joël Robuchon en 2006. Il ouvre son propre restaurant au 25, rue Bayen dans le 17^e arrondissement de Paris, en 2010. Une année après l'ouverture, il obtient la 1^{re} étoile au Guide Michelin et le guide Pudlowski le nomme « Chef de l'année ».

Frédéric Simonin a fait ses armes aux côtés de grands chefs, de Ledoyen au Meurice, en passant par Joël Robuchon, avant de devenir Meilleur Ouvrier de France en 2019.



→ Sommaire

Édito

Introduction

1 Pourquoi créer un atelier de transformation ? p. 02 à 07

- 1.1 Améliorer l'alimentation des personnes accueillies
 - 1.2 Lutter contre le gaspillage alimentaire
 - 1.3 Coconstruire des projets en s'inscrivant dans une économie territoriale solidaire
 - 1.4 Former pour aider à (re)trouver le chemin de l'emploi
- En bref : 3 raisons de créer un atelier de transformation

2 Comment se lancer dans l'aventure ? p. 08 à 19

- 2.1 La définition des besoins
 - 2.2 Le choix des acteurs impliqués
 - 2.3 Le chiffrage des besoins
 - 2.4 Les financements
 - 2.5 Le local
 - 2.6 La mise en conformité du projet
- En bref : 4 facteurs de succès d'un projet d'atelier

3 Comment gérer et animer un atelier ? p. 20 à 28

- 3.1 Gérer les approvisionnements et les activités cuisine
 - 3.2 Gérer le nettoyage, la désinfection et la maintenance
 - 3.3 Gérer la traçabilité et les procédures de contrôle
 - 3.4 Animer les équipes
 - 3.5 Communiquer auprès des parties prenantes
- En bref : 3 clés de la gestion quotidienne d'un atelier

Glossaire/Crédits p. 28 à 30

Ce guide est dédié à Christian Chédru, président de la Banque Alimentaire de l'Isère de 2016 à 2022.

Les Banques Alimentaires innovent au service de la solidarité.

Présentes sur l'ensemble du territoire français, les Banques Alimentaires, grâce à leurs 7 000 bénévoles et leurs 110 implantations, sont expertes de la mise en œuvre de l'aide alimentaire. Elles sont aussi spécialistes de l'accompagnement des 2,2 millions de personnes accueillies. Pour répondre à leurs besoins, les Banques Alimentaires innovent au service de la solidarité. Parmi les enjeux à relever, elles œuvrent au quotidien pour améliorer la qualité de l'alimentation pour les plus démunis en construisant des filières de dons volontaires avec le monde agricole et alimentaire, et en développant des projets de solidarité avec les acteurs territoriaux comme, par exemple, les ateliers de transformation.

Depuis près de 10 ans, les Banques Alimentaires développent des ateliers de transformation de denrées alimentaires sur le territoire métropolitain et ultramarin. Aujourd'hui, 21 ateliers sont en fonctionnement.

À la lecture de ce guide, vous découvrirez pourquoi créer un atelier de transformation, puis comment le gérer et l'animer avec succès. Ce guide retrace les étapes essentielles pour se lancer dans cette

aventure et sera, bien sûr, complété par vos expériences. Chaque projet répond à des besoins particuliers, s'adapte au territoire et à ses ressources et, de fait, peut prendre différentes formes : une salle de découpe, une légumerie, une cuisine pour préparer des plats complets et équilibrés.

Si les ateliers et les produits varient, l'objectif est commun : améliorer la qualité et la diversité de l'alimentation proposée aux personnes accueillies, redonner l'envie et le plaisir de manger, le tout avec une dimension écologique en limitant le gaspillage alimentaire. ●



Un atelier de transformation est une structure permettant de transformer des produits alimentaires en conserves, en plats cuisinés, en jus, en compotes, en soupes afin d'allonger leur durée de vie et d'éviter le gaspillage alimentaire.



Pourquoi créer un atelier de transfor- mation ?



1.1

Améliorer l'alimentation des personnes accueillies

Un atelier de transformation diversifie les sources d'approvisionnement et, *in fine*, améliore l'alimentation proposée aux personnes en difficulté.

La transformation rend possible la collecte, en plus grande quantité, de fruits et légumes frais auprès des agriculteurs locaux. En transformant une partie de ces grands volumes de produits saisonniers, les fraises d'été peuvent être consommées toute l'année en confiture, les tomates en sauce, les fleurettes de choux-fleurs et les courges, une fois découpées et surgelées, sont plus facilement cuisinées ! Cela permet aux personnes de varier les sources de fibres, de vitamines et de minéraux dans leur alimentation.

Certaines contraintes de préparation comme celles des légumineuses, sous forme sèche, sont levées. Une fois préparées avec soin par les bénévoles de l'atelier, lentilles, haricots, ou pois chiches, diversifient et végétalisent

l'alimentation mise à disposition des personnes.

Les grossistes représentent une autre source d'approvisionnement de qualité. Les produits secs en grand format, les meules de fromage, ou les grandes pièces de viandes, peuvent être portionnés, transformés et reconditionnés en format individuels ou familiaux afin d'être mieux redistribués.

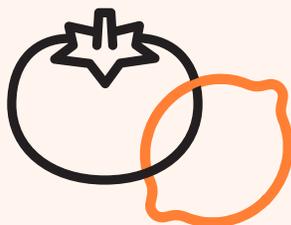
La viande et le poisson, riches en protéines et coûteux dans le commerce, qui arrivent à leur date limite, peuvent être cuisinés pour accompagner des plats complets, aussi sains que des plats maison, et exempts d'additifs.

Ainsi, les ateliers de transformation, par leur production, participent à compléter les denrées alimentaires distribuées aux associations, centres communaux d'action sociale (CCAS), et centres d'hébergement venant en aide aux personnes en situation de précarité. ●



Bon à savoir

La baisse de la ramasse, le besoin de diversifier les produits alimentaires distribués, l'impossibilité de distribuer des produits en gros conditionnement et celui d'étaler dans l'année la consommation de produits saisonniers, sont autant de contraintes inhérentes au fonctionnement des Banques Alimentaires. Elles peuvent être en partie résolues par la mise en place d'un atelier de transformation.



Les 4 types d'ateliers de transformation

1 Découpe et reconditionnement

Une salle de découpe permet de déconditionner et reconditionner en portions individuelles ou familiales, des produits non-distribuable en l'état. Ces produits peuvent être conditionnés sous-vide afin d'optimiser leur durée de conservation.

2 Transformation de denrées d'origine végétale

Si les fruits et les légumes sont trop abîmés, ou trop gros, la transformation permet de les valoriser. Ils peuvent être préparés cuits ou crus et conservés de différentes façons : sous vide, en conserves, en confitures, surgelés ou déshydratés.

3 Transformation de denrées d'origine animale

La transformation de viande ou d'autres produits d'origine animale comme la crème, est beaucoup plus exceptionnelle et soumise à des agréments sanitaires. Cuisiner des produits carnés allonge leur durée de vie tout en augmentant les apports en protéines animales de l'alimentation proposée par les associations partenaires.

4 Les autres types de transformation

Il est possible de valoriser le pain du soir pour en faire de la farine puis à nouveau du pain ou bien des biscuits. Quand les Banques Alimentaires collectent du pain et qu'une partie ne peut être redistribuée, il est valorisé en chapelure pour la nutrition animale.

1.2

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Depuis leur création en 1984, l'activité des Banques Alimentaires s'intègre à plusieurs niveaux dans les actions à mener contre le gaspillage alimentaire. En voici la hiérarchie introduite plus récemment par la loi Garot (des plus privilégiées aux moins privilégiées) :

- 1 La **prévention du gaspillage alimentaire.**
- 2 **L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation.**
- 3 **La valorisation destinée à l'alimentation animale.**
- 4 **L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.**

L'activité de transformation est un pas de plus dans la lutte contre le gaspillage menée par les Banques Alimentaires. Valoriser par la transformation, c'est aller encore plus loin que le don aux associations des invendus propres à la consommation.

- La découpe et le reconditionnement en format adapté limitent le gaspillage de produits de qualité qui ne seraient pas collectés habituellement. C'est le cas, par exemple, des meules de

fromage ou des grandes pièces de viande non distribuables en l'état. La cuisine des viandes et des poissons à dates courtes, impossibles à distribuer aux associations permet d'allonger la durée de vie de ces aliments coûteux et riches en protéines et d'en faire de délicieux plats.

- La préparation de fruits et de légumes locaux, hors calibres ou en surplus, collectés en grande quantité pendant la saison, permet d'étaler dans le temps la distribution et la consommation de ces aliments intéressants sur le plan nutritionnel.

- Enfin, la valorisation du pain invendu en chapelure pour l'alimentation animale est encore un autre exemple qui participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Grâce à la collecte auprès des donateurs de la chaîne alimentaire, la distribution et la transformation, les Banques Alimentaires évitent des émissions de CO₂ et participent ainsi à la lutte contre le réchauffement climatique. ●

1.3

Coconstruire des projets en s'inscrivant dans une économie territoriale solidaire

La coconstruction d'un projet permet de rassembler les idées, les besoins, les compétences et les outils de chacun des acteurs. Mobiliser l'ensemble de ces ressources permet l'innovation et l'exploration de projets comme celui d'un atelier de transformation. Les acteurs de la coconstruction se complètent et s'apportent en travaillant conjointement, en échangeant savoir-faire et informations !

La coconstruction avec des acteurs du territoire permet d'inscrire son projet d'atelier dans l'économie locale en s'appuyant sur des liens forts avec le monde de l'agriculture, de l'alimentaire et de la solidarité. Il convient de poser un diagnostic pour élaborer un projet qui répond aux besoins et attentes de chacun. De cette manière, chacun s'engage dans l'économie sociale et solidaire vertueuse pour garantir une aide alimentaire durable, plus locale et de qualité.

La force d'une synergie multiacteur, ayant chacun leurs spécialités, permet de répondre durablement aux besoins de chacune des parties prenantes :

- Accroître les débouchés locaux et de proximité pour les agriculteurs et les donateurs.
- Favoriser une aide alimentaire de qualité pour les personnes accueillies.
- Diversifier l'approvisionnement des Banques Alimentaires, le tout en limitant le gaspillage.

Ainsi, l'aide alimentaire, pensée localement et dans une logique de cocréation, illustre comment un atelier de transformation permet de soutenir les activités de chacun des acteurs, tout en contribuant à l'amélioration de l'alimentation proposée aux personnes en difficulté. ●



Ils l'ont fait
Une légumerie solidaire dans la Manche

La Légumerie Conserverie Solidaire, créée en coopération avec des acteurs locaux et la Banque Alimentaire de Saint-Lô, prépare des légumes issus des producteurs et d'un chantier d'insertion en maraîchage. Une partie est destinée à l'hôpital de Coutances, une autre pour la Banque Alimentaire, à destination des bénéficiaires de l'aide alimentaire.





Ils l'ont fait

L'Atelier et Chantier d'Insertion de la Banque Alimentaire de Haute-Savoie

“Le chantier d'insertion d'Annemasse accompagne 30 personnes chaque année. Certains sont chauffeurs, travaillent dans l'entrepôt et d'autres trient et transforment les fruits et légumes collectés. Une structure spécialisée est missionnée pour assurer l'accompagnement de ces salariés en insertion, notamment dans leurs démarches administratives, et la connaissance de leurs droits.”



Gilles

Encadrant technique de l'atelier fruits et légumes

1.4

Former pour aider à (re)trouver le chemin de l'emploi

La mise en place d'un atelier de transformation est une opportunité d'aider les personnes éloignées de l'emploi à en retrouver le chemin ou de former les étudiants en cuisine.

Faire de son atelier un véritable outil pédagogique, en créant une cuisine d'application, aide les étudiants d'école d'hôtellerie ou de restauration à se mettre en situation professionnelle réelle. Cela leur permet d'acquérir les compétences requises à l'exercice de leur futur métier, tout en étant

sensibilisés aux valeurs humaines des Banques Alimentaires.

La mise en place d'un Atelier et Chantier d'Insertion (ACI) dans le contexte d'un atelier de transformation représente également une occasion de former et d'accompagner des personnes éloignées de l'emploi. Ensuite, l'objectif est qu'elles puissent, si elles le souhaitent, travailler dans le secteur de l'agroalimentaire ou de la restauration collective. ●



En bref

3 raisons de créer un atelier de transformation

1

Augmenter la quantité des produits et diversifier l'alimentation proposée aux personnes accueillies

Un atelier de transformation diversifie les sources d'approvisionnement et augmente la quantité et la qualité des produits alimentaires distribués.



2

Lutter contre le gaspillage alimentaire et participer à la lutte contre le réchauffement climatique

La transformation permet de collecter des invendus non distribuables en l'état, d'allonger la durée de vie des aliments à dates courtes et ainsi d'éviter des émissions de CO₂.



3

Aider des personnes à (re)trouver le chemin de l'emploi

Un atelier de transformation, qui serait également une cuisine d'application pour les étudiants en école d'hôtellerie-restauration ou bien un chantier d'insertion, permet de former des jeunes et des personnes éloignées de l'emploi.



Comment se lancer dans l'aventure ?



2.1

La définition des besoins

Créer un atelier de transformation est une véritable aventure entrepreneuriale. Avant de se décider, il est bon de définir ses besoins pour commencer sur des fondations solides.

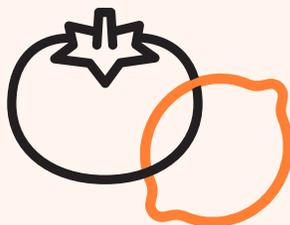
Il est important de bien étudier le terrain d'implantation des autres Banques Alimentaires, des associations et des structures qui se seraient lancées dans la création d'un atelier de transformation. Cette analyse prend la forme d'une étude de marché. Elle peut mener à des partenariats, ou à une proposition d'un autre type de transformation pour répondre au mieux aux besoins du territoire.

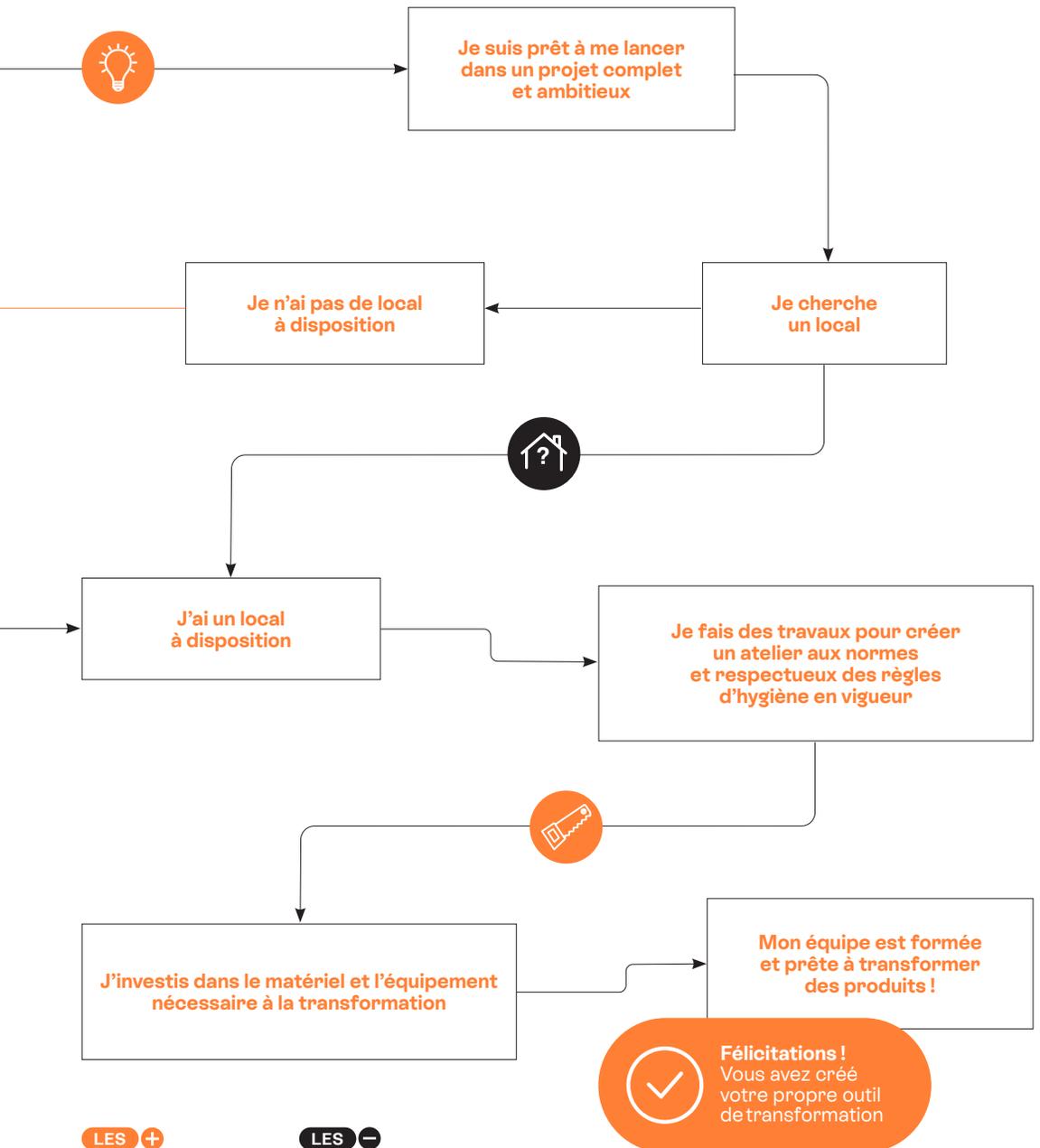
Par ailleurs, il convient d'analyser ses besoins en amont (sources d'approvisionnements, catégories de produits faisant le plus défaut dans les distributions d'aide alimentaire, etc.) et en aval (capacité à redistribuer en quantité aux structures d'aide partenaires, à étaler la distribution des produits de longue conservation).

Enfin, pour lancer un atelier de transformation et structurer le projet, il faut sonder les contraintes des associations partenaires. L'idée est de proposer une solution qui réponde à toutes les attentes en matière de budget, de format, de conditionnements, de préférences alimentaires et de fréquence de distribution. Aussi, il faut s'assurer de disposer de débouchés suffisants afin que les produits sauvés du gaspillage soient redistribués et non gaspillés à leur tour ! ●



Bon à savoir
Il est utile d'établir une cartographie des associations, des CCAS, des hôtels sociaux et des centres d'hébergement autour de la Banque Alimentaire, au niveau départemental, voire au niveau régional, en fonction des ambitions du projet.





LES +

- ❶ Autonomie et flexibilité.
- ❷ Meilleure maîtrise de la qualité et des règles d'hygiène.
- ❸ Moins de contraintes logistiques.

LES -

- ❶ Mise en place plus complexe.
- ❷ Nécessite d'importants investissements humains et financiers.

* Plan de Maîtrise Sanitaire : tous les acronymes et les sigles sont détaillés dans le glossaire p. 28.

+

**Bon à savoir**

La réglementation impose qu'au moins une personne soit formée aux principes HACCP (système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques). En cas de contrôle, l'attestation de formation délivrée par l'organisme formateur doit pouvoir être présentée à l'inspecteur.

“

**Ils l'ont fait**

Adhérer à un Atelier de Transformation Collectif (ATC) porté par des agriculteurs

La Banque Alimentaire de l'Aude est adhérente de l'ATC de la Coopérative d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA) des Jardins de la Haute-Vallée à Couiza. Les bénévoles valorisent les surplus de fruits et de légumes frais en jus, en conserves et en compotes avec l'aide du responsable opérationnel de l'atelier.

2.2

Le choix des acteurs impliqués

Un chef de projet

De l'idée à la réalisation, c'est le chef de projet qui orchestre la création de l'atelier. Il doit savoir fédérer et piloter une équipe qui peut être mixte bénévoles/salariés.

Un RhySA : un expert qualité et hygiène

Le Responsable hygiène et Sécurité des Aliments (RhySA) garantit une aide alimentaire de qualité et respectueuse des règles d'hygiène et de sécurité des aliments.

Le chef de projet doit travailler main dans la main avec le RhySA. Il aide le porteur de projet à rédiger le Plan de Maîtrise Sanitaire de l'atelier et à penser l'aménagement du local dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques d'hygiène.



Un chef cuisinier/ directeur de production

Pour cuisiner des repas, il est souvent indispensable de compter sur un chef cuisinier diplômé. Il faut être inspiré et trouver des manières variées de cuisiner équilibré avec des produits dont la quantité et la variété sont imprévisibles.

Les partenaires possibles

Les agriculteurs

Certains agriculteurs s'organisent et partagent un atelier de transformation. On parle alors d'Atelier de Transformation Collectif (ATC).



Les entreprises

Une entreprise peut mettre à disposition d'une Banque Alimentaire ses cuisines et le savoir-faire de ses cuisiniers afin d'assurer la transformation de produits de façon ponctuelle ou régulière.

Les établissements scolaires

Les cuisines des établissements scolaires, des écoles hôtelières ou d'autres structures de l'agroalimentaire, quand elles sont inutilisées, peuvent être mises à disposition d'une Banque Alimentaire pour mettre en place l'atelier de transformation.

L'entraide entre les Banques Alimentaires

La mutualisation et la solidarité entre les Banques Alimentaires, notamment à l'échelle régionale, peut faciliter la création de l'atelier et rentabiliser plus rapidement les outils nécessaires au projet. ●



Ils l'ont fait
Un atelier à disposition des agriculteurs à La Réunion

La Banque Alimentaire des Mascareignes, en partenariat avec la chambre d'agriculture, met son unité de transformation à disposition des agriculteurs locaux. Ces derniers, en retour, s'engagent à donner une partie de leurs matières premières et de leur production, afin de contribuer à augmenter la part de fruits et légumes distribués.



2.3

Le chiffrage des besoins

Souvent négligés, mais au cœur du projet : les coûts et les financements ! Deux outils peuvent être nécessaires :

- Le budget prévisionnel est une projection des charges et des recettes sur la future année comptable (12 mois). C'est un bon outil de gestion financière.

- Le plan de financement assure, quant à lui, la viabilité financière d'un projet.

Il est souvent demandé par les financeurs lors d'une demande de subvention. Il liste l'ensemble des dépenses nécessaires au lancement d'un atelier de transformation, ainsi que les diverses ressources possibles. Il a pour but l'équilibre entre les dépenses, nécessaires au démarrage et à la poursuite de son activité (locaux, travaux, salaires, matériel, équipements, énergie, besoin en fonds de roulement), et les ressources (subventions, mécénat, prêt bancaire, participation solidaire, etc.) qui permettent de réaliser les investissements nécessaires.



Les équipements

En fonction des différents types de transformation souhaités, des investissements matériels peuvent être envisagés. Cet équipement semi-professionnel représente généralement une part importante des investissements, qui peuvent être soutenus par des subventions ou par des dons de matériels. ●



Pour voir un exemple de plan de financement et une liste des équipements de transformation :



2.4

Les financements

Le financement d'un atelier peut reposer sur des sources externes (subventions, mécénat), mais aussi sur un revenu d'activité, en augmentant la participation solidaire des produits transformés par exemple, ou bien en injectant une partie de la production de l'atelier dans un circuit commercial.

La recherche des aides

C'est une partie essentielle de l'élaboration du projet. Quelle que soit la nature de l'aide demandée, une bonne connaissance du contexte économique local, des dispositions réglementaires et des éléments de langage adaptés favoriseront l'attribution.



Les subventions publiques et le mécénat

Les subventions des collectivités locales peuvent aider à l'investissement et au fonctionnement pour envisager sereinement la pérennité du projet. Par ailleurs, des appels à projets locaux sont lancés tous les ans ! Renseignez-vous auprès des collectivités locales ou sur le site du gouvernement : Aides Territoires.

Les entreprises ou les fondations peuvent également contribuer. Le mécénat peut être d'ordre financier, en nature (conditionnement, approvisionnement, équipement de cuisine, etc.) ou en compétences (chef de production, cuisinier, etc.). ●



Bon à savoir

Il est possible de vendre une partie de la production de soupes, jus, confitures et bocaux, pour améliorer la viabilité économique du projet. Il faudra alors créer une marque et respecter certaines règles. En effet, pour conserver le statut d'association à but non lucratif, il convient de limiter ses recettes encaissées à 72 000 € par an. Si vous souhaitez indiquer sur vos étiquettes des mentions telles que "frais", "fait maison", "traditionnel", "naturel", il est recommandé de contacter la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des population (DDETSPP), car l'utilisation de ces termes est soumise à la réglementation.





Ils l'ont fait
L'atelier de
l'Association Fruits
et Légumes Solidarité
(AFLS), au cœur
du Marché d'Intérêt
National des Arnavaux

“L'atelier de l'AFLS,
émanant de la Banque
Alimentaire des
Bouches-du-Rhône,
transforme les fruits
et les légumes issus
des dons, des surplus
ou des invendus.
Confitures, jus, soupes,
sauces, et surgelés
sont redistribués aux
associations par la
Banque Alimentaire.
L'équipe focalise ses
efforts sur la solidarité,
l'antigaspiillage
et l'insertion
professionnelle.”



Fourat
Directeur d'Exploitation
de l'AFLS

2.5

Le local

Après des études de faisabilité et des visites, le chef de projet peut décider de lancer l'atelier dans les locaux de la Banque Alimentaire, dans des locaux mis à disposition par une autre structure ou de déléguer la transformation à un prestataire.

En France, il existe 55 000 équipements de restauration collective. Certains sont sous-utilisés, avec des créneaux horaires limités, les équipes travaillant souvent le matin. Échanger avec les directions départementales pour entreprendre une utilisation solidaire de ces équipements dans le cadre d'ateliers de transformation représente une piste pour trouver un local et du matériel.

Les plans du local

Quel que soit le type de local, il doit être aménagé en fonction des besoins de production, en accord avec les règles d'hygiène et la méthode HACCP. Une fois le projet d'atelier finalisé, avant de commencer les travaux, il est fortement recommandé de le faire valider aux services de la DDETSPP pour s'assurer de sa faisabilité.

Le concept de la « marche en avant » n'apparaît pas dans la réglementation mais il semble indispensable et reste largement recommandé. La marche en avant dans l'espace permet de séparer le souillé du propre, et les produits crus, des produits cuits. Ainsi les phases de déconditionnement, nettoyage des légumes, préparation, cuisson et conditionnement doivent être bien séparées.

Si la configuration des locaux ne permet pas une séparation physique des étapes, il faut établir une marche en avant dans le temps avec une étape de nettoyage et désinfection entre la manipulation de produits crus ou sales et celle de produits cuits ou finis.

Dans l'espace, la marche en avant permet d'éviter qu'un produit ne repasse pas par le même endroit et provoque des contaminations croisées. De même, l'entreposage des produits finis est effectué dans un réfrigérateur différent de celui des produits bruts. Le produit va toujours “en avant” dans l'atelier. ●



Plus d'informations sur
la méthode
HACCP:



2.6

La mise en conformité du projet

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Le PMS est un ensemble de documents détaillant les mesures préventives et d'autocontrôle pour maintenir l'hygiène et la sécurité des aliments. Chaque atelier de transformation doit développer son propre PMS. Il n'existe donc pas de PMS type, mais tous doivent traiter les trois points suivants :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH).
- Les procédures fondées sur les 7 principes de l'HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points* = Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) pour identifier les dangers liés aux matières premières, aux différentes opérations, leur hiérarchisation, et la détermination des points critiques où les risques peuvent apparaître.
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel, etc.).

Dans certains cas, pour rédiger son PMS, il est possible de se référer à un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) existant. Voici une liste de quels s'inspirer :

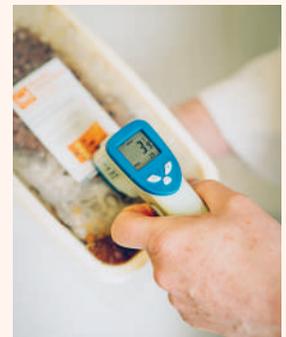
- **Pour un atelier de transformation de plats cuisinés et de conserves contenant des denrées animales ou d'origine animale (DAOA) :**
 - GBPH des entreprises fabricantes de produits traiteurs frais et réfrigérés;
 - GBPH restaurateur;
 - GBPH et application des principes HACCP plats cuisinés et viande en conserves appertisées;
 - GBPH et d'application des principes HACCP à l'activité de conserveur en complément d'une activité de boucher, charcutier, restaurateur, traiteur et poissonnier.
- **Pour un atelier transformant des fruits et légumes :**
 - GBPH de l'industrie des jus de fruits, nectars et produits dérivés. ●



Bon à savoir
Il est vivement recommandé de se référer à la fiche 10 "Étiquetage des produits et traçabilité" du *Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène : distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs*.



Plus d'informations :





“La mise en place d'un atelier de transformation est la meilleure valorisation possible des produits qui ne peuvent pas être distribués en l'état aux bénéficiaires. Elle est soumise à une réglementation stricte et nécessite une hygiène rigoureuse, en particulier pour les produits d'origine animale.”



Benoît

Responsable du service Hygiène et Sécurité des Aliments à la Fédération Française des Banques Alimentaires

Les déclarations et les agréments sanitaires

En fonction du type de transformation réalisée dans l'atelier, deux mois avant le début de l'activité, une déclaration voire une demande de dérogation d'agrément doivent être faites en ligne. Ces déclarations ne concernent que les ateliers transformant des produits d'origine animale, néanmoins cela ne dispense pas les autres du respect scrupuleux des règles d'hygiène.

🔗 **Dans le cas d'un atelier qui transforme uniquement des produits d'origine végétale, même s'il n'est pas soumis à l'obligation d'agrément sanitaire, il est conseillé de se renseigner auprès de la préfecture.**

📄 **Les ateliers transformant des produits animaux ou d'origine animale doivent remplir la déclaration via le Cerfa 13984*05 et une demande de dérogation d'agrément sanitaire via le Cerfa 13982*06.**



À noter ! Les limites de quantité et de distance prévues par la dérogation ne s'appliquent pas aux établissements caritatifs (arrêté du 8 juin 2006).



Voir un exemple de registre des étiquettes pour assurer la traçabilité :

Le système de traçabilité

La mise en place d'un système de traçabilité est une obligation pour l'ensemble des acteurs de l'alimentaire. Les règles sont les mêmes que celles qui concernent les activités d'une Banque Alimentaire. La traçabilité participe à la sécurité du consommateur en permettant de maîtriser la qualité des produits, connaître leur historique ou leur origine, et, si nécessaire, de retirer ou rappeler un produit.

Les règles de base d'un système de traçabilité sont :

Avant la transformation :

- Identifier les fournisseurs des produits et tenir un registre des informations actualisées que l'on peut mettre à la disposition des autorités.
- Enregistrer les produits entrants avec le numéro de lot.

Après la transformation :

- Identifier les destinataires des produits sortants et tenir ces informations actualisées à disposition des autorités en cas de contrôle.
- Enregistrer les produits sortants avec le numéro de lot.
- Conserver toutes les informations de traçabilité durant cinq ans. ●



En bref

4 facteurs de succès d'un projet d'atelier

1

Définir son projet et chiffrer ses besoins

Pour que le projet soit viable, il convient de faire une étude de marché et d'analyser les besoins en amont (approvisionnements) et en aval (besoins des partenaires).



2

Trouver des financements

Penser aux financements externes (subvention privée ou publique, mécénat) ou internes (issus de l'activité), mais aussi aux aides en nature. L'important est d'assurer la pérennité de l'atelier !



3

Bien s'entourer et s'équiper

Les partenaires et l'équipe de l'atelier sont deux maillons essentiels du succès. Concevoir soigneusement les plans du local et adapter les équipements aux produits à transformer permettront de commencer dans les meilleures conditions.



4

Assurer la traçabilité et l'hygiène et la sécurité des aliments

Comme pour tout acteur de l'alimentaire, le respect scrupuleux des règles sanitaires permet de prévenir les risques de contamination.



Comment gérer et animer un atelier ?



3.1

Gérer les approvisionnements et les activités cuisine

Chaque type de transformation, chaque atelier et chaque équipe a son organisation propre. La gestion des approvisionnements dépend des gisements environnants et des partenariats liés avec les donateurs.

Afin de ne pas démultiplier les flux, l'atelier est approvisionné par les denrées collectées et triées par la Banque Alimentaire. Le tri des denrées en fonction de leur état — légumes et fruits abîmés, viande dont la Date Limite de Consommation (DLC) est trop courte — est primordial pour optimiser les distributions et éviter le gaspillage grâce à l'atelier de transformation.

Dans le cas d'un atelier qui transforme les produits en plats préparés, la cuisine diffère de celle d'un restaurant traditionnel ou d'un industriel de l'agroalimentaire. En effet, la variété des produits et les quantités changent tous les jours. Le chef de cuisine doit faire preuve d'une grande créativité. En fonction des approvisionnements et de la capacité de production, le chef peut préparer jusqu'à 30 recettes différentes par jour! ●





Ils l'ont fait

La salle de découpe de la Banque Alimentaire de la Sarthe

“Au Mans, tout est pensé selon les normes de l'industrie alimentaire. Les désinfections après chaque utilisation de la salle font partie intégrante de nos missions. L'atelier, maintenu entre 5 et 7 °C, est nettoyé et désinfecté avec un produit adapté au contact alimentaire, de même que les appareils et les couteaux. Il y a d'ailleurs un couteau par type de produit : fromage ou charcuterie, soit cuit, soit cru !”



Dominique

Responsable Hygiène et Sécurité des Aliments

Bon à savoir

Le nettoyage et l'administratif prennent beaucoup de temps. Dans la salle de découpe de la Banque Alimentaire du Mans, 2h de découpe demandent 1h de nettoyage et de désinfection et 1h de travail administratif.

3.2

Gérer le nettoyage, la désinfection et la maintenance

Cruciaux pour assurer la sécurité des aliments, le nettoyage, l'entretien des locaux et la désinfection du matériel doivent être bien organisés. En appliquant les conseils des fiches du GBPH, et en veillant à ce que chacun respecte les contraintes d'hygiène de l'industrie alimentaire (bottes, combinaison, tablier en plastique, gants, etc.), l'atelier se prémunit contre d'éventuelles contaminations croisées.

La personne chargée de la maintenance doit gérer les relations avec les fournisseurs, notamment s'il s'agit de remplacer une pièce en cas de réparation par exemple. Cette personne tient un registre de contrôle, prévient les autres en cas de panne, etc.

Dans certains cas, comme celui de l'entretien d'un autoclave, c'est un organisme habilité qui contrôle tous les deux ans. De manière générale, il est conseillé de faire appel à une entreprise extérieure spécialisée dans la maintenance et la lutte contre les nuisibles. ●



Pour plus d'informations, vous pouvez vous référer aux fiches et aux annexes du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) de la distribution des produits alimentaires par les organismes caritatifs.



3.3

Gérer la traçabilité et les procédures de contrôle

La traçabilité

Plusieurs documents administratifs permettent d'établir la traçabilité des produits transformés ou déconditionnés et reconditionnés. L'un des avantages d'un atelier de transformation porté par une Banque Alimentaire est le meilleur contrôle de la traçabilité. En effet, en faisant transiter les produits transformés par la Banque Alimentaire, le système VIF facilite la traçabilité.

L'opérateur peut également entrer dans un tableur la date d'arrivée des produits bruts, la date de déconditionnement, le nom du produit, et la personne qui a assuré le déconditionnement. Un document sur lequel figure l'étiquette d'origine, la nouvelle étiquette, les dates de déconditionnement, les numéros de lot et les DLC permet également d'assurer une bonne traçabilité.

Enfin, au moment de la livraison, les associations reçoivent un bon de livraison, et une feuille suiveuse sur laquelle sont indiqués le nom du

produit, la DLC initiale, la nouvelle DLC, le nouveau numéro de lot et la composition complète avec un visuel précisant les différents allergènes.

L'étiquetage

La loi INCO prévoit un étiquetage très détaillé comprenant la composition, les ingrédients, les valeurs nutritionnelles, le mode de préparation, etc., mais l'aide alimentaire en est partiellement dispensée. Ainsi, sur l'emballage doit être indiqué *a minima* les informations de sécurité (voir ci-dessous). Les autres indications doivent figurer sur une fiche suiveuse. Les allergènes peuvent aussi être indiqués sur cette fiche.

Dénomination du produit DLC ou DDM

et température de conservation,

Présence d'allergènes

(l'étiquette doit porter la mention « Contient » suivi du nom de l'allergène en gras, en italique ou souligné),

Traçabilité
(établissement d'origine
et numéro de lot).

Les 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire :



Gluten



Sésame



Fruits à coque



Crustacé



Œuf



Poisson



Moutarde



Lait



Arachide



Céleri



Soja



Mollusques



Lupin



Sulfites

Les procédures de contrôle

Pour la préparation de plats cuisinés conservés au froid positif, il faut mettre en place un système de plats témoins comme celui qui est défini dans le « GBPH restauration collective » et garder des échantillons de la première production pour tous les produits ayant une Date de Durabilité Minimale (DDM).

De manière générale, les analyses pour déterminer les DLC, valider les procédures de nettoyage et de cuisson font partie de la procédure d'obtention ou de renouvellement de l'agrément sanitaire, qui est obligatoire pour tous les ateliers de transformation utilisant des denrées d'origine animale. La DDETSPP peut aider à définir les plans de contrôle et à interpréter les résultats. ●



Pour plus d'informations à propos des procédures de contrôle, des relevés de température, de suivi des produits vous pouvez vous référer aux fiches et aux annexes du GBPH.



Recommandations techniques par type de produit

Type de produit	Durée de vie (indicative)	Validation de la durée de vie	Température de stockage	Quantité de plat témoin/ échantillon à garder	Temps de conservation du plat témoin	Temps d'archivage des documents
Plats cuisinés à base de viande ou de DAOA conservés au froid	DLC de 3 jours	Analyse à J+3, J+4, J+5 et J+6	Entre 0 et 3 °C	Conservé 100 g par recette et par jour de production en cas de contrôle sanitaire	5 jours	5 ans
	DLC de 5 jours				7 jours	
Plats cuisinés à base de légumes et compotes conservés au froid	DLC de 3 jours	Analyse à J+3, J+4, J+5 et J+6	Entre 0 et 3 °C	Conservé 100 g par recette et par jour de production en cas de contrôle sanitaire	5 jours	6 mois au minimum (5 ans conseillés)
	DLC de 5 jours				7 jours	
Plats cuisinés et bases de légumes conservés congelés	DDM de 1 an	En goûtant le produit qui atteint sa DDM	</= -18 °C	Garder 3 bocaux de la première production pour valider la DDM	1 an	5 ans
Conserves	DDM de 1 an		À température ambiante ou au frais dans un endroit propre et sec		1 an	
Confitures	DDM de 2 ans				1 à 2 ans suivant recettes	

3.4

Animer les équipes

Que l'équipe soit composée de bénévoles, de salariés en insertion ou non, ou encore d'apprentis, il est souhaitable que tous adhèrent au projet et à son fonctionnement. Les conditions de travail sont parfois difficiles (froid, humidité, bruit des machines, lumière artificielle), mais la sécurité est assurée pour les équipiers :

- Pour les objets coupants, la porte de l'atelier ou de la salle de découpe doit pouvoir être fermée à clé.
- L'opérateur qui les manipule doit être équipé de gants spéciaux.
- Les travailleurs isolés doivent être munis d'un téléphone et d'un système d'alarme.

Respecter les règles d'hygiène passe notamment par la formation des équipiers à la formation Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments (TASA). La réglementation impose qu'au moins une personne soit formée aux principes HACCP. Cette personne est souvent le chef cuisinier salarié de l'atelier.

Le modèle de la cuisine d'application

Un atelier de transformation qui prépare des plats cuisinés peut devenir une cuisine d'application. Les étudiants en école d'hôtellerie-restauration s'entraînent à cuisiner, sous la responsabilité du chef cuisinier, tout en renforçant l'équipe. L'un des avantages pour les étudiants est la grande variété de produits cuisinés par rapport à un restaurant conventionnel. ●



Ils l'ont fait
“Selon les produits qui arrivent, la cuisine peut préparer entre 25 et 30 recettes différentes par jour ! Des légumes, des viandes, des poissons, de quoi permettre aux jeunes d'écoles hôtelières d'apprendre et d'appliquer de nombreuses techniques culinaires.”



Emmanuel
Chef cuisinier de 3 Étoiles Solidaires



Ils l'ont fait

Le Troc-confitures de la Banque Alimentaire de Bourgogne

“À Châtenoy-le-Royal, les bénévoles de l'antenne de Saône-et-Loire cuisinent le surplus des fruits de la ramasse en délicieuses confitures. Dans les magasins partenaires, ils les échangent contre des produits achetés par les clients. Cela permet de compléter les stocks pour mieux répondre aux besoins des personnes accueillies.”



Martine

Responsable de l'atelier confiture et des trocs en magasin

3.5

Communiquer auprès des parties prenantes

Assurer la pérennité d'un atelier de transformation passe aussi par la communication. Organiser des portes ouvertes et des dégustations permet de valoriser et mettre en valeur les actions de la Banque Alimentaire auprès des financeurs, des donateurs de denrées et des élus locaux.

Afin de pérenniser l'activité de l'atelier, il convient également de communiquer auprès des associations, des centres d'hébergement et des CCAS partenaires.

Pour ce faire, il est essentiel de connaître les besoins des partenaires et de faire connaître les produits et leur qualité lors de dégustations. En fonction des produits transformés, les débouchés peuvent varier. Les produits surgelés peuvent intéresser des épiceries sociales, les plats complets, des restaurants solidaires ou les associations qui cuisinent ou réchauffent les aliments avant de distribuer des repas.

Il est également précieux de s'assurer de l'adhésion des bénéficiaires aux produits qui sortent de l'atelier et d'avoir des retours sur les produits afin d'améliorer ou de maintenir

leur bonne qualité. Si la marge de manœuvre semble réduite par les approvisionnements issus du don, il est possible de modifier ses méthodes de transformation au regard des remarques des associations et des bénéficiaires. Diminuer le taux de sel ou de sucre dans les préparations, ou préparer les aliments au naturel au lieu de les cuisiner en sauce pour laisser les personnes accommoder les viandes et les légumes à leur convenance.

⚠ Il ne faut pas négliger l'apparence des produits. L'étiquette et le conditionnement ont leur importance !

Dans le cas où les produits proviennent des agriculteurs et des producteurs locaux, un événement peut être organisé sur le thème “du champ à l'assiette”. Visiter l'exploitation de l'agriculteur, puis l'atelier de transformation pour découvrir les différents acteurs à l'origine des plats ou des bœufs peut être un moyen de valoriser et de renforcer les liens avec les donateurs. ●

En bref

3 clés de la gestion quotidienne d'un atelier

1

Savoir faire preuve de créativité

Pour s'adapter à la grande diversité de denrées à transformer, il faut être créatif ! La variété et la créativité permettent de proposer des produits appétissants et équilibrés.



2

Être rigoureux

La gestion d'un atelier de transformation nécessite un suivi strict de l'application des règles d'hygiène. La rigueur en la matière assure la sécurité des aliments et prévient d'éventuels risques d'intoxication.



3

Animer la vie de l'atelier

Le succès et la pérennité d'un atelier passent par la satisfaction des personnes, la bonne entente de l'équipe qui transforme, mais aussi la communication et les événements qui valorisent l'activité !





Glossaire

ACI	Atelier et Chantier d'Insertion
ATC	Atelier de Transformation Collectif
BA	Banque Alimentaire
CASA	Comment Améliorer la Sécurité des Aliments (formation)
CCAS	Centre Communal d'Action Sociale
Cerfa	Formulaire administratif réglementé
CHRS	Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale
DAOA	Denrée Animale ou d'Origine Animale
DDETSPP	Direction Départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la Protection des Populations
DDM	Date de Durabilité Minimale (anciennement : DLUO)
DGAL	Direction Générale de l'Alimentation
DGCCRF	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
DLC	Date Limite de Consommation
DLUO	Date Limite d'Utilisation Optimale
ESAT	Établissement et Services d'Accompagnement par le Travail
ESS	Économie Sociale et Solidaire
GBPH	Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
GMS	Grandes et moyennes surfaces (magasins)
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)
INCO	Information du Consommateur sur les denrées alimentaires
MIN	Marché d'Intérêt National (marché de gros)
ODD	Objectif de Développement Durable
PMS	Plan de Maîtrise Sanitaire
PNNS	Plan National Nutrition Santé
RHYSA	Responsable Hygiène et Sécurité des Aliments
TASA	Tous Acteurs de la Sécurité des Aliments (formation)
TIAC	Toxi-Infection Alimentaire Collective

Merci aux Banques Alimentaires : de l'Aude, de la Bourgogne, des Bouches-du-Rhône, du Cher, de la Haute-Savoie, de l'Isère, de la Manche, de la Réunion, de la Sarthe et de la Vendée.

Nous remercions également le chef Frédéric Simonin pour son engagement et tous les collaborateurs de la Fédération française des Banques Alimentaires qui ont apporté leur expertise et qui ont donné de leur temps pour l'élaboration de ce guide.



Retrouvez
tous les outils
mentionnés
dans ce guide :





Ils l'ont fait "3 Étoiles Solidaires", l'atelier de transformation de la Banque Alimentaire de l'Isère

Les bénévoles cuisinent des fruits, des légumes, de la viande et du poisson à date courte, des féculents en gros format non distribuables en l'état. Cela permet d'allonger leur durée de vie tout en proposant aux bénéficiaires des plats équilibrés et cuisinés avec soin.

Une journée à l'atelier

A neuf heures, la ramasse commence dans les magasins. Deux heures plus tard, la cuisine est livrée et le camion part vers l'entrepôt avec la production de la veille. Le chef trie les produits et imagine les recettes de la journée. Les denrées sont cuisinées. À quinze heures, les hôtels sociaux viennent récupérer les plats. Dix-sept heures, c'est l'heure des tâches administratives et du nettoyage.



Actrices de l'Économie Sociale et Solidaire, les Banques Alimentaires accompagnent plus de 2 millions de personnes. Ateliers de transformation, achats en circuit court, épiceries solidaires, dispositifs itinérants, programme Bons gestes & bonne assiette : les Banques Alimentaires développent des projets innovants à fort impacts sociaux pour que l'aide alimentaire soit facteur de lien social et de prévention santé.



banquealimentaire.org

CRÉDITS

Guide des ateliers
de transformation
du réseau des
Banques Alimentaires
Publication 2022

**Directeur
de la publication**
Claude Baland

**Responsable
de la publication**
Laurence
Champier

**Rédaction
et coordination**
Andréa Moissiard
Solène Job

Crédits photos
Arnaud Freitas
FFBA

Photo de couverture
Arnaud Freitas

Typographie
Rebond Grotesque
Atelier Cécile + Roger

Pictogrammes
Noun Project

Conception, réalisation
Little Stories

Imprimerie
Graphix plus

**Fédération Française
des Banques Alimentaires**
3, rue de l'Arrivée
75 015 Paris
01 49 08 04 70
ffba@banquealimentaire.org



 Banques
Alimentaires

Avec le soutien de :

FONDATION  AVRIL

RECONNUE D'UTILITÉ PUBLIQUE

