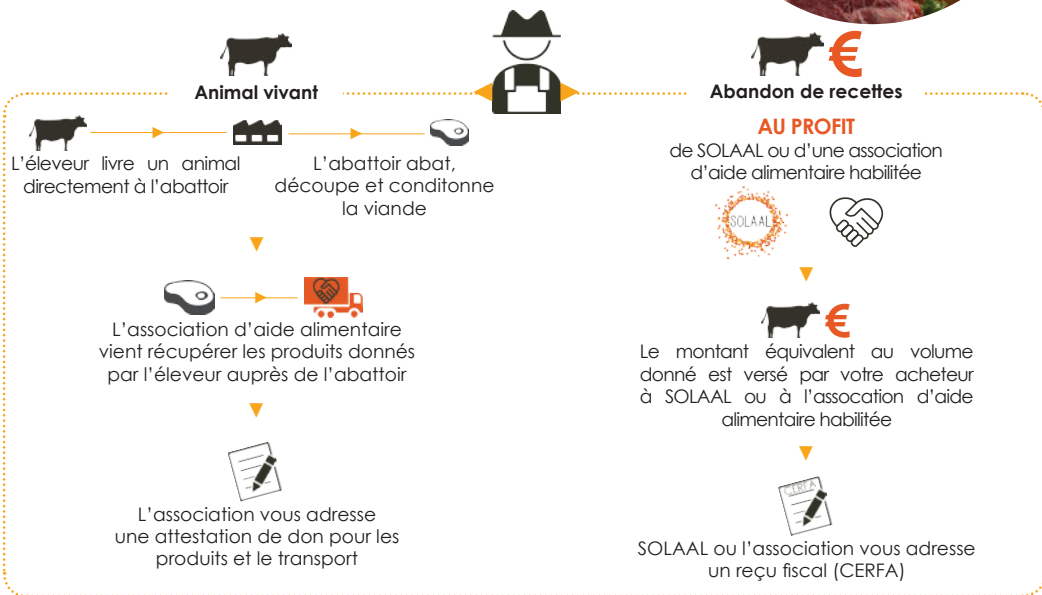


LES VIANDES



VOUS AVEZ DES PRODUITS
À DONNER ?



POURQUOI DONNER ?

- > par solidarité
- > saturation du marché
- > refus de l'abatteur / transformateur lié au cahier des charges

QUELS PRODUITS DONNER ?

- > sous signes de qualité et d'origine
- > tous les modes de production
- > transformés à la ferme



RÉGLEMENTATION

> En raison des risques sanitaires et conformément à la réglementation, certains produits ne peuvent pas être donnés :

- les viandes réfrigérées non préemballées
- les steaks hachés réfrigérés, préemballés ou non
- les abats réfrigérés préemballés ou non
- les farces et produits farcis réfrigérés préemballés ou non
- les produits réfrigérés détériorés, abîmés, présentant un aspect anormal.

Source : Guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs 2011

> Les dons doivent provenir d'établissements agréés ou bénéficiant d'une dérogation.



LE SAVIEZ-VOUS ?

> L'attestation de don vous permet de bénéficier d'une **réduction d'impôt** de 60 % du coût de revient du produit donné, dans la limite de 0,5 % de votre chiffre d'affaires.

> **L'abattoir peut faire don** de tout ou partie des prestations d'abattage, découpe et conditionnement. Dans ce cas, l'association d'aide alimentaire habilitée lui envoie une attestation de don. Dans le cas contraire, l'association règle ces prestations.



LES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE ONT UN GRAND BESOIN DE PRODUITS FRAIS. GRÂCE À VOTRE DON, VOUS CONTRIBUEZ À L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL DES PLUS DÉMUNIS QUI ONT PEU ACCÈS À CES PRODUITS.

ILS TÉMOIGNENT...

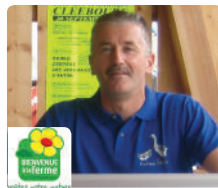


« Je vends uniquement mes produits à des bouchers ou des particuliers. **Je ne m'étais jamais posé la question du don jusqu'à récemment puisque j'ai plus de demandes que d'offres.** Le réseau « Bienvenue à la ferme » m'a proposé de faire un don. Au niveau de l'organisation, le don a été très simple, j'ai appelé SOLAAL et je n'ai rien eu à faire ! **Je n'ai rien changé à mon fonctionnement habituel** ; j'ai amené mes bêtes à l'abattoir et j'ai récupéré mes produits que j'ai pu donner par la suite. »

Pascale DUFOUR, éleveuse de bovins en Seine-et-Marne (77)

« Nous travaillons avec de **la viande fraîche et nous ne pouvons pas toujours tout stocker.** Nous avons un abattage toutes les semaines donc, régulièrement, nous pouvons donner entre 15 et 20 kilos de viande. Le but d'une exploitation c'est de nourrir les gens autour de nous et, malheureusement, il y a des gens dans le besoin partout. Nous ne produisons pas de grandes quantités, mais il y a tout de même une partie de notre production que nous pouvons dédier à des gens nécessiteux. »

Didier MEYER, éleveur de volailles en Alsace (67)



PENSEZ-Y !

- > Privilégiez le don de morceaux non hachés et/ou surgelés.
- > Favorisez les petits conditionnements.
- > Vérifiez que l'association respecte la chaîne du froid positif ou négatif lors du transport.

« SOLAAL, C'EST SIMPLE COMME UN COUP DE FIL ! »

Jean-Michel HAMEL, producteur

CONTACTEZ SOLAAL : 01 53 83 47 89 • dons@solaal.org • www.solaal.org