

GUIDE DE SOLLICITATION DES DONATEURS POUR LA COLLECTE ET LA TRANSFORMATION DES INVENDUS ALIMENTAIRES

Ce guide a pour but de fournir aux donateurs potentiels toutes les informations nécessaires sur la collecte et la transformation des invendus alimentaires dans le cadre de notre projet visant à réduire le gaspillage alimentaire et à soutenir les populations vulnérables. Nous vous invitons à faire une différence en contribuant à notre initiative.



1. Introduction au Projet

Le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur au Québec, en particulier dans les régions rurales. Parallèlement, l'insécurité alimentaire touche de nombreuses familles et personnes dans la MRC Brome-Missisquoi. Ce projet de collecte et de transformation des invendus alimentaires vise à répondre à ces deux problématiques en redistribuant des aliments encore parfaitement consommables à ceux qui en ont besoin.

2. À Qui S'adresse ce Projet ?

Ce projet s'adresse à toute personne ou organisation souhaitant contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire et à l'amélioration de la sécurité alimentaire dans la communauté, notamment :

- Les commerces de détail : supermarchés, épiceries, boulangeries, etc.
- Les producteurs agricoles : fermes et entreprises ayant des surplus ou des produits non conformes à la vente.
- Les restaurants et hôtels : souhaitant faire don de leurs invendus de manière sécuritaire.

3. Pourquoi Participer ?

- Réduction du gaspillage alimentaire : Des millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, alors que de nombreuses personnes vivent en insécurité alimentaire.
- Impact communautaire : Votre contribution améliore directement les conditions de vie des familles vulnérables de la région.
- Avantages fiscaux : Les donateurs, notamment les entreprises, peuvent être admissibles à des crédits d'impôt pour leurs dons alimentaires.



4. Cadre Légal de la Collecte et de la Transformation des Invendus Alimentaires

Au Québec, la collecte et la distribution des invendus alimentaires sont encadrées par plusieurs lois pour garantir la sécurité alimentaire et protéger les donateurs :

- Loi sur la sécurité sanitaire des aliments (MAPAQ) : Encadre le stockage, la manipulation et la distribution des aliments selon des normes strictes d'hygiène et de salubrité.
- Article 1471 du Code civil du Québec : Protège les donateurs de toute responsabilité légale si le don est fait de bonne foi, sauf en cas de faute intentionnelle ou lourde.

5. Comment Contribuer au Projet ?

Modalités de donation :

- Don de produits alimentaires : Fruits, légumes, conserves, viandes, produits laitiers, etc., en bon état et conformes aux normes de sécurité alimentaire.
- Don financier : Pour soutenir la logistique de collecte et de transformation des aliments. Achat de denrées manquantes.
- Glanage chez les maraîchers:
 - Communiquer avec Antigaspillage Brome Missisquoi, 2 jours à l'avance.
 - Une équipe de bénévoles ira chez vous pour faire la cueillette. Un partage de la collecte sera fait ainsi; $\frac{1}{3}$ au maraîcher, $\frac{1}{3}$ à l'organisme et $\frac{1}{3}$ au bénévole.

6. Responsabilités des Donateurs

- Vérifier la sécurité des aliments : S'assurer qu'ils sont propres, non contaminés et stockés à la bonne température.
- Respecter les délais de péremption : Les produits ne doivent pas être périmés, sauf en cas de consommation immédiate acceptée par le donateur.

7. Avantages à devenir Donateur

- Impact direct : Vous contribuez à améliorer la vie des personnes vulnérables.
- Avantages fiscaux : Possibilité de crédits d'impôt pour les entreprises.
- Responsabilité sociale : Vous participez activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

8. Démarche pour Participer

1. Identifier les produits à donner

- Aliments excédentaires, produits approchant la date limite de consommation, ou non conformes aux standards de vente.
- Assurer leur bon état et conformité aux normes de salubrité.

2. Contacter l'organisation

- Contacter l'équipe par téléphone au 450-558-3362 ou par courriel à l'adresse suivante:
antigaspillagebromemissisquoi@gmail.com.
- Préciser le type et la quantité des aliments ainsi que leur état.
- Planifier la collecte avec l'équipe.

3. Préparer les produits

- Emballer les aliments dans des contenants propres et adaptés au transport.
- Maintenir les produits périssables à la bonne température jusqu'à la collecte



4. Respecter les consignes sanitaires

- Vérifier la comestibilité des aliments.
- Assurer le respect des normes de stockage et de manipulation.

5. Recevoir un reçu fiscal (si applicable)

- Possibilité d'obtenir un reçu pour fins fiscales selon la législation en vigueur.
- Affichage de votre logo dans le rapport annuel, photos sur Facebook et sites internet, affiche de remerciement.

9. Témoignages de Donateurs

"En tant qu'IGA Famille Patry de Bromont, donner nos invendus au centre Marguerite-Dubois est pour nous une démarche profondément significative.

Cela nous permet non seulement de réduire le gaspillage alimentaire, mais aussi de soutenir activement notre communauté en aidant les personnes dans le besoin. Nous sommes fiers de contribuer à un impact social positif et ressentons une immense gratitude de pouvoir collaborer avec une organisation si dévouée.

Ensemble, nous créons un cercle vertueux de solidarité et de responsabilité, nous bâtissons un avenir plus solidaire et responsable."

-CLAUDE MORNEAU, IGA PATRY, BROMONT

"Pour nous, c'est une grande satisfaction de savoir que nos pertes aident, chaque semaine, des familles de notre communauté. Avec le coût du panier d'épicerie qui ne cesse d'augmenter, de nombreuses familles vivent un stress constant. Offrir nos produits ne nous coûte rien, mais cela vaut tellement pour celles et ceux qui ne peuvent pas toujours se permettre trois repas par jour. Pour nous, tendre la main à notre prochain est essentiel... surtout quand on en a les moyens."

-ANA MORENO, STARBUCKS, BROMONT

10. Conclusion

La collecte et la transformation des invendus alimentaires est une initiative essentielle pour soutenir les personnes en situation de précarité tout en réduisant le gaspillage alimentaire. En devenant donateur, vous contribuez à une solution durable et solidaire. Merci pour votre engagement et votre soutien !



Réalisé par le comité antigaspillage de Brome-Missisquoi

Rédaction :

Valérie Marin - CAB Marguerite-Dubois

Jess Simoneau - CAB Marguerite-Dubois

Martine Fareau - Anitigaspillage Brome Missisquo

Collaborateurs :

CAB de Sutton

CAB de Bedford

CAB de Cowansville

CAB de Farnham

Marie-Hélène Plante - Organisatrice communautaire RLS de La Pommeraie

Claire Citeau - Ville de Lac Brome

