



FAQ – Don d’invendus alimentaires

Table des matières

J’ai des produits dont la date de péremption est dépassée. Puis-je les donner ?	1
J’ai une erreur d’étiquetage sur un lot. Puis-je le donner ?	2
J’ai des produits dont l’emballage est abîmé. Puis-je les donner ?	3
J’ai peur que l’organisation qui collecte mes invendus ne soit pas en mesure de respecter les normes d’hygiène dont la chaîne du froid	3
Quelle quantité minimale pour un don ? et maximale ?	3
Dois-je signer une convention ? Quel intérêt pour moi ?	4
Quels types de produits peuvent être donnés ?	4
Comment organiser l’enlèvement des dons ?	4
Dois-je assurer la traçabilité des produits que je donne ?	5
Existe-t-il des incitants financiers au mes dons ?	5
Qui est responsable en cas de problème avec un produit donné ?	6
Comment communiquer en interne sur les dons d’invendus ?	6
Les dons d’invendus ont-ils un impact environnemental ?	6
Puis-je donner des produits bio ou sans allergènes ?	7
Que faire si j’ai un doute sur la qualité d’un produit ?	7
Prochaines étapes	7

J’ai des produits dont la date de péremption est dépassée. Puis-je les donner ?

Cela dépend du type de date indiqué sur le produit.

Produits avec une DDM (Date de Durabilité Minimale)
Mention : « À consommer de préférence avant le... » ou « *Ten minste houdbaar tot* » (THT).

Ces produits **peuvent encore être donnés à l’aide alimentaire après la date indiquée**, à condition que :



- l'emballage soit intact
- le produit ne présente aucun signe d'altération (aspect, odeur et état conformes).

La DDM indique une perte éventuelle de qualité (goût, texture, etc.), mais pas nécessairement un risque pour la santé.

Produits avec une DLC (Date Limite de Consommation)
Mention : « **À consommer jusqu'au...** » ou « **Te gebruiken tot** ».

Ces produits **ne peuvent plus être donnés après la DLC**, car ils peuvent présenter un risque pour la sécurité alimentaire.

Exception : un produit peut encore être valorisé s'il a été **congelé avant l'échéance de sa DLC**, dans le respect de la chaîne du froid et des procédures de congélation applicables.

Référence :
Voir notre [procédure pour congélation de denrées alimentaires](#) ainsi que notre [fiche sur les dates de péremption](#)

J'ai une erreur d'étiquetage sur un lot. Puis-je le donner ?

Oui, sous certaines conditions. Selon la législation et les recommandations de l'AFSCA, un produit mal étiqueté peut être donné à l'aide alimentaire à condition qu'il soit clairement identifié et traçable (numéro de lot ou date de péremption) :

Dans les cas où l'erreur d'étiquetage peut représenter un risque pour la santé du consommateur, l'organisation qui reçoit le don doit être informée de l'erreur et pouvoir gérer le produit en conséquence. Par exemple :

- Si les allergènes ne sont pas mentionnés sur l'étiquette, le donateur doit fournir la liste des allergènes à l'organisation receveuse.
- Si la date de péremption n'est pas correcte, le donateur doit fournir la bonne date à l'organisation receveuse.

Dans les deux cas, l'organisation receveuse devra alors transmettre l'information à ses bénéficiaires, par exemple via une fiche explicative située dans la zone de distribution.

Référence :
Consultez la [procédure pour démarrer une activité de dons d'invendus alimentaires](#) pour plus de détails.



J'ai des produits dont l'emballage est abîmé. Puis-je les donner ?

Tant que l'emballage reste intègre, oui. Si la fonction de cet emballage était de protéger l'aliment contre des contaminations, il faut que cette fonction ne soit pas altérée. Par exemple :

- Les emballages légèrement déchirés ou écrasés peuvent être acceptés, à condition que le produit reste protégé et conforme aux normes d'hygiène.
- Évitez de donner des produits dont l'emballage est ouvert ou dont l'intégrité est gravement compromise.

Référence

Voir la [Circulaire relative aux dons alimentaires](#) de l'AFSCA

J'ai peur que l'organisation qui collecte mes invendus ne soit pas en mesure de respecter les normes d'hygiène dont la chaîne du froid.

Les organisations partenaires de LOCO sont formées et équipées pour respecter les normes d'hygiène et la chaîne du froid. Elles sont toutes connues de l'AFSCA.

Conseil

N'hésitez pas à visiter les locaux ou à poser des questions sur leurs procédures de collecte et de stockage.

Quelle quantité minimale pour un don ? et maximale ?

- **Quantité minimale** : Il n'y a pas de minimum strict, mais les dons doivent être suffisants pour justifier la logistique de collecte. Par exemple, un carton de produits ou un lot complet est idéal.
- **Quantité maximale** : Aucune limite, mais il est conseillé de prévenir à l'avance pour organiser la collecte (ex. : plus de 500 kg).



Dois-je signer une convention ? Quel intérêt pour moi ?

Bien qu'il n'y ait pas d'obligation légale. Néanmoins, lorsque les dons sont récurrents, il est préférable de signer une convention entre l'entreprise donatrice et l'organisation d'aide alimentaire. Cela présente plusieurs avantages :

- **Cadre légal clair** : La convention précise les responsabilités de chaque partie (ex. : respect des normes d'hygiène, traçabilité).
- **Engagement RSE** : Valorisez votre engagement social et environnemental.

Voici un [modèle de convention de don alimentaire](#) que vous pouvez adapter à votre meilleure convenance.

Quels types de produits peuvent être donnés ?

Presque tous les types de produits alimentaires et non alimentaires peuvent être donnés, à condition qu'ils soient propres à la consommation et conformes aux normes d'hygiène. Voici quelques exemples :

- **Produits frais** : Fruits, légumes, produits laitiers, viandes, poissons (si la chaîne du froid est respectée).
- **Produits secs** : Pâtes, riz, conserves, biscuits.
- **Produits surgelés** : S'ils sont maintenus à la bonne température.
- **Produits proches de la DLC** : À condition qu'ils soient encore consommables ou congelés à temps.

À éviter :

- Les produits périmés (DLC dépassée).
- Les produits dont l'emballage est ouvert ou endommagé de manière à compromettre la sécurité alimentaire.

Référence

Voir la [Circulaire relative aux dons alimentaires](#) de l'AFSCA

Comment organiser l'enlèvement des dons ?



La collecte peut être organisée de plusieurs manières :

- **Collecte régulière** : Planifiez des jours et horaires fixes avec l'organisation receveuse (ex. : tous les vendredis après-midi).
- **Collecte ponctuelle** : Pour des lots importants ou exceptionnels, contactez l'organisation receveuse à l'avance. Cela lui permettra de s'organiser pour enlever les produits dans les meilleures conditions.
- **Auto-dépôt** : Certaines organisations permettent aux entreprises de déposer leurs dons dans des points de collecte dédiés.

Conseil :
Prévoyez un espace de stockage temporaire pour les produits à donner, afin de faciliter la collecte.

Dois-je assurer la traçabilité des produits que je donne ?

Afin d'encourager les dons, la législation prévoit qu'une forme plus souple de traçabilité peut être appliquée en cas de dons.

Les entreprises donatrices doivent uniquement tenir à jour la liste des organisations à qui elles font des dons d'invendus. Cette liste fait office de registre de sortie des produits.

Référence

Voir la [Circulaire relative aux dons alimentaires](#) de l'AFSCA

Existe-t-il des incitants financiers au mes dons ?

Oui, en tant qu'entreprise donatrice, vous pouvez bénéficier d'un avantage fiscal : vous récupérez la TVA que vous avez payée à vos fournisseurs sur les produits donnés aux associations.

Pour en bénéficier, vous devez établir vous-même un **listing détaillé des produits donnés** (quantité, nature, valeur estimative). Vous pouvez utiliser ce [modèle de certificat de don pour la TVA](#) réalisé par LOCO et que vous devrez compléter avec les informations nécessaires.



Le document suivant vous permet Pour plus de détails sur la procédure, consultez la [procédure pour la récupération de la TVA](#).

Qui est responsable en cas de problème avec un produit donné ?

Chacun est responsable des problèmes qu'il cause :

- **L'entreprise donatrice** doit s'assurer que les produits sont conformes aux normes de sécurité alimentaire au moment du don.
- A partir du moment où **l'organisation receveuse a accepté les produits et a signé le bon d'enlèvement**, elle devient **responsable** de tout problème de sécurité alimentaire qui surviendrait par sa faute : le stockage, la manipulation et la distribution des produits.

La convention qui peut être signée entre les parties peut préciser les responsabilités de chacun.

Référence

Voir la [Circulaire relative aux dons alimentaires](#) de l'AFSCA

Comment communiquer en interne sur les dons d'invendus ?

Pour impliquer vos équipes :

- **Formez vos collaborateurs** sur les procédures de don (ex. : quels produits peuvent être donnés, comment les stocker en attendant la collecte).
- Désignez un nombre restreint de **personnes responsables du don**
- **Affichez des rappels** près des zones de stockage ou des congélateurs (ex. : signalétique pour la congélation).
- **Partagez les retombées positives** (ex. : tonnes de CO₂ économisées, nombre de bénéficiaires aidés).

Un **coup de main** :
L'équipe de LOCO peut être sollicitée gratuitement pour former les membres de votre personnel.

Les dons d'invendus ont-ils un impact environnemental ?



Absolument ! En donnant vos invendus, vous contribuez à :

- **Réduire le gaspillage alimentaire**, qui représente environ 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.
- **Économiser des ressources** (eau, énergie, terres agricoles) utilisées pour produire, transporter et stocker les aliments.
- **Soutenir une économie circulaire** en redirigeant les surplus vers des personnes dans le besoin.

Exemple

En 2025, LOCO a permis de redistribuer plus de 1 900 tonnes d'invendus à Bruxelles, évitant ainsi l'équivalent de 6 000 tonnes de CO₂.

Puis-je donner des produits bio ou sans allergènes ?

Oui, ces produits sont particulièrement recherchés par les organisations d'aide alimentaire, car ils répondent à des besoins spécifiques (allergies, régimes particuliers). Signalez leur présence lors de la collecte pour qu'ils soient correctement distribués.

Que faire si j'ai un doute sur la qualité d'un produit ?

En cas de doute, appliquez le principe de précaution :

- **Ne donnez pas** le produit si vous suspectez un risque pour la santé (ex. : odeur anormale, emballage gonflé).
- **Contactez LOCO** pour obtenir un avis ou une inspection si nécessaire.

Prochaines étapes

- **Besoin d'aide ?** Contactez LOCO pour un accompagnement personnalisé.
- **Documents utiles** : Téléchargez les procédures et modèles sur la [boîte à outils de LOCO](https://www.loco.brussels/info@loco.brussels).