



développement durable

Prévention des gaspillages alimentaires : focus sur le don



INDUSTRIELS



AGRICULTEURS



ARTISANS

Les entreprises agricoles et alimentaires peuvent optimiser leur activité, valoriser leurs surplus et écarts de production en ayant recours au don en nature et en produits alimentaires auprès d'organismes habilités dans l'économie sociale et solidaire.

Cette pratique constitue une nouvelle ressource économique en prévenant les gaspillages, en évitant les coûts de recyclage et de destruction. Elle permet de bénéficier d'avantages fiscaux et renforce l'image de l'entreprise par son implication sociétale.

Nature du don :

- **Don en nature** : correspond à un prêt ou une mise à disposition de ressources humaines et techniques, matérielles ou de services (stockage...)
- **Don alimentaire** (cas particulier de don en nature) : correspond à la gestion des excédents produits (surplus, produits sains mais non commercialisables, refus de la clientèle...)

Pour une pratique économiquement réussie, le fonctionnement habituel de l'entreprise ne doit pas être modifié.

Les dons alimentaires répondent aux mêmes règles de maîtrise sanitaire et de loyauté qu'une vente classique. Ils sont assimilables fiscalement au don en nature lorsqu'ils sont faits auprès d'organismes habilités.

LES BÉNÉFICES APPORTÉS

- Une amélioration de la performance économique de l'entreprise. Il existe plusieurs indicateurs pour la mesurer :
 - La diminution des pertes
 - La prévention des déchets
 - La fluidification et optimisation de l'espace de stockage
 - L'image de l'entreprise auprès de ses partenaires et clients
 - L'ouverture à de nouveaux partenaires
 - La création d'opportunités économiques.
- Une réduction d'impôt de 60% des dons dans la limite de 5/1000 du chiffre d'affaires (article 238 du Code Général des Impôts). Au-delà de cette limite, les versements peuvent être reportés sur les 5 exercices suivants.

Quelle procédure et quel partenaire ?

Pour bénéficier de cet avantage fiscal, l'entreprise doit réaliser ce don auprès d'une structure habilitée par l'Etat, soit au niveau national, soit au niveau régional.

Pour aller plus loin :

- Liste complète des organismes habilités en Ile-de-France : driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr
- Hors Ile-de-France : www.bourse-aux-dons.fr/ et site internet des DRAAF

L'entreprise estime et déclare la valeur de son don (formulaire CERFA 11580*03) auprès d'un de ces organismes, qui en retour, établit le reçu.

RAPPEL : La défiscalisation du don peut comprendre les produits alimentaires mais également :

- La valeur du prêt de matériel
- La valeur des services logistiques
- La valeur de la mise à disposition de personnel pour assister l'organisme receveur.



PRÉFECTURE DE LA RÉGION D'ÎLE-DE-FRANCE
DRIA AF





BONNES PRATIQUES

- Maîtriser le don en l'assurant auprès d'une structure habilitée
- Considérer le bénéficiaire comme un « client » ; cela ne perturbera pas l'activité de l'entreprise et s'intégrera naturellement dans le plan de maîtrise sanitaire.
- Identifier un référent interne en charge du don des produits par la direction de l'entreprise.
- Privilégier des partenaires de proximité pour optimiser la réactivité, la durée de vie des produits et le temps investi.
- Le reçu, fourni par l'organisme habilité, peut être considéré comme une facture et servira de justificatif auprès des services fiscaux
- Anticiper autant que possible les dons afin de permettre une bonne diffusion de l'offre au réseau des organismes habilités.
- Privilégier les produits à risque sanitaire faible. Tout produit alimentaire consommable peut être donné à l'exception des boissons alcoolisées (>1,2°). L'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte la réglementation en vigueur

PRATIQUES À RISQUES

- Donner à des associations non habilitées (pas de retour fiscal et moindre maîtrise sanitaire)
- Absence de communication sur ses pratiques et donc de participation à la promotion du don.
- Manque d'organisation en interne sur ce qui peut être donné comme produits et services associés (quantités, logistique associée...) : entraîne des dysfonctionnements dans l'organisation et les échanges avec les partenaires de l'entreprise. Le don doit être considéré comme un acte de vente en termes de cahier des charges
- Donner directement aux personnes physiques depuis son établissement (engendre des risques sanitaires et de nuisances).

IMPORTANT : Il existe des aménagements spécifiques pour protéger les entreprises disposant d'une dérogation à l'agrément sanitaire, à noter l'arrêté du 24 septembre 2014, ainsi que la note d'information du 6 octobre 2014.

Pour en savoir plus

- **Guides réglementaires et pratiques de la DRAAF Rhône-Alpes**
<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reduire-le-gaspillage-alimentaire>
- **Guide ANIA pour l'industrie agroalimentaire**
<http://www.ania.net/guide-du-don-alimentaire-pour-developper-et-faciliter-le-don>
- **SOLAAL (Solidarité des producteurs Agricoles et des filières alimentaires)** <http://www.solaaal.org/>
- **Informations réglementaires**
<http://www.bourse-aux-dons.fr/>
- **Textes de lois (code général des impôts)**
<http://www.legifrance.gouv.fr/>

La pratique du don vise à rendre performante l'économie et l'image de l'entreprise, elle peut être associée à d'autres types de don en nature comme le prêt de matériel, la mise à disposition de moyens logistiques et de personnel.



Une question ? Un besoin d'accompagnement ?

Contactez les conseillers du CERVIA pour vous accompagner gratuitement dans vos projets.

CERVIA : 43, boulevard Haussmann - 75009 PARIS - Tél. 01 55 34 37 00 - info@cervia.fr
Retrouvez l'ensemble des fiches techniques sur saveursparisidf.com

