



Procédure à destination des organisations d'aide alimentaire pour congélation de denrées alimentaires

Résumé :

Ce document décrit les étapes nécessaires pour la congélation des denrées alimentaires dans le cadre d'une redistribution à des fins d'aide alimentaire. Il présente des recommandations et procédures essentielles pour garantir la sécurité alimentaire et respecter les obligations réglementaires.

Les principales sections abordées incluent :

- **Conditions minimales pour congélation** : Critères pour une congélation adéquate, y compris les normes de température et les emballages.
- **Étiquetage** : Mentions obligatoires à indiquer sur les produits congelés.
- **Procédure de congélation** : Instructions pour les donateurs, le transport et le stockage des produits.
- **Stockage et distribution** : Règles pour la gestion des produits surgelés jusqu'à leur livraison aux associations ou consommateurs finaux.
- **Traçabilité** : Simplification des exigences pour le suivi des lots congelés.

Ce guide vise à faciliter la collaboration entre les donateurs, les plateformes logistiques, et les organisations d'aide alimentaire, tout en assurant la qualité et la sécurité des denrées redistribuées.



Table des matières

Résumé :	1
Table des matières	2
Conditions minimales pour congélation	2
Etiquetage.....	3
Procédure de congélation de denrées d'origine animale en lot.....	4
Congélation chez le donateur	4
Enlèvement ou livraison.....	4
Stockage par la plateforme Loco.....	5
Distribution aux associations d'aide alimentaire	6
Distribution aux consommateurs finaux.....	6
Loco s'engage à faciliter par tous les moyens possibles cette communication ..	6
Synthèse	6

Pour les donateurs (par ex. supermarché, ...), il n'est pas toujours possible d'organiser les dons avant la fin de la durée de conservation. C'est pourquoi, les denrées alimentaires peuvent être congelées sous certaines conditions. La congélation de denrées alimentaires destinées à être données peut être effectuée par les donateurs ou par les organisations de première ligne et les organisations d'appui. Les donateurs doivent faire une distinction claire entre les denrées alimentaires destinées à être données et celles destinées au circuit classique (par ex. dans un(e) autre (zone du) congélateur, dans une boîte scellée sur laquelle il est précisé que les denrées sont destinées aux organisations de première ligne ou organisations d'appui, dans une autre pièce, ...).

Conditions minimales pour congélation

- Aucune denrée alimentaire (par ex. viande ou fruits de mer) qui a déjà été congelée et décongelée ne peut être à nouveau congelée.
- La congélation a lieu sans délai/le plus tôt possible et au plus tard le jour de péremption (DLC).
- Les denrées alimentaires doivent atteindre le plus rapidement possible une température à cœur de -18°C ou plus froide. C'est pourquoi, la congélation doit avoir lieu dans des installations appropriées ayant une capacité suffisante. Il convient d'éviter l'empilement des denrées alimentaires et les denrées alimentaires ayant de gros volumes afin de permettre une bonne circulation de l'air dans le congélateur. Cela permet en effet de congeler les denrées alimentaires à cœur le plus rapidement possible. Une fois que les denrées



alimentaires ont atteint une température à cœur de -18°C, elles peuvent alors être empilées davantage.

- Les denrées alimentaires congelées doivent toujours être conservées à -18°C ou à une température plus froide. Une brève fluctuation à la hausse sous certaines conditions (comme lors du transport, ... à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé) est autorisée mais ne peut pas être de plus de 3°C.
- Les denrées alimentaires doivent être emballées dans des récipients appropriés.
- Les denrées alimentaires sont conservées au congélateur pendant au moins 48h avant d'être redistribuées au consommateur (pour être sûr d'avoir une température à cœur de -18°C).
- Les denrées alimentaires congelées sont distribuées le plus rapidement possible.

Si les denrées alimentaires ne respectent pas les prescriptions en matière de température ou si des denrées alimentaires congelées présentent des signes de décongélation, les denrées alimentaires doivent alors :

- être refusées à la réception, ou
 - être directement transformées (par ex. préparation avec étape de chauffage)
- si cela peut se faire sans risque pour la santé, ou
- être détruites de manière appropriée.

Etiquetage

Lorsque les denrées alimentaires sont congelées avant d'être données, les mentions suivantes doivent au minimum être apposées en plus des mentions obligatoires spécifiques aux denrées alimentaires préemballées :

- la date de congélation : « produit congelé le (date) »
- la mention « à consommer immédiatement après décongélation »
- (optionnel) une nouvelle DDM (« à consommer de préférence avant le ») qui vient remplacer la date de péremption initiale de l'aliment, sans que cela puisse induire le consommateur en erreur. Il est de la responsabilité de l'opérateur qui congèle le produit de fixer une date de péremption qui n'induisse pas de risque pour la sécurité alimentaire. Directives concernant la durée de conservation de produits congelés le jour de la DLC.

Les mentions décrites ci-dessus doivent être apposées par la personne qui congèle les denrées alimentaires. Elles peuvent être apposées sur l'emballage ou sur une étiquette fixée à celui-ci de telle façon à ne pas pouvoir être retirée ni à pouvoir se détacher (par ex. en cas de condensation). Lorsque ces mentions sont apposées, les mentions de l'étiquette initiale doivent rester visibles et lisibles.



Cependant, pour faciliter les dons des supermarchés, par exemple, les denrées alimentaires à donner peuvent être collectées et congelées par jour dans une boîte scellée (par ex. avec du ruban adhésif). Toutes les denrées alimentaires dans une boîte sont congelées le même jour. Au moins les indications ci-dessus doivent être mentionnées sur cette boîte. Si cette méthode est choisie, l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui elle-même devra apposer les mentions nécessaires ci-dessus sur chaque emballage individuel de manière à ce qu'elles ne puissent pas être enlevées (par ex. le marqueur ne peut pas s'estomper) et ne puissent pas se détacher (par ex. l'autocollant/l'étiquette ne peut pas se détacher à cause de la condensation). Chaque consommateur a droit aux informations d'étiquetage minimales ci-dessus !

Si les denrées alimentaires congelées sont données à une organisation de première ligne ou à une organisation d'appui qui, après préparation ou transformation, les proposera rapidement à la consommation sur place (par ex. restaurant social, centre d'accueil hivernal ou abri de nuit pour sans-abris, ...), ces informations pourront alors aussi être fournies dans un document qui accompagnera à tout moment les denrées alimentaires.

Ces mentions doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires congelées sont redistribuées au consommateur ou au restaurant social, par exemple.

Procédure de congélation de denrées d'origine animale en lot

Congélation chez le donateur

Si le donateur procède lui-même à la congélation des produits,

- Les produits sont congelés et livrés en lots scellés. Par exemple :
 - dans un sac fermé ;
 - dans une caisse fermée ;
 - en palettes entières filmées par le donateur avant la livraison du don à l'organisation sociale.
- Ces produits sont congelés au plus tard le jour de leur DLC.
 - Idéalement, chaque lot scellé contient des produits ayant la même DLC.
 - Autrement, s'il y a des produits à DLC différentes dans un même lot scellé, ce lot scellé est mis à congeler au plus tard au jour correspondant à la DLC la plus courte parmi celles présentes dans le lot scellé.

Enlèvement ou livraison

- Enlèvement ou livraison des produits aux entrepôts de Loco, en évitant ou limitant la rupture de la chaîne de froid.
- Chaque lot scellé est indivisible.



- Si le don est destiné à une organisation caritative, la traçabilité peut être assouplie :
 - La liste des établissements à qui ces aliments sont donnés permet de répondre aux exigences de traçabilité du donateur.
 - La liste des établissements dans lesquels l'organisation caritative s'approvisionne ainsi que la liste des établissements à qui ces aliments sont donnés permet de répondre aux exigences de traçabilité du receveur.

Stockage par la plateforme Loco

Dans certains cas, les quantités des produits à congeler sont trop importantes pour pouvoir être mise en congélation par le donateur avant la fin de la DLC. Dans ces cas de figure, l'organisation qui réceptionne le don peut mettre elle-même ces produits à congeler par lots.

Donc, si le donateur n'a pas procédé lui-même à la congélation des produits,

- Les produits sont mis en congélation dès réception, dans une zone balisée par un démarquage spécifique dans la chambre froide avec les informations suivantes :

ZONE DON CONGÉLATION	
<p>- ZONE DE CONGÉLATION POUR LES DONS ALIMENTAIRES DESTINÉE À ÊTRE CONGELÉE POUR DON ULTÉRIEUR</p>	
<p>Contact de l'association en cas d'urgence</p> <p>Nom : _____</p> <p>GSM : _____</p> <p>Mail : _____</p>	<p>Contact du responsable magasin.</p> <p>Nom : _____</p> <p>GSM : _____</p> <p>Mail : _____</p>

- Les denrées surgelées qui font l'objet d'un don sont données aux associations au plus tôt 48h après surgélation et au plus tard :
 - 4 mois, après la congélation pour la viande d'ongulés et la viande de volaille,
 - 2 mois après la congélation pour le poisson, les denrées alimentaires prêtes à la consommation et les autres denrées alimentaires.



- Un étiquetage spécifique et identifiable est apposé sur chaque lot sur une feuille A4 attachée et mise en évidence. Cette feuille reprend les informations suivantes :
 - Mention « à consommer immédiatement après décongélation »
 - Date de mise en congélation du lot.
- Scellage du lot avec ruban adhésif de couleur

Distribution aux associations d'aide alimentaire

- La redistribution des lots aux associations est pondérée selon leurs capacités logistiques à gérer les produits congelés.
- Le ou les lots font l'objet d'un transport et d'une logistique sans rupture de chaîne du froid.
- Un contrôle de température d'un produit pris au hasard est effectué à la fin du transport.
- Traçabilité
 - Si le don est destiné à une organisation, la traçabilité peut être assouplie : la liste des établissements d'où proviennent ces aliments et la liste des établissements à qui ces aliments sont livrés permet de répondre aux exigences de traçabilité.
 - Autrement, un document de traçabilité complète sera complété à chaque cession de lot.

Distribution aux consommateurs finaux

- L'association recevant un ou plusieurs lots, devra communiquer au consommateur final la **date de surgélation** et la mention « **à consommer immédiatement après décongélation** ». Ceci peut être fait de plusieurs façons :
 - Avant la distribution au consommateurs finaux, avoir étiqueté individuellement chaque produit avec les mentions reprises ci-dessus.
 - Une feuille A4 reprenant les mentions reprises ci-dessus sera fournie avec chaque produit est remise aux consommateurs.
 - Les mentions ci-dessus peuvent être communiquées au moyen d'un document mis en évidence et facilement visible depuis la zone de distribution (ex : panneau disposé sur la table de distribution des colis alimentaires).

Loco s'engage à faciliter par tous les moyens possibles cette communication

Synthèse

CONGELATION DES DONs ALIMENTAIRES

FICHE PRATIQUE – À AFFICHER EN ZONE DE CONGELATION

LOGISTIQUE
COLLABORATIVE
info@loco.brussels

JE PEUX CONGELER

✓ Produits congelés **AU PLUS TARD** le jour de la DLC / ✓ Produits **jamais congelés auparavant**

JE NE CONGELE PAS

✗ Produits déjà **congelés puis décongelés** / ✗ Produits douteux /
✗ Produits avec rupture de la chaîne du froid

⌚ QUAND CONGELER ?

⌚ **LE PLUS VITE POSSIBLE** et  **JAMAIS après la DLC**

⚠ Lots mixtes → se baser sur la DLC la plus courte

❄️ COMMENT CONGELER ?

🌡️ Objectif : **-18°C À CŒUR**

✗ Ne pas empiler avant congélation complète

✓ Empiler **après -18°C atteint**

🕒 Attendre **48h minimum** avant redistribution

🌡️ TEMPÉRATURES

Stockage : **-18°C ou plus froid**

Tolérance courte : **max +3°C**

✗ Produit partiellement décongelé = **NON RECONGELABLE**


🕒 DURÉE MAXIMALE DE STOCKAGE

🥩 Viandes & volaille : **4 mois**

🐟 Poisson & plats prêts : **2 mois**

➡ Distribuer **le plus vite possible**

ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE

 17 Produit congelé le :

 **À CONSOMMER IMMÉDIATEMENT APRÈS DÉCONGÉLATION**

✓ Étiquette d'origine **visible**

 Congélation en lot :

- Même jour de congélation
 - Lot scellé
 - Étiquetage individuel **avant remise au consommateur**
-


TRANSPORT & RÉCEPTION

✓ Chaîne du froid **NON interrompue**

✓ Lots **indivisibles**

 Contrôle température à l'arrivée

✗ Si non conforme :

 Refuser / Transformer immédiatement (si sûr) / Détruire

INFORMATION AU CONSOMMATEUR

Le consommateur doit connaître :


✓ Date de congélation


✓ Mention « à consommer immédiatement après décongélation »

 Par étiquette, feuillet ou affichage visible


EN CAS DE DOUTE

 **ON NE CONGÈLE PAS**

 On isole

 On contacte le responsable

RÈGLE D'OR

 **Un produit mal congelé = un produit non distribuable**