

- [Accueil](#) >
- [Actualités](#) >
- [Archives 2023](#) >
- Les dons alimentaires en toute sécurité

Les dons alimentaires en toute sécurité

Catégorie

Actualité

Publication

20/06/2023

Les dons alimentaires en toute sécurité

Vous avez trop de stock que vous n'allez pas pouvoir écouler dans les temps et vous pensez à réaliser un don ? Donner, c'est une démarche durable qui a un impact positif tant environnemental (moins de déchets), qu'économique (moins de frais liés à ces déchets) et, bien-sûr aussi social (aide aux plus démunis).

Bien que la lutte contre le gaspillage alimentaire ne fasse pas partie des tâches principales de l'AFSCA, l'Agence soutient les initiatives qui luttent contre les excédents alimentaires. Elle est convaincue que tout le monde a intérêt à ce qu'il y ait moins de gaspillage alimentaire. Une seule condition est importante : **la sécurité alimentaire qui doit être garantie à tout moment**. En effet, chacun a droit à une alimentation sûre et les consommateurs qui bénéficient de dons alimentaires doivent être certains que les produits qui finissent dans leur assiette peuvent être consommés en toute sécurité.

Concrètement, à l'exception des spiritueux, tous types de denrées alimentaires et boissons peuvent être distribués à condition qu'elles soient destinées à l'alimentation humaine et toujours propres à la consommation, et qu'elles ne peuvent plus être vendues dans le commerce pour différentes raisons comme : DLC proche, période de vente habituelle terminée, emballage non conforme,

L'établissement doit cependant prendre des mesures de précaution en matière de sécurité alimentaire. Les produits doivent, dans l'idéal, être donnés 3 jours avant la **DLC (date limite de consommation)** et jamais après celle-ci. Les produits possédant une **DDM (date de durabilité minimale)** peuvent être proposés jusqu'à celle-ci. Dans certains cas, les produits dont la date de durabilité minimale est atteinte ou dépassée peuvent encore être donnés sans aucun risque pour la santé publique. L'AFSCA a élaboré une [circulaire relative aux dons alimentaires](#) pour aider les banques alimentaires et les associations caritatives à juger si elles peuvent encore distribuer ces produits. Certains produits sont également acceptés sans DDM notamment les fruits et légumes frais ainsi que les produits de boulangerie. Enfin, il est très important que les produits non emballés, comme c'est souvent le cas des produits de boulangerie, soient toujours accompagnés des **informations pertinentes concernant les allergènes** qu'ils contiennent. En effet, les bénéficiaires ont besoin de ces informations pour pouvoir choisir en toute sécurité, un aliment qui ne portera pas préjudice à leur santé.

En matière de **traçabilité**, l'entreprise réalisant des dons doit conserver la liste des associations qui ont été approvisionnées (registre de sortie). En effet, l'AFSCA doit pouvoir réagir rapidement en cas d'incident

alimentaire et les associations bénéficiaires de dons doivent pouvoir être contactées en cas de retrait ou de rappel de produit. Il est donc important que vous passiez un accord clair avec l'organisation sociale ou la banque alimentaire afin de définir quels produits sont offerts, quand et comment.

N'hésitez pas à contacter l'AFSCA qui est un partenaire privilégié pour parvenir à une protection maximale du consommateur et à une réduction du gaspillage alimentaire. Chaque année, l'AFSCA organise, via sa cellule de vulgarisation, de nombreuses sessions de formation, d'information ou de sensibilisation pour différents groupes cibles, dont les entreprises qui s'impliquent dans le don alimentaire. La plupart des formations sont d'ailleurs réalisées entièrement sur mesure pour répondre aux besoins de l'organisation <https://www.favv-afsca.be/cva/formation/>

[Retour aux actualités](#)