

QUELLE GESTION DES PRODUCTIONS ALIMENTAIRES DANS LES CFA ?

Les productions alimentaires issues des CFA, notamment celles réalisées dans les sections pâtisserie, boulangerie, boucher, charcutier, traiteur, doivent être vendue en respectant certaines règles et normes spécifiques. Ces règles varient en fonction du cadre juridique des directives nationales ou locales. Les points clés à respecter pour la vente de ces productions :

➤ **Un cadre pédagogique et un objectif pédagogique**

Les productions fabriquées par les apprentis dans le cadre de leur formation sont clairement identifiées comme issus d'un processus pédagogique. L'objectif n'est pas commercial mais pédagogique. De plus, la vente ne doit pas être assimilée à une activité commerciale visant à générer des profits, mais à valoriser le travail des apprentis tout en couvrant certains coûts de production.

➤ **Les normes sanitaires et d'hygiène**

Les CFA doivent respecter les normes sanitaires en vigueur, notamment le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Cela induit la formation des apprentis aux bonnes pratiques de manipulation et la vérification des installations. Les produits doivent faire l'objet d'un contrôle régulier pour garantir leur qualité.

➤ **Quelle législation et comptabilité ?**

Le statut juridique des CFA et leur gestion financière influent sur la manière dont les recettes issues des ventes sont traitées.

➤ **Quelles sont les modalités de distribution ?**

Les CFA peuvent vendre les produits au sein de l'établissement – apprentis, enseignants ou agents administratifs. Le prix des produits doit être très inférieur à celui du marché pour refléter leur nature pédagogique et le fait qu'ils sont réalisés par des apprenants. La vente valorise la dimension pédagogique des productions. Comme toute production alimentaire, la traçabilité des produits est essentielle, afin de garantir que les ingrédients utilisés sont conformes aux normes sanitaires et législatives en vigueur.

CGC CMA 23 avenue CAFFIN 94210 La Varenne-Saint-Hilaire

www.cgccma.fr contact : cgccma@gmail.com

Construisons ensemble des solutions d'avenir

➤ **A quel prix ?**

Le prix doit refléter les coûts des ingrédients, de la matière première utilisés dans la production. De plus, il faut tenir compte des frais liés à la production. La comptabilité analytique répond à cette exigence.

Comme les produits sont fabriqués dans un cadre pédagogique le prix de vente sera très inférieur au marché. Ce caractère pédagogique justifie des prix très attractifs car l'objectif n'est pas commercial mais lié à l'apprentissage et à la formation des apprenants. Le prix de vente d'une production alimentaire en CFA doit couvrir les coûts de production.

➤ **Distribution aux apprentis et aux personnels ?**

Les invendus peuvent être distribués aux apprenants, aux enseignants et aux autres membres du personnel. Cela permet de valoriser le travail des apprentis, de ne jeter les produits. De plus, les invendus alimentaires peuvent être donnés à des associations locales ou à des banques alimentaires. La loi GAROT de 2016 encourage les dons pour ne pas jeter. La distribution gratuite des produits alimentaires est légale, mais elle doit également respecter les mêmes règles sanitaires que pour la vente.

Si les produits ne sont plus consommables, ils peuvent être valorisés en compost. Certains CFA mettent en place des systèmes de compostage pour réduire l'empreinte écologique. Le compost peut ensuite être utilisé dans des jardins pédagogiques.

Les invendus alimentaires des CFA doivent être gérés de manière responsable, en tenant compte des aspects éthiques et légaux. La redistribution aux apprenants, aux personnels, aux associations sont des solutions pour éviter le gaspillage.

➤ **Un cadre éducatif et non commercial**

Il est essentiel de rappeler que la distribution ou la vente à coût réduit, se fait dans un cadre éducatif. Cela signifie que la matière première n'est pas commerciale mais pédagogique. De plus, il n'y a pas de concurrence déloyale envers les entreprises locales en raison du caractère pédagogique des productions.

Par conséquent, il est légal de distribuer ou de vendre à des tarifs très réduits les productions alimentaires des CFA. En France, il n'existe pas de loi spécifique qui mentionne directement la distribution aux apprenants et aux personnels des CFA,

CGC CMA 23 avenue CAFFIN 94210 La Varenne-Saint-Hilaire

www.cgccma.fr contact : cgccma@gmail.com

Construisons ensemble des solutions d'avenir

Cependant, plusieurs cadres légaux et principes généraux encadrent cette pratique de lutte contre le gaspillage et de gestion des denrées alimentaires dans les CFA.

Que dit la loi GAROT (2016) sur la lutte contre le gaspillage ?

La loi GAROT du 11 février 2016, vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. Bien que cette loi s'adresse principalement aux grands surfaces et à la gestion des invendus alimentaires, elle a introduit un cadre général favorable à la redistribution des produits invendus, y compris dans les CFA. Elle peut justifier la redistribution interne des produits alimentaires non vendus au sein des CFA.

➤ **Que dit la loi EGALIM (2018) ?**

La loi EGALIM du 30 octobre 2018 vise à favoriser une alimentation saine, durable et accessible à tous. Bien que cette loi s'applique principalement à la restauration collective, elle contient des dispositions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle encourage les établissements à mettre en place des pratiques responsables et durables, ce qui inclut la redistribution des invendus alimentaires. Les CFA peuvent adopter des pratiques de redistribution interne aux apprentis et aux personnels pour éviter que les produits alimentaires soient gaspillés.

➤ **Que dit la circulaire du 9 mai 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ?**

Cette circulaire, bien que ne ciblant pas spécifiquement les CFA, encourage la réduction du gaspillage alimentaire dans les établissements publics. Elle insiste sur la nécessité de valoriser les produits alimentaires aux personnels et aux apprentis.

Par conséquent, la distribution des productions alimentaires aux apprentis et aux personnels est possible dans le cadre légal actuel, tant qu'elle respecte les normes sanitaires et qu'elle s'inscrit une démarche pédagogique ou de lutte contre le gaspillage. Bien qu'il n'y ait de loi spécifique qui mentionne explicitement cette pratique, plusieurs textes législatifs comme la loi GAROT, le loi EGALIM créent un cadre favorable à la redistribution des denrées alimentaires dans un contexte pédagogique.