

MODELE

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

ENTRE les soussignés :

- L'opérateur de restauration collective « », dont le siège social est à immatriculée au registre du commerce et des sociétés de sous le n° préparant ses repas dans la cuisine située à (avec un agrément n° le cas échéant) représentée par son(sa) Président(e)/Gérant(e) Monsieur/Madame dûment habilité(e) à l'effet des présentes ;

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

ET

- l'ASSOCIATION association de loi 1901 enregistrée à la préfecture de domiciliée représentée par son(sa) Président(e) Monsieur/Madame dûment habilité(e) à l'effet des présentes ;

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

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

CONSIDÉRANT :

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

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

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

- le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 qui précise les conditions d'agrément des établissements qui mettent sur le marché des produits d'origine animale ;
- le règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- le règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale ;
- le décret du 28 décembre 2016 relatif aux dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime ;
- le décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité ;
- l'arrêté du 21 décembre 2009 modifié et l'arrêté du 8 octobre 2013, qui établissent les températures maximales de conservation des denrées alimentaires applicables au stade de la remise directe et du transport et définissent les notions de préparations culinaires élaborées à l'avance et d'excédents ;
- l'arrêté du 8 juin 2006, qui précise par son titre III et ses annexes 3 et 4 les conditions d'application en France de la dérogation à l'agrément sanitaire, notamment dans le cas de la cession de denrées à des établissements caritatifs ;
- l'arrêté du 19 mai 2020 fixant les catégories de denrées alimentaires qui sont exclues du don compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer
- l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19-05-2020 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, qui détaille les modalités de mise en œuvre des arrêtés précédents.

ÉTANT EXPOSÉ QUE :

Depuis plusieurs années, l'augmentation du nombre de personnes en situation de pauvreté conduit plus de 5,5 millions de personnes à avoir recours à l'aide alimentaire dispensée sur l'ensemble du territoire par les associations et les institutions.

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

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

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

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE propose des produits alimentaires.

Dans le cadre de son activité, l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE peut être amené à sortir de la commercialisation certaines marchandises, notamment pour éviter de présenter plusieurs fois le même plat, ou pour éviter une perte due à l'arrêt du service au consommateur (veille de week-end, de vacances...).

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

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

et l'accompagnement plus global des personnes en situation de pauvreté, et est à ce titre habilitée à distribuer de l'aide alimentaire.

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

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

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

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

CECI EXPOSÉ, IL A ÉTÉ CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 – OBJET DE LA CONVENTION

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

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

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

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

Article 2 – DENREES

2.1 DENREES CONCERNEES

<u>Rappel des dispositions réglementaires</u>

Les denrées mises à disposition ne sont pas dangereuses conformément à l'article 14 du règlement 178/2002¹, soit ni préjudiciables à la santé, ni impropres à la consommation humaine. En particulier, aucune denrée dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée ne peut être distribuée. Aucune denrée d'origine animale relevant des catégories fixées par l'arrêté du 19 mai 2020 susvisé ne peut faire partie des lots donnés.

*Pour les denrées soumises à une date limite de consommation (DLC), le délai restant jusqu'à son expiration est, au jour de prise en charge du don par l'association d'aide alimentaire, **égal ou supérieur à 48 heures**. Ce délai peut être inférieur si l'association est en mesure de justifier qu'elle est apte à redistribuer les denrées concernées avant l'expiration de la date limite de consommation².*

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

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

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

2.2 CONDITIONNEMENT DES DENREES

Rappel des dispositions réglementaires

Les lots de contenants doivent être accompagnés des informations visées par le règlement (UE) n° 931/2011³, à savoir une description exacte des denrées, le volume ou la quantité de denrées, les nom et adresse de l'expéditeur des denrées voire de leur propriétaire, les nom et adresse du destinataire voire de leur futur propriétaire, un numéro de référence identifiant, selon le cas, le lot ou le chargement et la date d'expédition. A ces informations, doivent s'ajouter des recommandations concernant les modalités de stockage (température, notamment) et d'utilisation (passage possible ou non au micro-ondes) des plats. Chaque contenant (barquette, bac gastro, ...) doit mentionner la DLC du produit et, dans la perspective d'un don en liaison chaude, la mention éventuelle d'une première remise en température. Le récépissé de don regroupe utilement ces informations.

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

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

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

2.3 CONDITIONS DE REFUS DE DENRÉES PAR L'ASSOCIATION

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

² Article D. 543-306 du code de l'environnement

³ Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale

Rappel des dispositions réglementaires :

L'association bénéficiaire du don peut en refuser tout ou partie lorsque, notamment, ses capacités de transport, de stockage ou les possibilités de distribution ne sont pas suffisantes ou qu'après contrôle visuel des denrées celles-ci paraissent impropres à la consommation ou que les exigences réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire ne sont pas respectées⁴.

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

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

Article 3 – DURÉE - RÉSILIATION

La présente convention est conclue pour une durée d'un an à compter de la date de sa signature. À l'issue de cette période, la convention pourra être tacitement reconduite par période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des Parties par lettre recommandée avec accusé de réception, à l'échéance du contrat et en respectant un préavis d'un mois. En cas de gestion concédée et de résiliation du contrat de restauration auquel l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE est partie, pour quelle que raison que ce soit, le présent contrat sera automatiquement résilié dès notification adressée par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE par lettre recommandée avec accusé de réception, sans indemnité de quelque nature que ce soit.

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

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

4.1 PERSONNES RÉFÉRENTES

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

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

4.2. PLAN DE GESTION DE LA QUALITE

Rappel des dispositions réglementaires⁵

L'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE dispose d'un plan de gestion de la qualité du don⁶ de denrées alimentaires qui comprend :

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

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

⁴ Article D. 543-07 du code de l'environnement

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

⁶ Article D. 543-308 du code de l'environnement

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

4° Des procédures visant à évaluer la qualité du don, à enregistrer les défauts signalés par l'association destinataire du don de denrées alimentaires et suivre les actions correctives engagées.

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

Le plan de gestion de la qualité du don et les résultats des contrôles sont régulièrement communiqués à l'association destinataire du don de denrées alimentaires. Ils alimentent l'obligation de publicité des engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire mentionnée à l'article L. 541-15-6-1 et sont transmis à l'autorité administrative sur demande.

4.3. SOUS-TRAITANCE

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

4.4 QUALITE DES DENREES

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

4.5 TRI ET TRAÇABILITE DU DON

Rappel des dispositions réglementaires :

Le tri des denrées alimentaires respectant les modalités décrites à l'article D. 543-306 du code l'environnement est effectué par le donateur⁷.

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

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

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

L'ASSOCIATION doit confirmer, suite au tri effectué en amont par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE, après contrôle, la conformité des denrées données en apposant la mention « don pour l'acceptation des marchandises en l'état » ainsi que sa signature sur le bon de

⁷ D'après l'article D. 543-307 du code de l'environnement

retrait ainsi établi. Elle indiquera sur le bon de retrait, le cas échéant, les denrées non-acceptées en les rayant.

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

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

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

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

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

4.6 CONDITIONS DE L'ENLEVEMENT DES DENREES

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

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

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

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

4.7 TRANSPORT ET STOCKAGE

Livraison des denrées par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE

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

Transport et stockage des denrées par l'ASSOCIATION

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

L'ASSOCIATION prend à sa charge la responsabilité et tous les frais des opérations d'enlèvement, de chargement, d'arrimage, de transport vers l'établissement de stockage, d'éclatement ou de redistribution, et de déchargement des denrées.

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

4.8 UTILISATION DES DENRÉES

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

À ce titre, l'ASSOCIATION s'engage à distribuer les denrées dans les plus brefs délais et à éliminer, à sa charge, toutes les denrées dont la date limite de consommation serait dépassée dans le cadre de son propre circuit de distribution, qui présenteraient le moindre signe d'altération (boîtes gonflées, perte d'étanchéité ou rupture du conditionnement, etc.) ou qui plus généralement présenteraient manifestement un risque pour la santé ou sécurité des consommateurs.

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

Article 5 – COMMUNICATION

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

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

Article 6 – DISPOSITION FISCALE

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

Cette attestation doit comporter :

- l'identification de l'ASSOCIATION bénéficiaire et de l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE donateur ;
- la description physique détaillée des denrées proposées par l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE sans mention de leur valeur ;
- la description physique détaillée des denrées acceptées et prises en charge par l'ASSOCIATION sans mention de leur valeur ;
- la date de prise en charge ;
- le numéro du bon de retrait, le cas échéant.

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

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

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

Article 7 – ASSURANCE – RESPONSABILITE

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

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

Article 8 – COLLABORATION

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

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

Article 9 – FORCE MAJEURE

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

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

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

Article 10 – MODIFICATION DE LA CONVENTION

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

Article 11 – INCESSIBILITE

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

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

Article 12 – INDEPENDANCE DES CLAUSES

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

Article 13 – DOMICILIATION

Les Parties élisent domicile à l'adresse de leurs établissements respectifs.

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

Article 14 – ATTRIBUTION DE JURIDICTION

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

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

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

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

Fait à

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

En 2 (deux) exemplaires originaux,

Pour l'OPERATEUR DE RESTAURATION COLLECTIVE,

Pour l'ASSOCIATION,

Annexe I
Critères de conditionnement des denrées

- Denrées surgelées et congelées :
Emballage primaire non fuité, déchiré, perforé
Absence de glace excessive sur l'emballage
Produits non collés ensemble par de la glace
Absence de produits malléables
Absence de produits décongelés

- Conserves alimentaires :
Absence de boîtes de conserve bombées, rouillées
Absence de déformations des boîtes notamment au niveau des serts

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

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

Annexe II

Attestation de don de produits alimentaires aux associations habilitées à mettre en œuvre l'aide alimentaire

Conformément aux précisions fiscales relatives à la réduction d'impôt prévue à l'article 238 bis du code général des impôts (CGI), la valorisation des dons en nature « relève de la responsabilité propre de celui qui effectue le don et non de l'organisme bénéficiaire qui n'a pas à justifier de la valeur des biens et services reçus ». L'organisme donateur et l'organisme bénéficiaire **renseignent conjointement cette attestation qui permet de justifier de la réalité d'un don de produits alimentaires ouvrant droit au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à l'article 238 bis du CGI.**

Opération de ramasse
Date de prise en charge :
Nom et adresse du site de la ramasse :
Produits proposés gratuitement par l'organisme donateur (1):
Produits acceptés par l'organisme bénéficiaire (2):
Bon d'Enlèvement N° :
(1) Description détaillée et volume des dons par type de produits (à fournir en pièce jointe par le donateur et sous sa responsabilité).
(2) Description détaillée et volume des dons par type de produits acceptés et pris en charge (à fournir en pièce jointe par l'organisme bénéficiaire et sous sa responsabilité).

Organisme donateur
Nom de l'organisme donateur :
Adresse :
SIREN :
A, le
Signature du représentant et cachet commercial

Organisme bénéficiaire
Nom de l'organisme bénéficiaire :
Adresse :
Objet de l'organisme :
Date et le numéro du décret de reconnaissance d'utilité publique, tel qu'il figure au Journal officiel :
Je soussigné(e), représentant l'organisme bénéficiaire, certifie avoir accepté et pris en charge les produits cédés gratuitement cités ci-dessus.
Date de prise en charge :
A, le
Signature du représentant