



# Procédure à destination des magasins pour congélation de denrées alimentaires

## Résumé :

Ce document propose une procédure claire et détaillée pour les magasins souhaitant congeler des denrées alimentaires à des fins de don. Il précise les étapes et règles à respecter afin de garantir la sécurité alimentaire tout en facilitant la redistribution des produits.

Les principales sections couvrent :

- **Conditions minimales pour congélation** : Normes relatives aux températures, délais, et emballages pour une congélation efficace et sûre.
- **Étiquetage** : Exigences minimales à apposer sur les produits congelés, telles que la date de congélation et les mentions pour les consommateurs.
- **Traçabilité** : Simplification des exigences pour le suivi des produits destinés à des organisations caritatives.

Ce guide vise à encourager les magasins à contribuer à l'aide alimentaire en respectant les obligations légales tout en limitant le gaspillage alimentaire.



## Table des matières

Résumé : .....	1
Conditions minimales pour congélation .....	2
Etiquetage.....	3
Traçabilité .....	4
Synthèse .....	4

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 avec un maximum de :
  - o 4 mois, après la congélation pour la viande d'ongulés et la viande de volaille,
  - o 2 mois après la congélation pour le poisson, les denrées alimentaires prêtes à la consommation et les autres denrées alimentaires.

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 :

- o la date de congélation : « produit congelé le (date) »
- o la mention « à consommer immédiatement après décongélation »
- o (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'induit 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, les denrées alimentaires à donner peuvent être collectées et congelées par jour dans une boîte scellée (par ex. avec du ruban adhésif), dans un sac fermé ou par palettes entières filmées par le donateur avant la livraison du don à l'organisation sociale (= **congélation en lot**). Toutes les denrées alimentaires de la boîte sont congelées le même jour et le lot scellé est mis à congeler au plus tard le jour correspondant à la DLC la plus tardive parmi celles présentes dans le lot scellé. De plus, 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.

### Traçabilité

Pour rappel, 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.

### Synthèse

# CONGELATION DES DONS ALIMENTAIRES

## FICHE PRATIQUE – À AFFICHER EN ZONE DE CONGELATION

LOGISTIQUE  
COLLABORATIVE  
[info@loco.brussels](mailto: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**