



Procédure pour démarrer une activité de don d'invendus alimentaires pour l'aide alimentaire

Résumé :

Ce document fournit un guide pratique destiné aux entreprises alimentaires et organisations souhaitant démarrer une activité de dons d'invendus alimentaires à des fins d'aide alimentaire. Il est structuré en plusieurs sections :

- **Avantages du don** : Présentation des bénéfices fiscaux et logistiques liés aux dons d'invendus.
- **Conditions du don** : Éligibilité des produits et critères de conformité pour les dons.
- **Aspects pratiques** : Consignes pour la gestion des stocks, le transport et la documentation des dons.
- **Obligations légales et réglementaires (AFSCA)** : Règles à respecter concernant la traçabilité, la conservation et l'étiquetage des denrées alimentaires.

Des annexes et références pratiques sont incluses pour aider les donateurs à se conformer aux normes et maximiser l'impact des dons.



Table des matières

Résumé :	1
1. Avantage du don	2
2. Conditions du don	3
3. Aspects pratiques	4
4. Obligations AFSCA	4
4.1 Denrées alimentaires pouvant être données	4
4.2 Congélation et conservation des denrées alimentaires congelées	9
4.3 Transport et réception des denrées alimentaires	9
4.4 Étiquetage	10
4.4.1 Denrées alimentaires préemballées	10
4.4.2 Denrées alimentaires préemballées sans l'étiquetage requis	10
4.4.3 Denrées alimentaires non préemballées	12
4.4.4 Plats et produits préparés	12
4.4.5 Denrées alimentaires congelées	13
4.5 Traçabilité	13
4.6 Annexe	14
4.7 Synthèse	14

1. Avantage du don

« En tant qu'assujetti à la TVA, vous pouvez faire don de biens alimentaires et/ou des biens non alimentaires de première nécessité à certains organismes en vue de la distribution gratuite de ces biens à des personnes nécessiteuses. »¹

Le don alimentaire aux organisations caritatives s'accompagne d'une série d'avantages :

- Les biens alimentaires et non alimentaires donnés sont déductibles de TVA
- Les frais, payés ou supportés par le donateur relatif aux biens donnés sont fiscalement déductibles

¹ <https://finances.belgium.be/fr/entreprises/tva/dons/assujetti-donateur>



- Cela permet de faire une économie non négligeable sur vos frais d'enlèvement de déchets (environ 150€ hTVA / tonne)
- Et dans notre cas, Loco mettra en avant ses meilleurs donateurs sur son site web et dans sa communication.

2. Conditions du don

Pour les dons alimentaires, il s'agit de biens destinés à la consommation humaine (sauf les boissons spiritueuses), qui ne peuvent plus être vendus dans les mêmes conditions initiales de commercialisation.

Ces conditions sont :

- Une date de péremption du bien qui est fixée au plus tard 15 jours après la date du prélèvement du bien.
- Un emballage du bien qui est détérioré ou n'est pas conforme à votre standard de commercialisation.
- Un produit alimentaire qui ne répond pas au standard de production fixé par le producteur.
- La période de commercialisation habituelle du bien est dépassée.

Vous pouvez faire don de biens à titre gratuit à l'une des quatre catégories de bénéficiaires suivantes (repris de la [circulaire 2020/C/116](#) relative à la fourniture de biens alimentaires et de biens non alimentaires de première nécessité à des fins caritatives) :

- une **banque alimentaire**. Les banques alimentaires concernées doivent obligatoirement :
 - o être membres de la Fédération Belge des Banques Alimentaires ou d'un organisme lui-même membre de la Fédération Européenne des Banques Alimentaires et
 - o avoir pour objet la distribution d'une aide alimentaire aux personnes nécessiteuses par le biais d'associations caritatives agréées par les banques alimentaires.
- une **administration ou autorité** locale, communale, intercommunale, provinciale, communautaire, régionale ou fédérale dans le cadre de leurs missions de distribution d'une aide alimentaire aux personnes nécessiteuses ou dans le cadre de leurs missions de distribution d'une aide matérielle aux personnes nécessiteuses

- tout **organisme caritatif reconnu**² par une autorité locale, communale, intercommunale, provinciale, communautaire, régionale ou fédérale dans le cadre de leurs missions de distribution d'une aide alimentaire aux personnes nécessiteuses ou dans le cadre de leurs missions de distribution d'une aide matérielle aux personnes nécessiteuses
- une **plateforme de distribution agréée** par le Ministre des Finances ou son délégué.

3. Aspects pratiques

Dans votre suivi de stock, de la même manière que vous mettez vos denrées en « perte », vous encoderez les denrées répondant aux critères de distribution (indiquées ci-dessus) en « don alimentaire ». Une fois encodés, le stockage se fera selon les règles AFSCA recommandées (chambre froide par exemple) le temps que l'association vienne reprendre les denrées.

Lors du don, il n'y a pas d'obligation légale d'imprimer un bordereau d'enlèvement (pour vous ou pour les associations) (cfr 4.4 Traçabilité). Néanmoins, si vous souhaitez pouvoir récupérer la TVA sur ces produits, ceux-ci seront nécessaires.

Découvrez comment bénéficier des incitants financiers du don d'inventus alimentaires auprès d'organisations d'aide alimentaire [ici](#).

4. Obligations AFSCA

Evidemment, l'ensemble des dons alimentaires doit obligatoirement respecter les règles AFSCA. Celles-ci sont reprises dans une [circulaire](#)

Ci-dessous sont repris les informations principales de cette circulaire :

4.1 Denrées alimentaires pouvant être données

Seules les denrées alimentaires encore propres à la consommation humaine peuvent être redistribuées/données. A partir du moment où les denrées alimentaires sont considérées comme nuisibles, ces denrées alimentaires ne sont plus adaptées au don.

² Un **organisme caritatif est réputé reconnu** s'il peut fournir une attestation de l'autorité compétente confirmant que l'organisme est engagé dans la lutte contre la pauvreté et dans la distribution des biens visés ; est en mesure de distribuer dans de bonnes conditions les biens visés ; s'engage à ne pas utiliser les biens visés à des fins commerciales et à les distribuer exclusivement aux personnes nécessiteuses sans aucune autre contrepartie qu'une contribution financière qui ne peut excéder les dépenses directement liées à cette distribution.



Elles doivent être éliminées de manière sûre et légale (par ex. traitées comme des déchets alimentaires). Les denrées alimentaires considérées comme nuisibles sont légalement définies 5 (AR 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles) . Cela concerne, entre autres :

- les denrées alimentaires dont l'odeur ou le goût indiquent une détérioration ou une contamination ;
- les denrées alimentaires contenant des micro-organismes pathogènes ou des toxines d'origine microbienne ;
- les denrées alimentaires dont la date limite de consommation sur l'étiquette est absente, dépassée ou modifiée ;
- les denrées alimentaires dans des récipients métalliques dont la boîte est rouillée, dont les parois sont bombées, ... ;
- ...

Il est interdit de distribuer des denrées alimentaires considérées comme nuisibles. Les types de denrées alimentaires suivants peuvent entrer en ligne de compte pour un don alimentaire :

- a) denrées alimentaires préemballées comportant une date de péremption (DDM, « à consommer de préférence avant le ... » ou DLC, « à consommer jusqu'au ... »)
La plupart des denrées alimentaires préemballées sont pourvues d'une date de péremption.

Pour les dons alimentaires, il faut veiller à ce que la durée de conservation restante soit suffisamment longue afin de permettre une redistribution et une utilisation sûres par le consommateur. À cet égard, il est nécessaire de conclure des accords clairs sur la durée de conservation minimale restante entre le donateur (par ex. un supermarché ou fabricant) et le bénéficiaire (par ex. une organisation de première ligne). La durée de conservation restante de la denrée alimentaire doit être évaluée aussi bien par le donateur au moment du don que par l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui au moment de la réception de la denrée alimentaire. Les denrées alimentaires qui présentent un risque pour les consommateurs ne peuvent pas être données et peuvent être refusées par les organisations lors de la réception ou de la collecte.

Dans certains cas, les denrées alimentaires dont la DDM est dépassée peuvent encore être redistribuées aux consommateurs sans risque pour leur santé. Une liste non exhaustive de denrées alimentaires est reprise en annexe (voir point 4.5) et peut être utilisée comme ligne directrice pour évaluer la durée de conservation des denrées alimentaires, une fois que la DDM est dépassée.



Il faut vérifier que la denrée alimentaire ne présente pas d'irrégularité et qu'elle est toujours propre à la consommation humaine. Les contrôles aléatoires suivants peuvent à cet égard être effectués :

- effectuer un contrôle organoleptique (odeur, goût, aspect tel que la couleur, ...) et une vérification de e.a. l'absence de moisissures et de rancissement des denrées alimentaires ;
- vérifier l'intégrité/intégralité de l'emballage (conditionnement) (par ex. aucun dégât, l'emballage n'a pas été ouvert, aucune condensation présente sur l'emballage, ...) ;
- vérifier que les conditions de conservation (par ex. entreposage au sec) et la chaîne du froid (par ex. congélation à -18°C) ont été respectées ;
- vérifier que la denrée alimentaire n'est pas ou n'a pas été exposée à d'autres risques significatifs pour la sécurité alimentaire ou la santé.

Il est interdit de modifier la DDM telle qu'elle figure sur l'étiquetage d'origine. La DDM doit toujours rester visible. Le donateur, le bénéficiaire ou le consommateur peuvent ainsi se prononcer sur le don et/ou la consommation des denrées alimentaires.

Le don des denrées alimentaires dont la DDM est dépassée se fait sous sa propre responsabilité. Cela signifie que, par exemple, un opérateur (comme un producteur ou un supermarché) qui fait un don à une organisation d'appui ou une organisation de première ligne, une organisation d'appui qui redistribue à une organisation de première ligne, une organisation de première ligne qui redistribue aux consommateurs, ... porte la responsabilité de son maillon de la chaîne : de la réception des denrées alimentaires dont la DDM est dépassée (les denrées alimentaires sur lesquelles les personnes ont des doutes peuvent être refusées à la réception ou éliminées par la suite) jusqu'au don (on ne peut donner que des denrées alimentaires jugées encore adaptées – voir points d'attention ci-dessus). Le consommateur, quant à lui, est responsable de l'évaluation des risques liés à la consommation de denrées alimentaires dont la DDM est dépassée.

Les denrées alimentaires dont la DLC est dépassée ne peuvent en aucun cas encore être distribuées, transformées ou consommées (sauf si elles ont été congelées dans le temps – voir point 4.2) ! Ce sont des denrées alimentaires qui sont très périssables d'un point de vue microbiologique (par ex. viandes fraîches, poisson frais, denrées alimentaires réfrigérées prêtes à être consommées, ...). Après cette date, ces denrées alimentaires peuvent constituer un risque pour la santé des consommateurs et peuvent être nocives. Le don de denrées alimentaires avec une DLC dépassée est dès lors interdit.

Il est interdit de modifier la DLC telle qu'elle figure sur l'étiquetage d'origine. La DLC doit toujours rester visible.



- b) denrées alimentaires préemballées sur lesquelles aucune date ne doit être apposée (par ex. fruits et légumes frais entiers, vin et autres boissons avec un volume d'alcool égal ou supérieur à 10%, certains produits de boulangerie, vinaigre, sel de cuisine, sucre à l'état solide, confiserie et chewing-gums - voir liste complète dans RE 1169/2011)

Les denrées alimentaires relevant de point b) doivent être manipulées et entreposées de manière appropriée et doivent être contrôlées (notamment par le biais d'une évaluation organoleptique) afin de garantir qu'elles sont toujours propres à la consommation humaine.

- c) denrées alimentaires non préemballées comme les fruits et légumes frais ainsi que les denrées alimentaires qui doivent éventuellement être pourvues d'un conditionnement ou d'un emballage final avant d'être données, telles que les viandes fraîches, le poisson frais et les produits de boulangerie.

Les denrées alimentaires relevant de point c) doivent être manipulées et entreposées de manière appropriée et doivent être contrôlées (contrôles de date de péremption, température, caractéristiques organoleptiques, ...) afin de garantir qu'elles sont toujours propres à la consommation humaine.

- d) plats et produits préparés du secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité
Les plats et produits préparés peuvent être donnés par le secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité aux organisations de première ligne ou organisations d'appui (bénéficiaires) qui les proposera rapidement (éventuellement après réchauffage) pour une consommation sur place (par ex. restaurant social, centre d'accueil hivernal ou abri de nuit pour sans-abris, ...).

Le secteur de l'horeca ou des cuisines de collectivité doit répondre au moins aux conditions suivantes :

- Le responsable de l'établissement HoReCa ou de l'établissement de restauration collective s'assure que les plats et produits préparés n'ont à aucun moment quitté la cuisine ou local de stockage avant que les dons ne soient effectués. Les denrées alimentaires provenant de buffets (en self-service ou non) ne peuvent jamais être données pour des raisons d'hygiène (sauf s'il s'agit des denrées alimentaires préemballées qui n'ont pas quitté le buffet et y ont été maintenus à la bonne température à tout moment). Les denrées alimentaires (préemballées ou non) qui se sont retrouvées dans les assiettes des consommateurs ne peuvent jamais être données.
- La durée de conservation des plats préparés est déterminée par le donateur (secteur de l'HoReCa ou des cuisines de collectivité). Les plats et produits préparés ne sont donnés que si la durée de conservation est encore



suffisamment longue pour que les plats et produits puissent encore être redistribués aux personnes les plus démunies (ou peuvent encore être congelés à temps (voir point 5.2)). Pour cela, des accords doivent être conclus entre le donateur et le bénéficiaire.

- Les plats et produits préparés sont conservés et transportés dans des récipients appropriés à cet effet.
- Si l'opérateur du secteur de l'HoReCa ou des cuisines de collectivité souhaite d'abord refroidir des plats et produits préparés avant de les donner, les denrées alimentaires doivent être refroidies en dessous de 10°C dans les 2 heures, et aux températures légales fixées pour les denrées alimentaires réfrigérées dans un délai maximum de 24h. Le processus de refroidissement ne peut pas avoir lieu pendant le transport.
- La chaîne du froid ou du chaud est respectée à tout moment (par ex. lors du transport, lors de l'entreposage, durant la distribution, ...) :
 - o Chaîne du froid : la température de conservation mentionnée sur l'étiquette ou les températures légalement fixées pour les denrées alimentaires réfrigérées ;
 - o Chaîne du chaud : des plats et produits chauds qui sont gardés au chaud afin de pouvoir les proposer rapidement au consommateur (par ex. dans un restaurant social) doivent être conservés à une température d'au moins 60°C (par ex. dans un conteneur isotherme) ;

e) Œufs

Une DDM figure sur les œufs de classe A (à savoir les « œufs de table »). Cette date est fixée à 28 jours après la date de ponte. Les œufs ne peuvent être vendus dans un commerce de détail aux consommateurs qu'au plus tard 28 jours après la date de ponte. Les œufs datant de plus de 28 jours peuvent être donnés, à condition que l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui transforme les œufs avant de les proposer aux consommateurs.

Vérification des denrées alimentaires qui conviennent aux dons, si elles se composent de plusieurs unités :

Parfois, les denrées alimentaires se composent de plusieurs unités, dont certaines qui ne sont plus propres à la consommation humaine (par ex. un filet d'oranges dont une orange est moisie, un emballage de plusieurs pots de yaourt dont un qui a déjà été ouvert, une boîte d'œufs comprenant un œuf cassé, ...). Lorsqu'il s'avère après examen des denrées alimentaires par l'opérateur (par ex. caractéristiques organoleptiques, conditions de stockage et de transport, ...) que les autres unités sont sûres, celles-ci peuvent encore être données. Un filet d'oranges peut par exemple être ouvert afin de séparer le fruit moisi des fruits qui sont propres à la consommation humaine. Cette



vérification doit être effectuée par le donateur ou par le bénéficiaire du don (des accords clairs doivent être conclus entre les deux parties).

4.2 Congélation et conservation des denrées alimentaires congelées

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. Retrouvez l'ensemble des conditions dans la [procédure à destination des magasins pour congélation de denrées alimentaires](#).

4.3 Transport et réception des denrées alimentaires

Durant la collecte et le transport des denrées alimentaires, la chaîne du froid (les denrées alimentaires réfrigérées, les denrées alimentaires congelées en fonction du don, ainsi que les denrées alimentaires surgelées) ne doit jamais être interrompue. Cela signifie que la durée de collecte et de transport des denrées alimentaires doit être réduite au maximum, en particulier à des températures extérieures élevées. Il est absolument recommandé d'utiliser des véhicules frigorifiques. Si aucun véhicule frigorifique n'est disponible, les denrées alimentaires doivent au moins être placées dans une glacière équipée d'éléments réfrigérants fonctionnant correctement. La décongélation des denrées alimentaires doit toujours être effectuée de manière contrôlée et ne peut donc pas avoir lieu pendant le transport. Lors de la collecte et du transport des denrées alimentaires, la chaîne du chaud (par ex. don de repas chauds par le secteur de l'HoReCa et des cuisines de collectivité à un restaurant social dans, par ex. un conteneur isotherme) ne doit jamais être interrompue. Cela signifie que la température légale des denrées alimentaires doit également être d'au moins 60°C pendant le transport (par ex. en veillant à ce que la température soit supérieure d'environ 10 degrés au début du transport). 8 AR du 5/12/1990 relatif aux produits surgelés.

Lorsque l'organisation de première ligne ou l'organisation d'appui reçoit des denrées alimentaires, la température des denrées alimentaires doit être contrôlée de manière aléatoire. Dans ce contexte, la température de conservation figurant sur l'étiquette ou les prescriptions légales en matière de température s'appliquent. 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.



Après réception, les denrées alimentaires congelées qui présentent à l'arrivée des signes de décongélation ne peuvent en aucun cas être à nouveau congelées. Les denrées alimentaires peuvent également ne pas être décongelées davantage et ensuite stockées pendant un certain temps dans le réfrigérateur. Les produits décongelés doivent être consommés immédiatement (voir point 5.4.4).

4.4 Étiquetage

Tout consommateur a le droit de recevoir des informations correctes sur les denrées alimentaires qu'il consomme ('Pas de sécurité alimentaire à deux vitesses'). L'absence de certaines indications dans l'étiquetage, comme les informations sur les allergènes, peut constituer un réel danger pour les personnes sensibles.

4.4.1 Denrées alimentaires préemballées

La législation prescrit que les denrées alimentaires préemballées destinées en l'état au consommateur doivent être pourvues de certaines mentions obligatoires. Ces mentions peuvent figurer sur l'emballage ou sur une étiquette apposée sur celui-ci et doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles.

Les mentions obligatoires doivent au minimum être libellées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où le produit est redistribué au consommateur.

Pour s'assurer que le consommateur dispose de toutes les informations d'étiquetage obligatoires, les informations correctes devront être transmises tout au long de la chaîne.

Lorsque des denrées alimentaires préemballées sont redistribuées à une organisation d'appui ou à une organisation de première ligne qui, éventuellement 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, ...), toutes les mentions obligatoires doivent être présentes sur l'emballage, sur une étiquette qui y est apposée ou sur un document qui accompagnera à tout moment les denrées alimentaires.

Toutes les informations obligatoires doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées.

4.4.2 Denrées alimentaires préemballées sans l'étiquetage requis

Il est possible que les denrées alimentaires préemballées soient données à des organisations d'appui sans l'étiquetage requis (par ex. des mentions manquantes ou



incorrectes, des mentions qui ne sont pas rédigées dans la langue légalement requise, ...). Dans ce cas, l'opérateur responsable de fournir les informations sur la denrée alimentaire (par ex. le producteur ou l'importateur) devra transmettre toutes les informations nécessaires à l'organisation d'appui afin qu'elle puisse à son tour transmettre toutes les informations au consommateur ou aux organisations de première ligne. Les organisations de première ligne peuvent alors à leur tour fournir les informations nécessaires sur la denrée alimentaire au consommateur.

Pour s'assurer que les consommateurs ont accès à toutes les informations d'étiquetage obligatoires, ces informations doivent parvenir au consommateur de 2 manières (cumulatives) :

a) Au moment où le consommateur doit faire son choix, toutes les informations alimentaires obligatoires doivent être disponibles par écrit dans un endroit clairement visible pour le consommateur (par ex. sur un écriteau ou une affiche) à proximité immédiate de la denrée alimentaire en question.

b) Des feuillets doivent également être rédigés et doivent en tout temps accompagner les denrées alimentaires sans étiquetage requis : du moment où les denrées alimentaires en question quittent l'organisation d'appui (vers les organisations de première ligne ou directement aux consommateurs) jusqu'au domicile du consommateur. Il doit y avoir un lien clair entre le feuillet et la denrée alimentaire (par ex. au moyen d'une photo ou d'une identification claire telle que la dénomination et la marque). Ce feuillet doit contenir au moins les informations suivantes :

- les allergènes (Règlement FIC 1169/2011, annexe II),
- la date de péremption (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer jusqu'au »),
- les conditions d'utilisation (par ex. « chauffer avant consommation »),
- les conditions de conservation / la température de conservation (par ex. « à conserver au réfrigérateur à max. 4°C », ...).

Bien que le feuillet ne doive contenir que des informations limitées (voir ci-dessus), il est recommandé d'y inclure autant d'informations que possible ou de transmettre autant d'informations que possible au consommateur d'une autre manière (par ex. des copies de fiches techniques, des copies de l'étiquette du même produit sur le marché belge, ...) afin qu'il puisse utiliser la denrée alimentaire de manière sûre.

Toutes les informations obligatoires (sur les feuillets, écriteaux, ...) doivent être rédigées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées au consommateur. Dans le cas de denrées alimentaires données sans l'étiquetage requis (par ex. allergènes non libellés, erreurs dans la liste des



ingrédients, ...), il doit être clair pour le consommateur qu'il ne doit pas se fier à l'étiquette de la denrée alimentaire mais doit se fier aux informations corrigées sur le feuillet ou autre (par ex. en barrant la mauvaise étiquette).

Attention, les denrées alimentaires préemballées sans étiquetage requis ne peuvent être données qu'aux organisations d'appui qui ont une connaissance suffisante des exigences d'étiquetage et ont également la capacité suffisante pour préparer les feuillets (b) et les affiches (a). Les denrées alimentaires préemballées sans étiquetage requis ne peuvent jamais être données directement aux organisations de première ligne. Les informations correctes sur les denrées alimentaires doivent toujours parvenir au consommateur !

4.4.3 Denrées alimentaires non préemballées

Le consommateur doit au minimum recevoir les informations relatives aux allergènes. Il peut obtenir ces informations de manière écrite ou orale. Des éclaircissements sur ces deux méthodes sont apportés dans la circulaire relative aux informations sur les allergènes. Dans certains cas, d'autres indications comme une date de péremption ou une date d'emballage seront également requises. Davantage d'informations sur l'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées sont disponibles sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Étiquetage des denrées alimentaires > Denrées alimentaires préemballées en vue de leur vente immédiate / fournies en faibles quantités. Par ailleurs, il est conseillé de fournir au consommateur des informations suffisantes pour permettre une utilisation sûre et appropriée de la denrée alimentaire (par ex. la température de conservation ou le cas échéant un mode d'emploi). Les informations doivent être communiquées par le donateur (par ex. un supermarché, un boulanger, ...) par écrit (sur l'emballage, sur une étiquette apposée sur celui-ci ou dans des documents qui accompagneront à tout moment les denrées alimentaires) au bénéficiaire (par ex. l'organisation de première ligne), afin que ce dernier soit en mesure de fournir les informations alimentaires obligatoires au consommateur (au moins des informations sur les allergènes). Les informations doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées au consommateur.

4.4.4 Plats et produits préparés

Lorsqu'un consommateur va prendre un repas dans une organisation d'appui ou une organisation de première ligne qui propose des denrées alimentaires à consommer immédiatement sur place, ce consommateur devrait au moins pouvoir obtenir des informations sur les allergènes. Cette information peut être donnée au consommateur par écrit ou verbalement (voir circulaire relative aux informations sur les allergènes). Sur des plats et produits préparés uniquement conditionnés par le secteur de l'horeca et des cuisines de collectivité dans le but d'être donnés à une organisation de première



ligne ou à une organisation d'appui, qui les proposera rapidement (éventuellement après réchauffage) pour une consommation sur place (par ex. restaurant social, centre d'accueil hivernal ou abri de nuit pour sans-abris, ...), il suffit que le donateur (l'établissement HoReCa ou la cuisine de collectivité) indique les informations relatives aux allergènes ainsi que la date de péremption (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer jusqu'au »), par écrit (sur l'emballage, sur une étiquette apposée sur celui-ci ou dans des documents qui accompagneront à tout moment les denrées alimentaires). Bien sûr, le donateur peut fournir plus d'informations au bénéficiaire pour garantir une utilisation sûre de la denrée alimentaire (par ex. conditions particulières de conservation ou d'utilisation). Les informations doivent être formulées dans la (les) langue(s) de la région linguistique où les denrées alimentaires sont redistribuées au consommateur.

4.4.5 Denrées alimentaires congelées

Les informations relatives à l'étiquetage des denrées congelées sont reprises dans la [procédure à destination des magasins pour congélation de denrées alimentaires](#).

4.5 Traçabilité

Une traçabilité est indispensable afin de pouvoir prendre rapidement et efficacement les actions nécessaires en cas de risque pour la sécurité alimentaire. La législation comporte des dispositions détaillées à ce sujet. Le développement d'un système de traçabilité requiert les efforts nécessaires de la part des entreprises.

Afin d'encourager les dons, la législation prévoit qu'une forme plus souple de traçabilité peut être appliquée en cas de dons sans toutefois déroger aux exigences en matière de sécurité alimentaire :

- En cas de livraisons à des organisations de première ligne ou à des organisations d'appui, la liste des unités d'établissement des organisations de première ligne et organisations d'appui auxquelles on livre, est suffisante en guise d'enregistrement des produits sortants.
- Dans le cas des organisations de première ligne et des organisations d'appui, la liste des unités d'établissement dont proviennent les produits, est suffisante en guise d'enregistrement des produits entrants.

Les listes ci-dessus doivent être mises à jour régulièrement et conservées pendant au moins deux ans après le dernier don.

Cette traçabilité assouplie pour les denrées alimentaires données a comme conséquence qu'il y a peu de données présentes dans le registre OUT du donateur. En cas de retrait du marché ou de rappel de produit, les donateurs doivent également en



informer toutes les organisations de première ligne et organisations d'appui figurant sur leur liste. Les organisations de première ligne et les organisations d'appui devront à leur tour informer les organisations de première ligne fournies et les consommateurs en cas de rappel. Moins il y a de données dans le registre OUT, plus la communication devra être large, avec pour résultat que plus de produits que nécessaire devront être rappelés. L'inclusion d'une identification du produit (par ex. date de péremption, numéro de lot, ...) dans les registres permet un retrait ou un rappel plus limité.

4.6 Annexe

Vous pouvez trouver une liste non exhaustive de denrées alimentaires à utiliser comme ligne directrice pour évaluer la durée de conservation des denrées alimentaires une fois leur DDM dépassée dans le document « [Durées maximales de conservation par catégorie d'aliment](#) » sur notre site internet.

4.7 Synthèse



DON D'INVENDUS ALIMENTAIRES

FICHE PRATIQUE – À AFFICHER EN ZONE DE STOCKAGE

✓ 1. PRODUITS AUTORISÉS AU DON

✓ Denrées **encore propres à la consommation humaine**

✓ Produits **invendables mais consommables** :

- DDM proche ou dépassée (selon type de produit)
- Emballage abîmé mais **intact**
- Défaut esthétique
- Fin de période commerciale

✗ INTERDIT AU DON

- Produits à **DLC dépassée** (sauf si congelés à temps)
- Produits avariés, moisis, odeur suspecte
- Emballages bombés, rouillés, ouverts
- Produits issus de buffets ou d'assiettes clients

2. DATES À VÉRIFIER

 DDM (« à consommer de préférence avant »)

✓ Don possible **si le produit est sain**

✓ DDM **jamais modifiée ni masquée**

 **DLC** (« à consommer jusqu'au »)

✗ Don **interdit après la date**, sauf si :

- Produit congelé **avant la DLC**
- Chaîne du froid respectée

3. TEMPÉRATURES À RESPECTER

- Produits frais : selon l'étiquette
- Produits congelés : **-18°C**
- Plats chauds : **≥ 60°C**

⚠ La chaîne du froid / chaud **ne peut jamais être rompue**

4. STOCKAGE AVANT ENLÈVEMENT

-  Encoder les produits comme « **don alimentaire** »
 -  Stocker dans un espace dédié (frigo, congélateur, chambre froide)
 -  Limiter au maximum le temps de stockage
-

5. TRANSPORT

- ✓ Véhicule frigorifique recommandé
 - ✓ Sinon : glacière + pains de glace
 - ✗ Aucune décongélation pendant le transport
-

6. ÉTIQUETAGE – MINIMUM OBLIGATOIRE

Pour chaque produit, fournir :

- Nom du produit
- Date (DDM ou DLC)
- Allergènes
- Conditions de conservation
- Mode d'utilisation si nécessaire

 Si l'étiquette est incomplète → **feuillet explicatif obligatoire**

7. TRAÇABILITÉ (SIMPLIFIÉE)

- ✓ Conserver la **liste des associations bénéficiaires**
- ✓ Conserver la **liste des donateurs**
-  Conservation des listes : **2 ans minimum**

 EN CAS DE DOUTE

 **NE PAS DONNER**

-  Isoler le produit
-  Contacter le responsable ou l'association partenaire