



Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives

Référence	PCCB/S3/CDP/1092228	Date	22/07/2015
Version actuelle	2	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Banques alimentaires, Associations caritatives, Durée de conservation, Traçabilité, Etiquetage, Congélation		

Rédigé par	Validé par
De Praeter Caroline, attaché	Diricks Herman Vicky Lefevre , directeur général

1. Objectif

La présente circulaire fournit des lignes directrices en ce qui concerne l'interprétation des dates de péremption, de la traçabilité, de l'étiquetage et de la congélation des denrées alimentaires pré-emballées. Ces lignes directrices sont spécifiquement destinées aux banques alimentaires et aux associations caritatives. Cette initiative **est prise dans le** cadre ~~dans d'~~une politique sociale et durable en matière de sécurité alimentaire en vue de parvenir à une protection maximale du consommateur et à une réduction du gaspillage alimentaire.

~~Cette circulaire remplace les circulaires PCCB/S3/CDP/965131 et PCCB/S3/JIM/879248.~~

2. Champ d'application

Ce document s'applique à toutes les denrées alimentaires distribuées par les banques alimentaires et les associations caritatives.

3. Références

3.1 Législation

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Loi du 24/01/77 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

3.2 Autres

Circulaire relative aux dates de péremption ([Rééf. PCCB/S3/802859](#)).

[Avis 05-2015 du Comité Scientifique : Évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation \(dossier SciCom 2014/28\).](#)

4. Définitions et abréviations

Banques alimentaires : organisations caritatives qui collectent des denrées alimentaires en vue de les distribuer à des associations caritatives

Associations caritatives : associations sans but lucratif à caractère philanthropique qui fournissent des denrées alimentaires aux personnes défavorisées dans le cadre de l'aide alimentaire et de la lutte contre la pauvreté

[À titre d'information : les associations caritatives englobent également les restaurants sociaux, les épiceries sociales, ...]

Date limite de consommation : la date limite de consommation (DLC = à consommer jusqu'au) se rapporte à la sécurité du produit, elle est apposée sur les denrées très périssables. Une fois cette date dépassée, ces produits ne peuvent plus être distribués ni consommés en raison des risques potentiels pour la santé du consommateur.

Date de durabilité minimale: la date de durabilité minimale (DDM = à consommer de préférence avant le) se rapporte essentiellement à la qualité du produit, elle est apposée sur les produits moins vulnérables d'un point de vue microbiologique et qui impliquent donc beaucoup moins rapidement un risque pour la santé du consommateur. Jusqu'à cette date, le fabricant garantit un produit sûr et de qualité. Après cette date, la qualité du produit n'est plus garantie mais cela ne signifie pas pour autant que le produit comporte un danger pour la santé publique.

Denrée alimentaire préemballée: l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage ne subisse une ouverture ou une modification.

5. Distribution de denrées alimentaires par les banques alimentaires et les associations caritatives

a) Lignes directrices en ce qui concerne l'interprétation des dates de péremption

Les denrées alimentaires dont la **date de durabilité minimale** est atteinte ou dépassée peuvent, dans certains cas, encore être délivrées au consommateur sans le moindre risque pour la santé publique. Une liste non restrictive de denrées alimentaires qui peuvent être utilisées par les banques alimentaires et associations caritatives est donnée ci-dessous, afin de servir de ligne directrice dans l'évaluation de la conservation des denrées alimentaires une fois leur date de durabilité minimale atteinte ou dépassée. Dans cette liste, les denrées alimentaires sont classées en quatre catégories, depuis les denrées à très longue conservation jusqu'à celles à *conservation de courte durée*. *La dernière colonne comporte une estimation de la période durant laquelle la denrée peut encore être distribuée par les banques alimentaires et associations caritatives après expiration de la date de durabilité minimale*. Cette durée est toutefois purement indicative, une évaluation au cas par cas est toujours nécessaire. S'il y a des raisons de supposer qu'une denrée alimentaire puisse être devenue impropre à la consommation, elle ne peut alors en aucun cas encore être distribuée. De plus, le respect de la chaîne du froid et des conditions de conservation, ainsi qu'un emballage non endommagé, doivent bien entendu toujours être garantis.

Les produits accompagnés d'une **date limite de consommation** ne peuvent en aucun cas encore être acceptés ou distribués après cette date vu qu'il s'agit de denrées très périssables, susceptibles de constituer un risque pour la santé publique une fois cette date dépassée. Les produits dont la date limite de consommation est dépassée sont déclarés nuisibles, conformément à l'arrêté royal du 3 janvier 1975.

Davantage de précisions à propos de ces deux types de date de péremption peuvent être consultées dans la circulaire du 23/12/2011 relative aux dates de péremption, portant la référence PCCB/S3/802859

(http://www.favv-afscs.fgov.be/denreesalimentaires/documents/2011_12_23_Circulaire_dates_peremption_23-12-2011.pdf).

b) Lignes directrices en ce qui concerne la traçabilité

La traçabilité est indispensable afin de pouvoir prendre rapidement les actions nécessaires en cas de crise. La réglementation comporte des dispositions détaillées à ce sujet. Cela demande bien entendu les efforts nécessaires de la part des entreprises.

Pour éviter une baisse des approvisionnements aux banques alimentaires et aux associations caritatives en raison de contraintes administratives, il a été décidé de leur appliquer une forme assouplie de traçabilité, sans toutefois compromettre la sécurité alimentaire. Puisque nous nous trouvons ici à l'extrémité de la chaîne alimentaire et qu'il s'agit de denrées alimentaires complètement identifiées / étiquetées destinées au consommateur, les produits peuvent rapidement être retirés du marché ou rappelés si nécessaire.

Dans le cas d'approvisionnements à des associations caritatives et banques alimentaires, la liste des établissements d'associations caritatives et de banques alimentaires qui ont été approvisionnés peut tenir lieu de registre des produits sortants.

En ce qui concerne les associations caritatives et banques alimentaires proprement dites, la liste des établissements d'où proviennent les produits peut tenir lieu de registre des produits entrants.

c) Lignes directrices en ce qui concerne l'étiquetage

Tout le monde a droit à une information complète en ce qui concerne les denrées qu'il consomme-. L'omission de certaines mentions par exemple par rapport aux allergènes peut entraîner un danger réel pour des personnes sensibles.

Toutes les denrées alimentaires préemballées destinées au consommateur final doivent porter les mentions reprises à l'article 2 de l'arrêté royal du 13/9/99 (voir la brochure « Quelles mentions sur l'étiquette » (http://www.favv-afsca.fgov.be/denreesalimentaires/etiquetage/documents/2012-05_Bulletin-AFSCA-48_p5_Quelles-mentions-sur-letiquette_fr.pdf)), dans la langue de la région linguistique dans laquelle elles sont distribuées (loi du 24/01/1977).

Si les banques alimentaires ou les associations caritatives reçoivent des denrées alimentaires préemballées sans l'étiquetage nécessaire, ce dernier doit être apposé avant que les produits soient distribués au consommateur.

d) Lignes directrices en ce qui concerne la surgélation

La surgélation des denrées alimentaires préemballées à conserver réfrigérées (p.ex. la charcuterie, viande fraîche ou poisson,...) par les banques alimentaires ou les associations caritatives est permise à condition que :

- la surgélation se fasse à la date limite de consommation au plus tard,
- la chaîne du froid ne soit jamais interrompue, en particulier lors de la collecte et du transport. Ceci implique que le temps de collecte et de transport doit être réduit au maximum, en particulier lorsque les conditions météorologiques ~~sont à~~ **présentent des** températures élevées. Idéalement, on utilise des véhicules frigorifiques. Les produits doivent être placés au minimum dans un frigobox,
- **!** La température des denrées alimentaires soit contrôlée de manière aléatoire. Les prescriptions de température de l'arrêté royal du 13 Juillet- 2014 relatif à l'hygiène alimentaire sont d'application (http://www.afsca.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/documents/2014-07-13_AR_hygiene_DE.pdf),
- la date de surgélation soit ajoutée sur l'emballage,
- la mention «consommation immédiate après décongélation» soit ajoutée sur l'emballage.
- **!** Les denrées alimentaires surgelées soient distribuées au plus tard 2 mois après surgélation.
- **!** Les denrées alimentaires doivent avoir été surgelées au minimum 48 heures avant distribution.

La surgélation doit bien sûr se faire dans des installations adéquates de capacité suffisante et il faut garantir que les produits **qui** soient placés dans un congélateur **pour y être congelés dans lequel il n'y a ne représentent** pas plus de 50% de **l'espace libre la capacité du de ce** congélateur **qui soit occupée**, et que les aliments de plus de 500 g ne soient pas empilés.

6. Annexes

Liste non ~~restrictive exhaustive~~ de denrées alimentaires qui peuvent être utilisées par les banques alimentaires et associations caritatives, ~~afin de~~ destinée à servir de ligne directrice dans l'évaluation de la conservation des denrées alimentaires une fois leur date de durabilité minimale atteinte ou dépassée.

Les conditions de conservation (principalement la température), telles que mentionnées sur l'étiquette, doivent toujours être respectées, en particulier pour les produits réfrigérés ou surgelés			
Produit	Description	Caractéristiques d'un produit avarié	Directives en matière de conservation
Durée de conservation très longue			
sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de moisi possible après une très longue période. Egalement faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	Jusqu'à un an (voire plus) après la DDM, à condition que le produit présente encore ses qualités caractéristiques et que le produit et son emballage ne présentent aucun défaut.
pâtes sèches	macaroni, spaghetti...		
couscous, semoule			
café, thé			
riz			
poudre instantanée (pauvre en graisse)	café, mélange d'épices, pudding		
eau, boissons rafraîchissantes et boissons UHT (p.ex. lait, jus de fruits)		Dégradation du goût, altération de la couleur (cf. brunissement enzymatique).	
conserves (boîte en métal/bocal en verre)	légumes, fruits, soupe, viande, poisson, lait condensé, confiture,...	Oxydation de la boîte/couvercles. Formation de gaz (boîte bombée), altération de la couleur ou de l'odeur.	
sirop, mélasse, miel		Saccharification.	
friandises (dures)	sucettes, bonbons acidulés		
produits surgelés		Dessèchement, rancissement des graisses.	Respecter la température (-18 °C ou moins).
Durée de conservation longue			
biscuits secs		Goût de moisi, présence de mites/insectes, perte du goût, altération du goût, dessèchement, changement de texture.	Jusqu'à 2 mois (voire plus) après la DDM, à condition que le produit présente encore ses qualités caractéristiques et que le produit et son emballage ne présentent aucun défaut.
muesli, céréales de petit-déjeuner, cornflakes			
garniture (beurre de cacahuète, vermicelles de chocolat, pâtes à tartiner)		Rancissement des graisses, altération de l'odeur, altération de la couleur, oxydation, moisissure, présence d'insectes.	
chips, biscuits salés, cacahuètes			
huile, graisse pour friture			
poudre instantanée (riche en graisse)	soupe, lait en poudre		
margarine, beurre			
fromages à pâte dure	P.ex. Gouda, Emmenthal, Parmesan		
friandises (molles)	avec fourrage, chocolat, réglisse		
sauces	P.ex. sauce pour frites, mayonnaise, ketchup...		
lait stérilisé en bouteilles et		Altération ou perte du goût.	

produits laitiers			
Durée de conservation limitée			
pain, pain précuit		Goût de moisi, moisissure, rancissement des graisses présence d'insectes.	Respecter la date DDM, exceptions possibles mais une bonne appréciation est nécessaire ! Le pain frais peut être congelé, et consommé de préférence dans les 2-3 semaines.
fromages à pâte molle			
gâteau, biscuit fourré, biscuit mou			
semi-conserves (hareng, moules, ...)	Réfrigération requise.	Fermentation.	Pour les produits congelés, respecter la température, c.-à-d. -18 °C ou moins.
Durée de conservation courte			
viandes fraîches, poulet, poisson, charcuterie	Ces produits sont souvent accompagnés d'une date limite de consommation (DLC, "à consommer jusqu'au") et une réfrigération est presque toujours requise (à moins de 7°C). Dans certains cas, une réfrigération en dessous de 4°C ou moins est même nécessaire (p.ex. poisson).	Croissance bactérienne (éventuellement moisissure) et pourrissement.	Ne JAMAIS accepter ou distribuer après la date DLC/DDM. Le consommateur doit encore pouvoir consommer le produit au plus tard le jour de la DLC/DDM. L'important est une chaîne du froid fermée parfaitement respectée (stockage, transport, distribution); si elle n'est pas garantie, ne PAS distribuer ces produits !
pâtisseries			
repas réfrigérés, salades			
jus de fruit frais pressé			
œufs			
desserts lactés			
yaourt			
fruits et légumes frais coupés			

7. Aperçu des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	02/08/2013	Version originale
2.0	Date de publication	Avis 05-2015 du Comité Scientifique