



NOS ACTIONS



NOS ACTIONS

DE L'AIDE ALIMENTAIRE À L'AIDE À LA PERSONNE : LE CŒUR BATTANT DES RESTOS DU CŒUR

COMMENT POUVONS-NOUS RÉPONDRE À « **J'AI FAIM** » ?
C'ÉTAIT L'ACCROCHE DE NOTRE CLIP VIDÉO DIFFUSÉ PENDANT
LA PÉRIODE DU CONFINEMENT AU PRINTEMPS 2020.

Nous rappelons inlassablement que la précarité alimentaire, l'accès à la nourriture essentielle et vitale étaient encore et toujours des sujets majeurs dans notre société en 2020.

Nos réponses à cette interrogation ont été celles que nous portons depuis 35 ans : notre engagement sans relâche pour distribuer une aide alimentaire à celles et ceux qui en ont besoin, dans nos quelques 2000 centres en France et dans nos distributions dans la rue. Et pendant le confinement, nous nous sommes adaptés et l'avons fait aussi dans d'autres lieux, nous sommes allés au plus près des personnes en difficultés. Dans chaque distribution de rue, dans chaque centre, qu'il soit fixe ou itinérant, les équipes ont dû s'adapter pour tenir compte des contraintes sanitaires tout en continuant d'être au rendez-vous de la solidarité. Parce qu'un repas, c'est aussi le premier des droits !

Comment pouvons-nous garder un lien social quand les gestes barrières nous protègent mais nous éloignent ?

Cela avait été notre deuxième questionnement pendant le confinement. Là aussi nous nous sommes adaptés en maintenant des liens à distance mais nous n'avons pas pu accompagner les personnes comme nous le faisons tout au long de l'année en raison des contraintes sanitaires et du confinement. L'aide à la personne reste, depuis les débuts de l'aventure des Restos, fondamentale.

Parce que venir aux Restos, venir dans une distribution de rue, rencontrer des bénévoles pendant des maraudes, c'est créer un lien, trouver de la chaleur, du réconfort, de l'espoir. C'est aussi bénéficier d'actions concrètes, d'aides et d'accompagnements sur tant d'autres sujets et problématiques de sa vie quotidienne, car un repas ne suffit pas à se sentir vivre le plus dignement possible, à entrevoir un avenir plus serein.

Alors les bénévoles des Restos sont là pour accompagner celles et ceux qui en ont besoin dans les grandes étapes clés de leur vie : **avoir un toit en urgence ou en transition (hébergement, logement), pouvoir bénéficier de dispositifs sur le chemin de l'insertion professionnelle** (ateliers et chantiers d'insertion, ateliers de soutien à la recherche d'emploi, parcours d'insertion en entreprises avec les tremplins du cœur), **être informé de tous ses droits et accompagné dans des démarches plus administratives** (accès aux droits, justice, santé, accompagnement budgétaire, micro-crédit), **être épaulés comme jeunes parents avec les Restos Bébé**s. Et puis la vie c'est aussi (et surtout) s'insérer socialement, se sentir comme les autres pour reprendre pied. Alors les bénévoles sont là aussi pour animer des ateliers de français, d'accompagnement scolaire, d'accès à l'informatique, des ateliers de cuisine mais aussi pour organiser des sorties culturelles, des départs en vacances, pour gérer des vestiaires et des activités de coiffure, pour aider les personnes accueillies aux Restos à retrouver l'estime de soi.

Nouer des liens, discuter, échanger des moments les plus conviviaux possible sont la passerelle vers des aides et des accompagnements concrets.

Chaque parcours de vie est différent. Avoir besoin des Restos du Cœur est un passage dans une vie. Les actions que mènent les bénévoles quotidiennement dans toute la France sont possibles grâce à une organisation rompue à des situations difficiles, une organisation qui s'adapte continuellement avec un seul but : aider celles et ceux qui en ont besoin.

Une solidarité au quotidien à découvrir en détails dans les pages suivantes.

AIDE ALIMENTAIRE

L'AIDE ALIMENTAIRE EST UN VOLET FONDAMENTAL DE L'AIDE À LA PERSONNE ET REPRÉSENTE LE PREMIER PAS VERS LA RÉINSERTION POUR LES PERSONNES ACCUEILLIES.



Plusieurs modes de distribution adaptés aux personnes accueillies

Les Restos du Cœur ont mis en place plusieurs types d'aides alimentaires : la distribution de paniers-repas équilibrés à cuisiner chez soi, une aide spécifique pour les bébés et des repas chauds distribués dans la rue ou dans les centres pour ceux qui n'ont pas de toit.

LA DISTRIBUTION ACCOMPAGNÉE

La principale activité en matière d'aide alimentaire est la distribution de paniers repas équilibrés à cuisiner chez soi. L'aide alimentaire n'est pas seulement une réponse au problème de nutrition mais une occasion d'échanger, de créer du lien social dans un cadre convivial.

C'est aussi bien souvent le point de départ pour d'autres propositions d'aide à l'insertion. L'amélioration permanente des pratiques reste une préoccupation constante des Restos. Dans ce sens, les bénévoles ont la possibilité d'assister à diverses formations sur l'accueil et l'accompagnement.

LES RESTOS BÉBÉS DU CŒUR

L'association a créé dans les années 90 les Restos Bébé du Cœur, une structure spécifiquement adaptée aux jeunes enfants et à leurs parents.

Dans les 70 Restos Bébé du Cœur les jeunes parents et les futurs parents trouvent un lieu d'accueil, de partage et d'échanges. Ils trouvent également une aide matérielle (nourriture adaptée, vêtements, couches, matériel de puériculture, produits d'hygiène et jeux pour enfants en bas âge, etc.). Les Restos Bébé du Cœur proposent aussi des activités leur permettant d'échanger et de partager en fonction de leurs centres d'intérêts. Selon les possibilités, des professionnels bénévoles apportent leurs compétences et leurs expériences dans leurs domaines : puéricultrices, sages-femmes, infirmières, pédiatres, assistantes sociales, etc.

Cette année, Les Restos ont aidé plus de 30 000 bébés de la naissance à 12 mois.

Cette année, Les Restos ont distribué

136,5

MILLIONS de repas



LA DISTRIBUTION DE REPAS CHAUDS

Toute l'année, des repas chauds sont préparés et servis sur des activités de rue. Ces actions visent à maintenir le lien social mais elles répondent également à des besoins de première nécessité. Les repas chauds peuvent être servis à tout moment de la journée :

- dans des points chauds et des hébergements d'urgence ;
- dans la rue à l'aide de dispositifs mobiles : les Camions et Bus du Cœur (cf. page 34). L'accueil y est inconditionnel et aucun justificatif n'est demandé, ni carte, ni inscription. Depuis quelques années, Les Restos du Cœur travaillent à l'amélioration des réponses à apporter aux besoins des personnes qui ne sont pas en mesure de confectionner leur repas, faute de logement, ou d'aménagements nécessaires dans leur lieu de vie.

Des principes fondateurs et affirmés pour favoriser l'insertion des personnes accueillies

Ce sont toutes ces différentes aides de qualité apportées en matière d'alimentation qui participent activement à l'insertion des publics accueillis en favorisant les échanges pour lutter contre l'isolement, en faisant émerger les besoins de toute nature, en réorientant vers d'autres activités d'aide à la personne tout en développant une attitude positive en matière d'alimentation.

UN ACCUEIL INCONDITIONNEL, TOUTE L'ANNÉE

L'aide alimentaire ne connaît pas d'interruption mais la priorité est donnée aux plus démunis pendant la période de l'année la plus critique : de début décembre à fin mars. Pour suivre les familles dans

leurs démarches de réinsertion et assurer une continuité de cette aide, un très grand nombre de centres d'activités reste ouvert toute l'année.

L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL

Il est essentiel que l'aide alimentaire apportée participe à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas et à la santé. C'est pourquoi Les Restos s'assurent à la fois de la qualité des produits distribués et de la capacité des familles accueillies à en tirer le meilleur parti. Pour cela Les Restos procèdent de manière permanente à l'analyse de la gamme des produits en relation avec les besoins des personnes accueillies. Les Restos veillent en particulier à proposer des produits frais dans les centres (Fruits et légumes frais, produits laitiers...).



ATELIERS CUISINE ET JARDINS COLLECTIFS DE PROXIMITÉ PERMETTENT DE CRÉER DES LIENS

Le développement d'activités autour de la cuisine concourt aussi à sensibiliser les personnes accueillies aux questions relatives à l'alimentation santé. Cette année encore, on dénombre plus d'une centaine d'activités autour de la cuisine réparties sur toute la France, qu'elles soient :

- ponctuelles ou régulières ;
- animées par des bénévoles ou par des professionnels ;
- dans les locaux du centre ou dans une cuisine équipée.

Au-delà des notions d'équilibre alimentaire qui y sont dispensées, les ateliers permettent aux personnes accueillies d'être actives dans leur alimentation, de sortir de leur isolement et de reprendre confiance en elles dans un cadre convivial.

Les Restos mettent à leur disposition :

- un livre de recettes simples, conçues par le chef Thierry Marx, avec les produits distribués aux Restos. Ce livre leur permet de mettre en pratique les expériences des ateliers cuisine et de retrouver le plaisir de préparer des repas ;
- l'accès à des jardins collectifs de proximité. Ils favorisent les rencontres entre bénévoles et personnes accueillies et permettent de déclencher un premier pas vers l'insertion en retissant des liens sociaux. Rattachés à un centre d'activités, ces 84 jardins se trouvent sur des terrains mis à disposition près des centres. L'équipe, constituée de bénévoles et de personnes accueillies, travaille dans le jardin en toute convivialité. Le jardin n'est pas géré par des salariés comme cela peut être le cas des Ateliers et Chantiers d'Insertion (ACI). Le dialogue et l'accompagnement y sont facilités. La production des jardins doit permettre d'approvisionner le centre rattaché en produits frais et contribue à la diversification nutritionnelle des paniers distribués.

125 000

TONNES
de denrées distribuées.

Hygiène et sécurité des aliments

Les Restos du Cœur apportent un haut niveau de sécurité alimentaire aux personnes qu'ils accueillent et y consacrent des moyens importants. Conformément au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) qui s'applique au secteur d'activité, l'objectif est de s'assurer que tous les entrepôts et centres Restos appliquent le système d'analyse et de maîtrise des dangers relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et, s'il y a lieu, de mettre en place les actions correctives nécessaires. Pour ce faire, plusieurs actions sont menées :

COMMUNICATION ET INFORMATION

Une campagne générale d'information est relayée par les Associations Départementales auprès de tous les centres et entrepôts. Elle est appuyée par des supports diffusés à l'ensemble des établissements :

- le B.A.BA de l'hygiène alimentaire, document à destination de l'ensemble des bénévoles reprenant les règles applicables aux Restos sous une forme directement exploitable ;
- 11 affichettes éditées par le ministère chargé de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche, affichées dans les points clés des établissements.

LES 205 AIDES ALIMENTAIRES COMPLÉMENTAIRES EN FRANCE

64.

ACTIVITÉS AUTOUR DE LA CUISINE DANS 34 ASSOCIATIONS DÉPARTEMENTALES

71.

JARDINS DE PROXIMITÉ DANS 33 ASSOCIATIONS DÉPARTEMENTALES

70.

RESTOS BÉBÉS DU CŒUR DANS 45 ASSOCIATIONS DÉPARTEMENTALES

APPUI DIRECT AUX CENTRES ET AUX ENTREPÔTS

Depuis plus de 10 ans, Les Restos du Cœur font intervenir un prestataire extérieur indépendant, dont les spécialistes réalisent des missions d'appui hygiène et sécurité alimentaire dans les centres d'activités et les entrepôts des Restos. Chaque mission fait l'objet d'un rapport d'évaluation fondé sur une grille de notation préétablie, d'un débriefing, et si nécessaire, de préconisations d'amélioration des pratiques existantes. Le laboratoire met également à disposition des bénévoles une hotline « hygiène et sécurité des aliments ».

Depuis 2009, cette campagne d'évaluation/conseil a permis de visiter 95 % des centres entrepôts.

En 2020, 282 centres et entrepôts ont été visités et 6 thématiques ont été contrôlées (structure et matériel, chaîne du froid, bonnes pratiques hygiéniques, hygiène des locaux, gestion des retraits-rappel, traçabilité).

FORMATION DES RESPONSABLES DE CENTRE ET RESPONSABLES APPROVISIONNEMENT / ENTREPÔTS

L'objectif est de faire progresser les pratiques de l'ensemble des bénévoles impliqués dans les pratiques d'hygiène et de sécurité des aliments en distribution de produits alimentaires. Les formations se concentrent sur les responsables des équipes afin qu'ils soient en mesure de mobiliser les bénévoles des centres et des entrepôts.

UTILISATION RENFORCÉE D'ARTICLES PROFESSIONNELS

La fourniture systématique d'articles professionnels (savons bactéricides, tabliers, gants, charlottes, etc.) permet aux bénévoles de réaliser leur action tout en améliorant leurs pratiques des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce fut particulièrement le cas cette année avec la crise COVID-19 : masques, gants, gels hydro alcooliques et sacs ont été fournis à l'ensemble des centres afin de poursuivre la distribution dans le respect des gestes barrières.

Provenance des denrées

ACHATS EN GROS AUPRÈS DE FOURNISSEURS

La grande majorité des denrées fournies et livrées aux Associations Départementales (AD) est achetée par l'Association Nationale directement auprès d'industriels. Celles-ci sont ensuite acheminées vers les différents centres d'activités de chaque AD. Ces achats s'effectuent chaque année en tenant compte des prix proposés, de la qualité des produits et de la fiabilité des fournisseurs : plus de **80 % du budget** consacré aux achats est utilisé auprès d'entreprises françaises. De nombreux appels d'offres sont ainsi effectués chaque année.

En 2019-2020, cela a représenté environ **70 % du budget alimentaire** de l'association (**30 % du tonnage**).

- Aisne (02) ● | Allier (03) ● | Hautes-Alpes (05) ● | Alpes-Maritimes (06) ● | Ardennes (08) ● | Ariège (09) ● | Aube (10) ● | Aveyron (12) ● | Bouches-du-Rhône (13) ● | Calvados (14) ● | Charente (16) ● | Charente-Maritime (17) ● | Corrèze (19) ● | Côtes-d'Armor (22) ● | Dordogne (24) ● | Doubs (25) ● | Drôme (26) ● | Eure (27) ● | Eure-et-Loir (28) ● | Finistère (29) ● | Gard (30) ● | Gironde (33) ● | Hérault (34) ● | Ile-et-Vilaine (35) ● | Indre (36) ● | Isère (38) ● | Jura (39) ● | Landes (40) ● | Loir-et-Cher (41) ● | Loire (42) ● | Haute-Loire (43) ● | Loire-Atlantique (44) ● | Loiret (45) ● | Lozère (48) ● | Maine-et-Loire (49) ● | Manche (50) ● | Marne (51) ● | Meuse (55) ● | Morbihan (56) ● | Moselle Ouest (57A) ● | Moselle Est (57C) ● | Nord/Lille (59A) ● | Nord/Valenciennes (59B) ● | Nord/Dunkerque (59C) ● | Oise (60) ● | Orne (61) ● | Pas-de-Calais/Lens (62A) ● | Pas-de-Calais/Arras (62B) ● | Pas-de-Calais/Littoral (62C) ● | Puy-de-Dôme (63) ● | Pyrénées-Atlantiques (64) ● | Hautes-Pyrénées (65) ● | Pyrénées-Orientales (66) ● | Bas-Rhin (67) ● | Haut-Rhin (68) ● | Haute-Saône (70) ● | Saône-et-Loire (71) ● | Savoie (73) ● | Haute-Savoie (74) ● | Paris (75) ● | Seine-Maritime/Rouen (76A) ● | Seine-Maritime/Littoral (76L) ● | Seine-et-Marne (77) ● | Yvelines (78) ● | Deux-Sèvres (79) ● | Somme (80) ● | Tarn (81) ● | Tarn-et-Garonne (82) ● | Vaucluse (84) ● | Vendée (85) ● | Vienne (86) ● | Haute-Vienne (87) ● | Vosges (88) ● | Territoire de Belfort (90) ● | Essonne (91) ● | Hauts-de-Seine (92) ● | Seine-Saint-Denis (93) ● | Val-de-Marne (94) ● |

Les Restos se sont fixés quatre objectifs majeurs en la matière :

- négocier au mieux les prix grâce à un référencement des fournisseurs (appel d'offres, négociation, recherche d'opportunité);
- effectuer des tests gustatifs systématiques sur tous les nouveaux produits;
- répondre aux attentes des personnes accueillies tout en privilégiant l'équilibre nutritionnel des repas;
- optimiser les flux de livraison et de stockage.

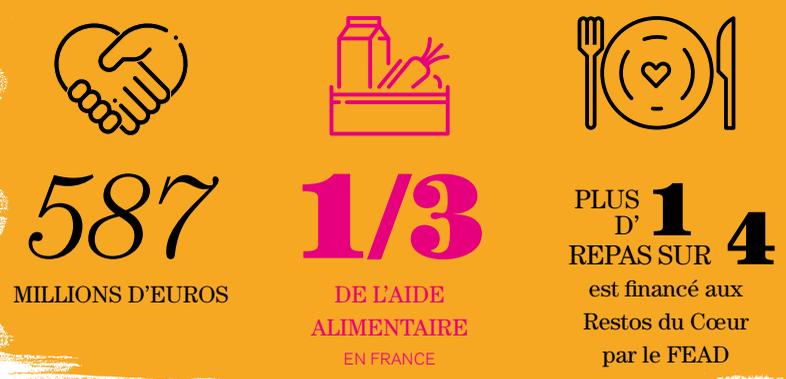
SUBVENTIONS EN NATURE DE L'UNION EUROPÉENNE EN FRANCE

À la suite de l'intervention de Coluche devant le Parlement européen en février 1986, le Conseil Européen a ouvert en 1987 les frigos de surplus de la Communauté Européenne: le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) est institué. Celui-ci a été remplacé, en 2014, par un nouveau programme FEAD (Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis) en vigueur jusqu'en 2020. Il est cofinancé par le PNA (Plan National d'Aide Alimentaire). En France, quatre grandes associations bénéficient de ce programme: la Croix-Rouge, le Secours Populaire, la Banque Alimentaire et Les Restos du Cœur. En 2019-2020, cela a représenté **30 % du budget alimentaire de l'association (26 % du tonnage).**

QU'EST-CE QUE LE FEAD* ?

Zoom

DE 2014 À 2020, LE BUDGET GLOBAL DU FEAD POUR LA FRANCE EST DE :



Le FEAD est un outil essentiel pour venir en aide aux plus démunis en France et en Europe. Depuis 2014, il a bénéficié, chaque année, à environ 12 à 15 millions de personnes. Bien qu'il ne représente qu'une part très faible du budget européen, - à peine 1 euro par européen et par an -, le FEAD constitue le principal levier de lutte contre la grande pauvreté à l'échelle de l'Union européenne.

C'est pourquoi les associations françaises et européennes se sont mobilisées ces dernières années pour que les moyens dédiés à l'aide alimentaire et matérielle, aujourd'hui permise par le FEAD, soient consolidés, alors que les besoins augmentent et vont augmenter partout en Europe.

Le plan de relance européen en soutien de l'aide alimentaire

L'Union européenne a présenté en juin 2020 un plan de relance pour répondre à la crise et notamment à la crise économique et sociale qui va frapper toute l'Europe. Un nouvel instrument a été créé :

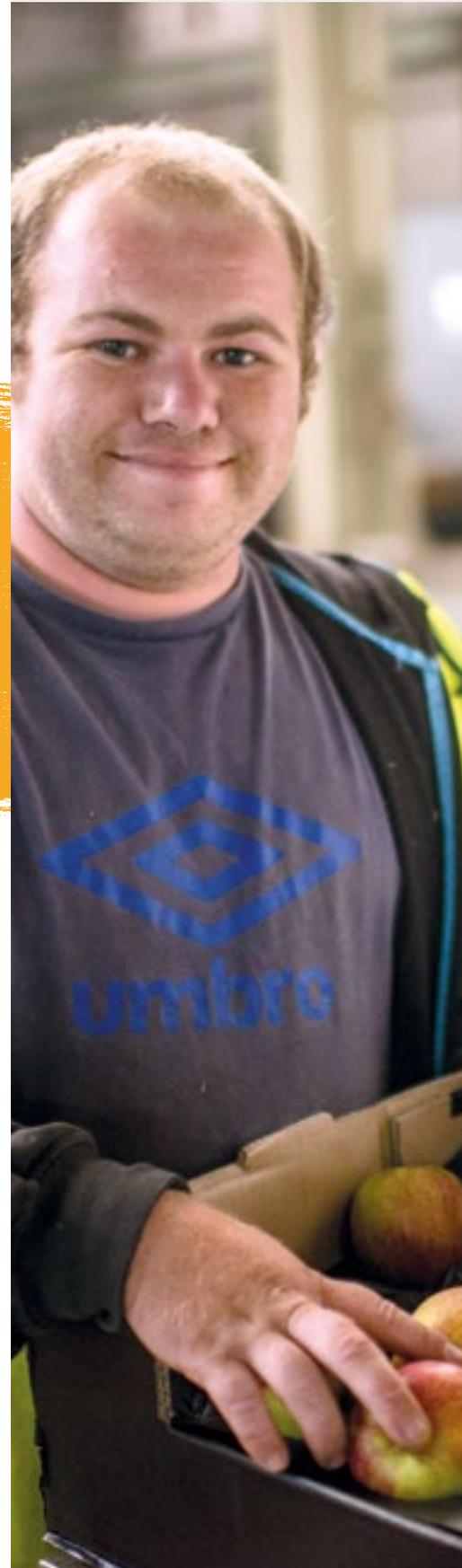
le programme REACT-EU, dont une partie de l'enveloppe va venir abonder des politiques déjà existantes, comme le FEAD. Les Gouvernements doivent se saisir d'urgence de ce nouveau programme indispensable !

Et demain ?

À partir de 2022, le Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) n'existera plus comme un fonds indépendant : il sera intégré au Fonds social

européen + (FSE +). Les Gouvernements auront le choix de consacrer une part plus ou moins importante de ce nouveau fonds à l'aide alimentaire et matérielle.

* FEAD : Fonds européen d'aide aux plus démunis



AIDE ALIMENTAIRE



DON ALIMENTAIRE

Afin de couvrir la diversification des besoins et de diminuer les achats, Les Restos du Cœur poursuivent, depuis 2013, une stratégie de développement des dons alimentaires.

Les équipes sollicitent les différents acteurs du secteur alimentaire susceptibles de faire des dons, dans un esprit de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'adhésion à la mission de l'association: venir en aide aux plus démunis. Des dons sont ainsi récupérés auprès des producteurs agricoles, des industriels agroalimentaires, des grandes enseignes de distribution ou encore auprès des particuliers.

Ainsi, en 2019-2020, toutes opérations confondues, les Associations Départementales ont collecté un peu plus de 43 000 tonnes de denrées et l'Association Nationale près de 17 000 tonnes, notamment au travers des 3 entrepôts d'opportunités de Lens, Vannes et Cavaillon qui récupèrent des dons de volumes conséquents pour ensuite les répartir sur différentes Associations Départementales.

Des démarches auprès de toute la chaîne alimentaire

DONS EN NATURE DES ENTREPRISES, PRODUCTEURS, CONSOMMATEURS, TOUS CONCERNÉS

Depuis de très nombreuses années, les bénévoles des Restos du Cœur récupèrent des denrées alimentaires pour venir en aide aux personnes démunies. Les Associations

Départementales ont ainsi tissé des liens avec les entreprises agroalimentaires et magasins de leur territoire afin de récupérer leurs invendus et ainsi apporter de la diversité dans les produits proposés aux personnes accueillies. Afin de répondre aux besoins toujours plus importants des plus démunis il est nécessaire de se développer sur chacune des sources de dons alimentaires :

- les producteurs et coopératives agricoles: le besoin en fruits et légumes frais est important;
- les industriels agroalimentaires: de nombreux produits alimentaires bruts ou transformés peuvent y être récupérés;
- les entrepôts de la grande distribution: des volumes conséquents ne sont pas envoyés aux magasins pour différentes raisons;
- les MIN (marché d'intérêt national) et les grossistes;
- les magasins: des ramasses des invendus sont organisées quotidiennement auprès des grandes surfaces afin de collecter des produits dont la DLC (Date Limite de Consommation) ou la DDM (Date de Durabilité Minimale) est proche;
- les collectes auprès des particuliers: les équipes bénévoles sont présentes en magasin pour permettre aux clients de donner les produits de leur choix aux Restos du Cœur.



3

MILLIONS
de litres de lait collectés

DES NOUVEAUX MODES DE DON POUR LES AGRICULTEURS

En plus des dons classiques que les producteurs agricoles peuvent faire directement aux Restos du Cœur, il existe depuis 2013 un dispositif fiscal qui permet aux producteurs de lait de faire don d'une part de leur production à une association de leur choix, par l'intermédiaire de leurs entreprises laitières. Le lait issu de ces dons est ainsi transformé en produits finis par l'industriel et remis à l'association. La campagne de don de lait 2019-2020 a permis aux Restos du Cœur de collecter près de 3 millions de litres de lait, grâce à la générosité de plusieurs centaines d'agriculteurs et à l'appui de la filière laitière.

Sur le même principe, depuis 2014, les éleveurs avicoles peuvent, grâce à la mobilisation de la filière, faire don d'une partie de leur production d'œufs au bénéfice des Restos via leur centre d'emballage, et bénéficier d'un avantage fiscal.

LES ENTREPRISES AGRO- ALIMENTAIRES SOLLICITÉES

De nombreuses entreprises du secteur agro-alimentaire contactent spontanément Les Restos pour leur proposer un don de denrées.

Le professionnalisme et le maillage de la chaîne logistique permettent de récupérer tout type de volume, de quelques kilos à plusieurs camions, et de les redistribuer aux personnes accueillies lorsque les dates de consommation le permettent.

Les équipes bénévoles entretiennent souvent des liens sur la durée avec les entreprises du secteur afin de bénéficier régulièrement de leurs invendus. Face à la nécessité de développer le don alimentaire et compte tenu des volumes importants qui peuvent être récupérés auprès de ces entreprises, des équipes de prospection dédiées se sont mises en place ces dernières années pour aller à la rencontre des donateurs potentiels et des entrepôts spécifiques au don appelés entrepôts d'opportunités ont été créés afin de traiter d'importants volumes.

LES ENTREPÔTS DE LA GRANDE DISTRIBUTION : UNE SOURCE DE DON IMPORTANTE ET QUALITATIVE

Les plateformes logistiques qui livrent les magasins représentent une source de don en nature qu'il ne faut pas négliger. Très régulièrement des denrées sont sorties des stocks destinés aux magasins pour diverses raisons et peuvent être récupérées par les associations. Comme pour les dons issus des entreprises agroalimentaires les volumes peuvent être importants et les DLC ou DDM suffisamment éloignées pour que les produits soient distribués dans les temps.



LA RAMASSE : UNE RÉCUPÉRATION DES INVENDUS QUI SE RENFORCE TOUJOURS PLUS

Les bénévoles des Restos du Cœur récupèrent chaque jour des produits auprès des magasins de proximité et des grandes surfaces. La ramasse évite le gaspillage de produits alimentaires encore consommables mais souvent destinés à la destruction car retirés de la vente en raison de la proximité des dates limites de consommation (DLC ou DDM). L'expérience acquise par les équipes des Restos au fil des années a permis d'améliorer les pratiques de collecte afin de garantir la qualité des produits récupérés lors de la ramasse et le bon déroulement du transport et du tri. Cette activité traditionnelle des Restos se voit confortée par la concrétisation en 2016 de la loi Garot anti-gaspillage et la clarification du cadre réglementaire et fiscal. La mise en place d'une convention type, négociée au niveau national par les associations et les grandes surfaces, et validée par le Ministère de l'Agriculture, permet de sécuriser encore la récupération d'invendus. En 2019-2020, ce sont ainsi 25 000 tonnes d'invendus qui ont été récupérés par les Restos du Cœur.

Les collectes alimentaires : une mobilisation au rendez-vous

Les collectes alimentaires auprès des particuliers permettent aux Restos du Cœur de distribuer des produits variés et de qualité. Leur organisation demande un investissement important des équipes.

LA COLLECTE NATIONALE, LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE

Chaque année début mars, la Collecte Nationale des Restos du Cœur mobilise les équipes bénévoles qui vont à la rencontre des donateurs particuliers dans les magasins de proximité et les grandes surfaces. Devenu incontournable, cet événement permet d'assurer en partie l'approvisionnement des distributions alimentaires durant l'été.

7400

TONNES
collectées lors de la Collecte
Nationale 2020 soit l'équivalent
de près de 7,4 millions de
repas distribués

C'est un moment de solidarité au cours duquel de nombreux bénévoles d'un jour, recrutés via un site internet dédié (collecte.restosducœur.org) viennent prêter main-forte.

Grâce à cette mobilisation et à celle des donateurs, du 6 au 8 mars 2020, ce sont plus de 7 400 tonnes de produits alimentaires et d'hygiène qui ont été collectées par près de 80 000 bénévoles dans 6 900 magasins participant à l'opération. Le développement des volumes issus de la Collecte Nationale est un enjeu majeur pour Les Restos du Cœur, et les efforts doivent être poursuivis pour collecter davantage.

De nombreuses entreprises partenaires se mobilisent chaque année pour faciliter la collecte en magasin, mettre à disposition des moyens de transport et prêter main-forte aux équipes de bénévoles d'un jour.

DES COLLECTES LOCALES POUR COMPLÉTER LA COLLECTE NATIONALE

Les Associations Départementales organisent également une ou plusieurs collectes alimentaires locales dans l'année. Comme pour la Collecte Nationale, les équipes Restos se placent en entrée de magasin et en sortie de caisse et font part de leurs besoins spécifiques aux clients qui peuvent ainsi profiter de leurs courses pour faire un don en nature à l'association.

DÉFISCALISATION

La défiscalisation permet d'inciter aux dons les entreprises et les producteurs agricoles de certaines filières. Ces donateurs peuvent bénéficier d'une déduction fiscale tout en participant à une mission d'intérêt général.

