

- [Accueil](#) >
- [Actualités](#) >
- [Archives 2023](#) >
- Faires ses courses alimentaires avec ses propres récipients

# Faires ses courses alimentaires avec ses propres récipients

Catégorie

Actualité

Publication

05/09/2023

Faires ses courses alimentaires avec ses propres récipients

**Faire ses courses alimentaires en prenant soin de n'utiliser aucun emballage du magasin est une tendance qui prend de l'ampleur. C'est une attitude qui s'inscrit dans le cadre d'une consommation durable en veillant à diminuer drastiquement les emballages à usage unique. D'autre part, en optant pour le vrac, les consommateurs n'achètent que les quantités dont ils ont réellement besoin. Ils réduisent ainsi le gaspillage alimentaire et c'est tant mieux, d'autant que la journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture a lieu ce 29 septembre !**

La législation alimentaire n'a jamais interdit que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter les achats qu'ils effectuent dans un magasin.

Dès lors, l'AFSCA est 100% « **POUR** », tant que cette pratique n'entraîne pas de risque pour le consommateur. En effet, bien que la lutte contre le gaspillage alimentaire ne soit pas une mission proprement dite de l'AFSCA, elle y participe volontiers pour autant que la sécurité alimentaire soit garantie.

Quelques consignes sont donc à respecter pour que ces contenants soient utilisés en toute sécurité :

- Le contenant proposé par le consommateur au vendeur doit être propre (boîte, bouteille, sac,...).
- Ce contenant doit être approprié à l'emballage d'aliments. La garantie du bon choix du contenant, c'est la présence sur ce contenant d'un logo reconnaissable par tous : le sigle officiel d'une fourchette et d'un verre.
- Le contenant doit être adapté à l'utilisation spécifique que l'on va en faire. Ainsi, pour emporter un repas/ aliment chaud, il faut un contenant qui soit conçu pour contenir un mets chaud. Et un aliment acide ne peut être emporté dans un contenant en aluminium qui ne serait pas prévu pour ce genre d'aliments acides (risque de réaction chimique). Il est donc essentiel de lire attentivement les instructions/consignes qui figurent sur les contenants afin de mieux les choisir pour l'usage qu'on souhaite en faire.
- Le consommateur qui fournit son propre emballage sait qu'il en porte lui-même la responsabilité en termes d'hygiène. Pas question donc de reprocher au boucher, au boulanger, à la grande surface, ... que le contenant est sale ou qu'il a été la cause d'une indigestion.

*Evidemment, l'employé de la boucherie, boulangerie, supermarché, etc. a toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. C'est même un devoir s'il remarque que la manutention de cet emballage peut mettre à mal l'hygiène générale et par conséquent la sécurité alimentaire.*

[Retour aux actualités](#)