

# L'ordre des Disciples d'Escoffier et son rôle dans la chaîne de valeur agro-alimentaire mauricienne

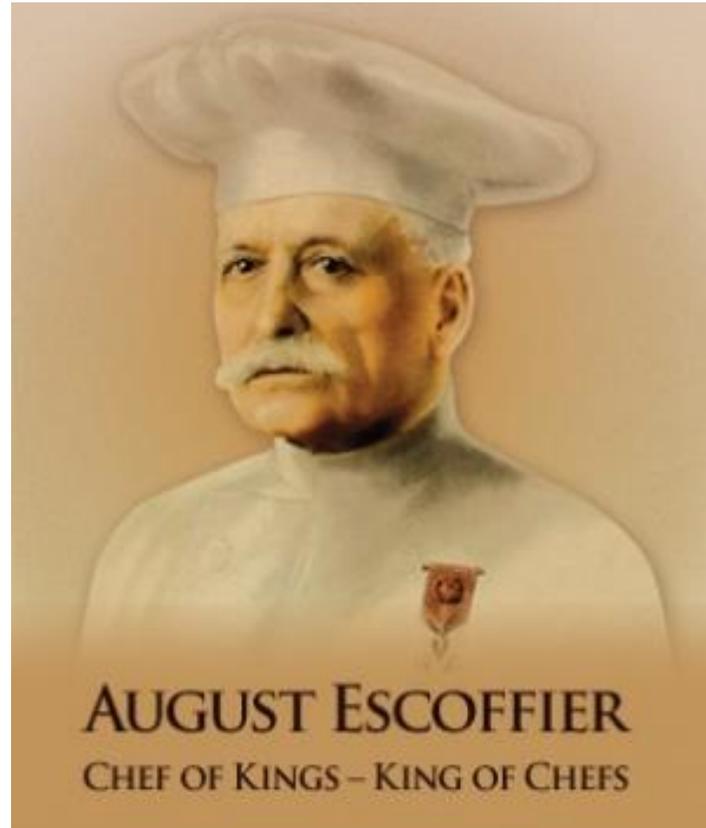
Chef Yves Dumont

Administrateur Général de l'ordre des Disciples d'Escoffier  
de l'Île Maurice

# Plan de la presentation

- Qui était Auguste Escoffier?
- Les objectifs de l'ordre des Disciples D'Escoffier
- Modèles de récupération des invendus (France, Allemagne)
- Modèle de récupération des invendus (Maurice)?

# Qui était Auguste Escoffier ?



# Auguste Escoffier

Il est né le 28 octobre 1846 à Villeneuve Loubet, aujourd'hui siège de l'Association des Disciples d'Escoffier, appelé aussi « Cuisinier des Rois » et « Roi des Cuisiniers ».

Après un début de carrière classique de commis puis chef de cuisine, il rencontre en 1884 César Ritz qui lui propose de prendre la direction des cuisines du Grand Hôtel de Monte Carlo.

Ensemble, ils vont ouvrir le Savoy de Londres et le Ritz place Vendôme à Paris.

Puis en 1889, c'est l'ouverture du Carlton de Londres où ils passeront ensemble 20 ans de leur vie.

Auguste Escoffier est aussi un précurseur :

- Il codifie la cuisine française qui est toujours la bible du cuisinier
- Il crée les différentes parties qui composent la brigade de cuisine : saucier, entremettier, poissonnerie, boucherie, garde-manger
- Il développe un côté humanitaire en créant une mutuelle des cuisiniers et contribue à de nombreuses manifestations afin d'offrir des repas aux personnes défavorisées
- Il aide Julius Maggi à la création et à la commercialisation de son célèbre bouillon : première collaboration entre un grand chef et une industrie agroalimentaire

Il s'éteint le 12 février 1935 à Monte Carlo et nous « Disciples d'Auguste Escoffier » sommes toujours présents pour perpétuer son œuvre.

## LES GRANDES ETAPES DE SA VIE

- 1846 Naissance d'Auguste ESCOFFIER, le 28 octobre à Villeneuve-Loubet où son père est maréchal-ferrant.
- 1859 Le jeune garçon à l'âge de 13 ans commence à travailler chez son oncle au « Restaurant Français » à Nice.
- 1863 Auguste ESCOFFIER arrive à Paris, devient Commis Rôtisseur au Restaurant « Le Petit Moulin Rouge », ancienne Avenue d'Antin, sur l'emplacement actuel du Grand Palais.
- 1870 Il devient Chef de Cuisine à Metz au quartier général de l'armée du Rhin. Il raconte sa première création « le lapin de gravelette » dans ses mémoires d'un soldat de l'armée du Rhin. Après la chute de Metz, il devient Chef de Cuisine au quartier général de MAC MAHON prisonnier à Wiesbaden.
- 1872 Il fait une saison à l'Hôtel du Luxembourg à Nice comme Chef de cuisine.
- 1873 Retourne comme Chef de Cuisine cette fois au restaurant « Le Petit Moulin Rouge », il y prépare des menus pour le Prince de Galles, fils de la Reine Victoria et futur Edouard VII.
- 1876 Auguste ESCOFFIER ouvre son propre restaurant à Cannes « Le Faisan Doré ».
- 1884 RITZ, Directeur du Grand Hôtel à Monte-Carlo, propose à ESCOFFIER de prendre la Direction des cuisines. C'est le début d'une longue collaboration entre les deux hommes qui, pendant plusieurs années, font la saison d'hiver au grand Hôtel à Monte-Carlo et la saison d'été au National à Lucerne.
- 1888 Inauguration à Londres du Savoy, le plus moderne et le plus bel hôtel de son temps. RITZ et ESCOFFIER en prennent bientôt la direction.
- 1898 RITZ ouvre son propre Hôtel à Paris : le RITZ, place Vendôme, avec ESCOFFIER Chef des Cuisines.
- 1899 Ouverture du CARLTON à Londres, toujours avec RITZ et ESCOFFIER qui devait y passer près de 20 ans de sa vie.
- 1904 ESCOFFIER et son adjoint Charles SCOTTO organisent les restaurants gastronomiques de la ligne allemande HAMBOURG AMERIQUE et rencontrent l'Empereur d'ALLEMAGNE.
- 1919 Le Président Raymond POINCARÉ, en visite à Londres, le décore de la Légion d'Honneur. Auguste ESCOFFIER à l'âge de 73 ans, après 60 ans de brillante vie professionnelle, se retire à Monte-Carlo.
- 1928 Auguste ESCOFFIER est fait Officier de la Légion d'Honneur par Edouard HERRIOT, Ministre de l'instruction publique.

# Les objectifs de l'ordre des Disciples d'Escoffier

- honorer la mémoire d'Auguste Escoffier, Maître de la cuisine française et internationale
- promouvoir et poursuivre son œuvre en conservant et en maintenant les grandes traditions de la cuisine, notamment dans le domaine de la formation scolaire, secondaire, supérieure ou professionnelle des cuisiniers
- organiser des manifestations gastronomiques dignes de ces traditions
- distinguer les personnes et les personnalités qui servent la grande cuisine française
- partager et transmettre leurs connaissances

# Modèles de récupération des invendus (France, Allemagne)

# CIRCUIT SUPERMARCHES /DISTRIBUTEURS/ MARCHES/PRODUCTEURS

- TYPE France

- ❖ Don à des Associations

charge à elles de les transformer dans les règles de la législation

- TYPE Allemagne : APETITO

- ❖ Don à une cuisine centrale gouvernementale qui cuisine, emballe, transforme en plats cuisinés surgelés pour distribution aux nécessiteux, via un réseau de camions surgelés, livraison dans un congélateur réchauffage micro-onde mise en place par la société

# CONVENTION D'ORGANISATION DES DONS ALIMENTAIRES (France)

## ENTRE :

L'entreprise sociale :

X.....au capital de .....ayant son siège social : .....Représentée par Monsieur .....en qualité de .....

Ci-après dénommée « **la société** » d'une part,

## ET :

La société .....dont le siège social est .....immatriculée .....Représentée par Monsieur ....., en qualité de .....

Ci-après le « **Donateur** » d'autre part

La société et le Donateur sont ci-après dénommés ensemble les « **Parties** » ou individuellement la « **Partie** ».

## PREAMBULE :

Le Donateur est une société, exploitant une activité de restauration et services divers sous contrat. Dans le cadre de sa politique de développement durable et de lutte contre le gaspillage alimentaires, le Donateur fait part à La société de la possibilité pour le Laboratoire de recherche et développement, situé à ..... de remettre sous forme de dons alimentaires, des denrées alimentaires produites ou livrées en excédent, qu'il s'agisse de ses propres préparations, de denrées alimentaires brutes ou de produits industriels préemballés.

La société collecte auprès des restaurants commerciaux et collectifs (cuisines centrales, restaurants d'entreprise, etc.) des produits qui ne sont plus commercialisables mais tout à fait consommables afin d'apporter aux personnes en difficulté économique une aide concrète, dans le respect de la dignité des personnes.

La société déclare être une association caritative habilitée, conformément à l'article L230- 6 du code rural et de la pêche maritime, ayant vocation à distribuer de l'aide alimentaire aux plus démunis.

La société déclare pouvoir délivrer au Donateur des attestations permettant à ce dernier de justifier auprès de l'administration fiscale de dons en produits alimentaires lui ouvrant droit au bénéfice de la réduction d'impôt prévue à l'article 238 bis du code général des impôts.

Au vu de ces déclarations, La société et le Donateur ont convenu de conclure une convention d'organisation de dons alimentaires dont les termes et conditions suivent :

## **ARTICLE 1 : OBJET**

La présente convention a pour objet de fixer les conditions et termes dans lesquels le Donateur cède gratuitement à La société son excédent des denrées alimentaires.

La présente convention n'emporte pas d'engagement du Donateur sur la continuité, le volume ou la nature des denrées à donner par le Donateur. Aucune exclusivité n'est consentie par le Donateur au profit de La société, le Donateur se réservant le droit de conclure des conventions analogues avec d'autres organismes.

## **ARTICLE 2 : DENREES**

La présente convention est conclue en considération de la déclaration (établissement de remise directe) effectué à la DDPP du lieu d'implantation de l'établissement et dans la limite des denrées que le Donateur est autorisé à donner tels que listées en Annexe n° 1.

En cas de retrait de l'autorisation par la DDPP la présente convention prendra fin de plein droit et sans préavis au jour de la perte effective de l'autorisation.

De convention expresse, le Donateur est seul décisionnaire, en fonction notamment de ses stocks, des denrées alimentaires qu'il souhaite donner à La société.

## ARTICLE 3 : ENGAGEMENTS ET DECLARATIONS DE LA SOCIÉTÉ

### 3-1 Désignation d'un référent

La société s'engage à nommer un interlocuteur unique Monsieur ..... fixe :..... portable :.....

### 3-2 Conditions d'enlèvement des denrées objet du don

La société s'engage à :

- ✓ procéder à l'enlèvement des denrées en respectant les dates, horaires et lieux précisés par le Donateur, directement au Labo aux heures et jours convenus en accord avec l'interlocuteur du Labo
- ✓ contrôler avant l'enlèvement des produits périssables, la DLC, la température à cœur ainsi que l'état de bonne conservation de produits remis (absence d'aspect et de couleurs anormaux, absence de moisissures, des coups apparents, emballage intègre et non percé, etc.)
- ✓ lors de chaque enlèvement d'une denrée donnée, signer le bordereau de transfert ou bon de sortie correspondant, en précisant sur celui-ci les informations suivantes :
  - o Le produit (libellé, quantité) objet du don,
  - o La température à cœur du produit,
  - o La DLC.
  - o Numéro de lot ou « fiche suiveuse »
- ✓ prendre les produits sous son entière responsabilité dès la signature du bordereau de transfert.  
Cette signature entraîne un transfert de la propriété des denrées au profit de La société ainsi que son entière responsabilité sanitaire

La société s'engage à :

- disposer des moyens pour assurer la conservation des produits objet du don dans le respect de la réglementation,
- disposer des moyens logistiques nécessaires à la pris en charge des produits donnés (camion frigorifique, palettes, etc.),
- faire le nécessaire pour que les destinataires finaux des produits alimentaires donnés disposent de ceux-ci en toute sécurité,
- faire le nécessaire pour que les produits fournis soient donnés avec les précautions d'emploi, notices et autres,
- prendre en charge et à ses frais les opérations logistiques suivantes : enlèvement, chargement, arrimage, transport, déchargement des denrées,
- transporter les denrées dans le respect de la réglementation applicables auxdites denrées,
- distribuer lesdites denrées dans les plus brefs délais afin de ne pas nuire à leur qualité, à leur conservation, à leur image, ainsi qu'à l'image du Donateur,
- maintenir les bacs en parfait état de propreté, lorsque les denrées sont transportées en bac gastronomes,
- avant toute mise à disposition ou consommation des denrées données, effectuer une sévère inspection des denrées et à éliminer celle avec une DLC dépassée ou celles présentant le moindre signe d'altération

### **3-3 Conditions de transport, de conservation et d'utilisation des denrées objet du don**

- ✓ ne distribuer que des denrées alimentaires dont l'état et l'aspect seront vérifiés avant toute répartition et en respectant les dispositions réglementaires et normes de la législation en vigueur,
- ✓ respecter, en particulier, les conditions d'hygiène alimentaire en vigueur,
- ✓ informer les bénéficiaires de ces dons, des conditions de conservation et d'utilisation nécessaires exigées par la nature du produit et par la proximité de la date limite de consommation,
- ✓ informer les bénéficiaires de ces dons des éventuelles mesures de retrait ou rappel touchant une denrée objet d'un don,
- ✓ assurer le retrait des denrées données qui feraient l'objet d'une mesure de rappel ou retrait,
- ✓ effectuer toutes les activités de préparation, réchauffe ou cuisson sous sa seule responsabilité et conformément à la réglementation sanitaire
- ✓ n'utiliser les denrées données par le Donateur, que dans le cadre de son activité d'aide alimentaire.

Enfin, La société accepte que La société ou un laboratoire ou un auditeur mandaté par lui vienne dans ses locaux en vue d'effectuer un audit complet. Un préavis de 15 jours sera respecté.

Les moyens qui doivent être mis en œuvre par La société varient selon la nature des denrées données et l'activité du Donateur (cf. liste de denrées pouvant être données et conditions de mise en œuvre, Annexe n° 1 ci-joint).

### **3-4 Attestation fiscale**

LA SOCIÉTÉ s'engage à délivrer régulièrement les attestations de dons effectués par le Donateur, afin que le Donateur puisse justifier auprès de l'administration fiscale de l'existence d'un don alimentaire ouvrant droit à réduction d'impôt.

Ces attestations devront être conformes aux dispositions fiscales en vigueur, notamment à l'article 238 bis du code général des impôts.

Cette attestation de dons devra à minima comporter l'identification de La société donatrice et du Donateur, l'inventaire de produits donnés et la date du don (cette attestation compile les informations contenues dans le bordereau de transfert).

LA SOCIÉTÉ déclare avoir effectué la déclaration à la DDPP en date du 17 mai 2016 (numéro unique ILU 92 062 583) **et** s'engage à :

- être titulaire de l'autorisation susvisée au moment de la réception de chaque don de la part du Donateur ;
- renouveler la déclaration en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité

## **ARTICLE 4 : ENGAGEMENTS DU DONATEUR**

Le Donateur s'engage à:

- ✓ nommer un interlocuteur unique qui aura en charge la gestion et la remise des dons
- ✓ informer des dates de livraisons et des quantités de produits
- ✓ stocker les produits dans un local adapté et identifié, à la température réglementaire associée aux produits donnés
- ✓ à fournir, signer et faire signer un bordereau de transfert des produits mis à la disposition de La société

## **ARTICLE 5 : COMMUNICATION**

Dans tous les cas, chacune des Parties s'engage à ne pas porter directement ou indirectement atteinte à l'honneur, la réputation et l'image de marque d'une des Parties impliquées dans cette convention.

## **ARTICLE 6 : DUREE – RESILIATION**

La présente convention est consentie pour une durée de 6 mois à compter de sa date de signature, renouvelable par tacite reconduction.

En cas de manquement de l'une ou l'autre des Parties, la présente convention pourra être résiliée sans préavis et sans indemnité par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'établissement(s) visé au préambule est situé sur le domaine public. En conséquence, si le Donateur cesse d'être autorisé à occuper les emplacements sur lequel est situé son établissement et à y exploiter une activité de restauration, la présente convention prendra fin sans indemnité et sans formalité judiciaire, à cette date de retrait.

Le Donateur en informera La société.

## **ARTICLE 7 : RESPONSABILITE**

La Société justifiera à la signature de la présente d'une assurance responsabilité civile couvrant l'ensemble de ses activités et les conséquences dommageables liées à son activité notamment à la distribution et à la nature des produits objets de la présente convention.

La Société s'engage à n'exercer aucun recours à l'encontre du Donateur dans l'hypothèse où sa propre responsabilité serait engagée dans le cadre de la présente convention.

Toute utilisation des produits alimentaires du Donateur issus des dons, tels que la préparation, l'usage, la cuisson, la conservation et la distribution s'effectuera sous la seule responsabilité de la société qui s'engage à respecter l'ensemble de dispositions réglementaires, notamment en matière d'hygiène, applicables à ces opérations.

## **ARTICLE 8 : CONDITIONS FINANCIERES**

La Société facture pour 6 mois un montant de prestation au donateur d'un montant égal à 450 euros (règlement sous 30 jours).

## **ARTICLE 9 : MODIFICATION DE LA CONVENTION**

Toute modification de la nature du partenariat fera l'objet d'un avenant à la convention signée des parties.

## **ARTICLE 10 : DIVERS**

La présente convention est incessible et non transmissible, sauf accord des deux Parties. Toutefois et par dérogation à ce qui précède, le Donateur pourra transférer ou céder la présente convention à toute société du Groupe auquel il appartient ; il en informera La société. Par société du Groupe, est visée toute société contrôlée directement ou indirectement au sens de l'article L233-3 du code du commerce.

Chaque Partie élit domicile en son siège social.

## **ARTICLE 11: LITIGE**

Pour tout litige afférent à la présente convention (notamment en ce qui concerne sa validité, son exécution, son interprétation), les Parties s'efforceront de trouver un accord amiable. A défaut d'y être parvenu dans un délai de 30 jours suivant la notification écrite de la contestation ou réclamation adressée par l'une des Parties à l'autre Partie, chaque Partie pourra porter le litige devant le tribunal compétent.

Fait en DEUX exemplaires originaux,

Pour la Société

**A**

**le**

Pour le Donateur

# Annexe 1- Denrées pouvant être données et conditions à respecter

## 1 - Denrées industrielles ou brutes

### 1.1. Produits industriels préemballés

Tous les produits alimentaires (à l'exception des boissons alcoolisées), frais ou secs

- ✓ L'étiquette doit être écrite en français ou traduite pour les éléments essentiels. Elle comporte pour les denrées d'origine animale, la marque d'identification de l'établissement agréé qui les a produites.
- ✓ La DLC ne peut pas être dépassée. Pour la DLUO ou la DDM, aucune restriction, mais le Donateur vérifie la qualité organoleptique des produits avant le don.

ATTENTION : les denrées données doivent être encore consommables. Il n'est pas possible de donner des produits souillés, détériorés ou dangereux. Les règles du commerce et de la consommation (normes de commercialisation pour les fruits et légumes frais notamment) doivent être respectées.

Interdits gamme Paul : les produits spécifiques ci-dessous ne pourront pas être donnés :

- Viennoiseries : utiles pour des recettes à marque.
- Desserts et viennoiseries : anglaise, gourmandise, escargot raisins et croissants aux amandes, tartelette framboises crème pâtissière
- Sandwichs : dieppoises et chaud saucisse

Les produits devront être protégés (cartons alimentaires, film, couvercle, ...) pour être transportés à l'abri des contaminations

Les températures de transport devront être conformes à la nature des produits donnés. Compte tenu du faible trajet, temps estimé de 3 mn à pied entre le Donateur et l'Association, un transport à température ambiante est admis.

## 2 - Règles à respecter

- Vérifier les dates de conservation
  - DLC dépassée : NON
  - DDM dépassée : OUI
- Vérifier l'étiquetage en contrôlant les informations indispensables ( dates de consommation, conditions de conservation et d'utilisation, numéro de lot, etc...)

## 3 - Ce qui ne peut pas être donné

Les produits ayant connu une rupture de la chaîne du froid

Les produits surgelés décongelés

Les produits suivants :

- Les pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière ou de chantilly
- Les coquillages, crustacés et huîtres

# Modèle de récupération des invendus (Maurice)?

# CIRCUIT HOTELS/RESTAURANTS

- Arrivée légumes frais
- Arrivée fruits frais
  - Compost
  
- Produits travaillés
  - ❖ Restes de buffets
  - ❖ Restes de banquets
    - Nourriture pour cochons

# Problématique:

Comment les acteurs de la grande distribution et de la restauration mauricienne peuvent intervenir dans l'anti-gaspillage des aliments et la récupération des invendus ?

Le débat est lancé....

Merci de votre attention

Vos questions sont les bienvenues