

# FICHE PRATIQUE :

## REDISTRIBUTION/ DONATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES À DES FINS D'ALIMENTATION HUMAINE



La présente fiche s'adresse aux entreprises du secteur de l'alimentation et est destinée à permettre la donation (la redistribution) à des fins d'alimentation humaine de denrées alimentaires donc de produits finis sous respect des exigences législatives en place. Elle fait partie intégrante des Guides de bonnes pratiques d'hygiène sectoriels respectifs.

### Principes généraux

De façon générale peuvent être redistribuées/ données uniquement des denrées alimentaires qui ne sont pas impropres à la consommation humaine. Toutes les exigences concernant la sécurité alimentaire, l'étiquetage, la traçabilité et l'hygiène des denrées alimentaires sont donc applicables et à respecter impérativement. L'établissement qui cède des denrées alimentaires aux œuvres caritatives et l'établissement qui reçoit des denrées avant ou proche de la péremption de la part d'établissements enregistrés devra enregistrer cette activité auprès des autorités compétentes.

<http://www.guichet.public.lu/entreprises/fr/commerce/securite-alimentaire/enregistrement/index.html>

Idéalement, la coopération entre un établissement donneur et un établissement récepteur est régie par un contrat. Ils ont la possibilité de demander un avis de sécurité alimentaire sur base d'un projet concret à la Division de la sécurité alimentaire.

A noter que dès livraison chez le consommateur, il n'y a plus de possibilité de retourner les produits chez le producteur.

### Les denrées alimentaires concernées

#### Denrées alimentaires préemballées

Il importe ici surtout de considérer le délai de consommation, l'aspect et les conditions de stockage:

- Les denrées avec indication d'une date limite de consommation

La date limite de consommation concerne les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Après la date limite de

consommation, la denrée alimentaire n'est plus commercialisable et ne peut plus être redistribuée. Une fois la date limite de consommation passée une quelconque distribution constitue une infraction à la réglementation. Avant atteinte de la date limite de consommation, une redistribution est possible sous condition du respect de la chaîne du froid, du constat d'un emballage intact, de l'aspect et de l'odeur normale de la denrée. Une congélation jusqu'à la date limite de consommation est également possible sous condition du respect des dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel.

- Les denrées avec indication d'une date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Après cette date, il n'y a pas de risque pour la santé humaine si l'emballage est intact et les conditions de stockage sont respectées. Ces denrées peuvent donc être redistribuées même après expiration de la date de durabilité minimale. Il est par contre recommandé de vérifier que le délai dépassant la date de durabilité soit en relation avec cette dernière et que les denrées alimentaires seront consommées voire utilisées assez rapidement.

#### Denrées alimentaires non préemballées Produits de boulangerie/ de pâtisserie

Les produits de boulangerie/ pâtisserie frais destinés à une vente endéans des 24 heures ne nécessitent pas de date de durabilité minimale. A l'exception des produits à base de crème fraîche, anglaise ou pâtissière, ils peuvent être redistribués à condition

- que la chaîne du froid soit respectée (pour les produits nécessitant une réfrigération),
- qu'il n'y ait pas d'anomalies au niveau de l'aspect, de l'odeur ou de la couleur de la denrée alimentaire

(Ces produits peuvent également être vendus à moindre prix à condition d'aviser correctement le consommateur)

#### Produits de boucherie-charcuterie

Ces produits principalement destinés à une vente/consommation immédiate sont de façon générale microbiologiquement très périssable. Une redistribution des produits frais non transformés s'avère délicat mais pourra se faire le jour même en vue d'une consommation immédiate et sous respect absolu de la chaîne du froid. Afin de limiter tout risque microbiologique, il est préférable de procéder (en vue d'une redistribution) à une congélation des surproductions avant que le délai de consommation ne soit dépassé.

Une utilisation de ces produits peut se faire dans des plats préparés cuits ou destinés à la cuisson. Une redistribution de produits transformés (cuits, fumés) sera possible dans le cadre de la date limite de consommation et sous respect absolu de la chaîne du froid.

## Produits préparés en restauration/service traiteur

### Plats chauds préparés

Après une conservation au chaud de 3 heures à une température > 65°C telle que prévue par les guides de bonnes pratiques d'hygiène, ces denrées alimentaires ne peuvent plus être redistribuées.

### Plats froids préparés

Ces denrées alimentaires à l'exception des plats-buffets déjà exposées peuvent être redistribuées à condition

- que la chaîne du froid soit respectée
- que les produits soient consommés endéans des 24 heures

### Fruits et légumes

Les fruits et légumes frais ne correspondant pas à l'utilisation prévue pour la préparation de certains produits spécifiques peuvent être redistribués à condition de ne pas présenter des moisissures.

### Les pertes de cuisine (voir FAQ)

## Les documents pour garantir la traçabilité

L'article 18 du règlement CE 178/2002 établit les règles de traçabilité des denrées alimentaires. Afin donc de permettre aussi bien au donateur qu'à la partie prenante de répondre aux exigences législatives, il importe d'établir un document en 2 exemplaires garantissant la traçabilité et accompagnant les produits concernés avec une référence aux éléments suivants :

- les produits concernés (dénomination, quantité, lot, etc)
- la date de la donation/ redistribution
- le nom et l'adresse physique des deux parties

## Checklist des points essentiels à vérifier lors de la redistribution/ donation

- contrôle de la date limite de consommation/ de durabilité minimale
- contrôle du respect des conditions de stockage
- contrôle du respect de la chaîne du froid
- contrôle de l'emballage, de l'aspect, de l'odeur

- signalisation claire des produits à redistribuer
- documentation garantissant la traçabilité des produits concernés
- désignation d'une personne responsable pour la redistribution de produits

## FAQ :

### Quels sont les principes à respecter si le client décide d'emmener les restes de son plat ? (doggybag).

D'abord, il importe d'appliquer le principe de la marche en avant c'est-à-dire le producteur/ restaurateur devra veiller à ne plus retourner les restes du plat en cuisine/production pour éviter tout risque de contamination croisée. Le client peut remplir lui-même un récipient/emballage mis à disposition par l'exploitant et conforme à la législation concernant les emballages et matériaux en contact avec les restes qu'il désire emmener mais il est préférable que le producteur/ restaurateur se charge de l'emballage en évitant tout danger de contamination croisée. Par la suite, ce sera au client qu'incombera la responsabilité des restes emmenés.

### A partir de quel moment est-ce qu'une denrée alimentaire est à considérer comme déchet?

Suite à la législation sur les déchets « *Un déchet est toute substance ou tout objet dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se défaire* ». Une denrée alimentaire qui tombe sous la définition de déchet ne peut implicitement plus être redistribuée à des fins d'alimentation humaine et par la suite ce sera la législation relative aux déchets qui sera d'application. Cette définition et l'application de la législation relative est notamment importante dans le contexte d'une élimination voire valorisation de ces produits.

### Est-ce qu'il est possible de redistribuer des denrées alimentaires (pertes de cuisine ou surproduction/ restes) à des fins d'alimentation animale ? Que faut-il respecter ?

Il importe de différencier :

- Les denrées alimentaires/ pertes de cuisine contenant des ingrédients d'origine animale (viande, lait, poisson, œufs, ) sont interdites telles quelles dans l'alimentation animale et ne peuvent pas être redistribuées à cette fin. Uniquement après traitement et sous certaines conditions définies dans les règlements CE 1069/2009, 999/2001 et 183/2005, elles peuvent être utilisées dans ce contexte. Pour plus d'info [www.asta.etat.lu](http://www.asta.etat.lu)
- Les denrées alimentaires à base d'ingrédients végétaux peuvent être utilisées dans le cadre de l'alimentation animale sous respect du règlement CE 183/2005 sur l'hygiène des aliments pour animaux.

REMARQUE : La présente fiche est réalisée par la Chambre des Métiers Luxembourg en coopération avec l'HORESCA, le Ministère de la Santé et le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs ainsi qu'avec l'appui de l'Administration de l'Environnement. La rédaction de cette fiche d'information a été faite avec le plus grand soin. Le document ne prétend pas être complet. Toutefois, toute responsabilité concernant les erreurs éventuelles qui v seraient contenues est déclinée.