



## **Circulaire relative à l'interprétation des dates de péremption dans le cadre de la distribution de denrées alimentaires par les banques alimentaires et les associations caritatives**

Référence	PCCB/S3/CDP/965131	Date	04/12/2012
Version actuelle	1	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	banques alimentaires, associations caritatives, durée de conservation		

Rédigé par	Validé par
De Praeter Caroline, attaché	Diricks Herman, directeur général

### **1. Objectif**

La présente circulaire fournit des lignes directrices en ce qui concerne l'interprétation des dates de péremption des denrées alimentaires. Ces lignes directrices sont spécifiquement destinées aux banques alimentaires et aux associations caritatives. Cette initiative cadre dans une politique sociale et durable en matière de sécurité alimentaire en vue de parvenir à une protection maximale du consommateur et à une réduction du gaspillage alimentaire.

### **2. Champ d'application**

Ce document s'applique à toutes les denrées alimentaires distribuées par les banques alimentaires et les associations caritatives.

### **3. Références**

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.

### **4. Définitions et abréviations**

Date limite de consommation : la date limite de consommation (DLC = à consommer jusqu'au) se rapporte à la sécurité du produit, elle est apposée sur les denrées très périssables. Une fois cette date dépassée, ces produits ne peuvent plus être distribués ni consommés en raison des risques potentiels pour la santé du consommateur.

Date de durabilité minimale : la date de durabilité minimale (DDM = à consommer de préférence avant le) se rapporte essentiellement à la qualité du produit, elle est apposée sur les produits moins vulnérables d'un point de vue microbiologique et qui impliquent donc beaucoup moins rapidement un risque pour la santé du consommateur. Jusqu'à cette date, le fabricant garantit un produit sûr et de qualité. Après cette date, la qualité du produit n'est plus garantie mais cela ne signifie pas pour autant que le produit comporte un danger pour la santé publique.

## **5. Distribution de denrées alimentaires par les banques alimentaires et les associations caritatives**

Les denrées alimentaires dont la **date de durabilité minimale** est atteinte ou dépassée peuvent, dans certains cas, encore être délivrées au consommateur sans le moindre risque pour la santé publique. Une liste non restrictive de denrées alimentaires qui peuvent être utilisées par les banques alimentaires et associations caritatives est donnée en dessous, afin de servir de ligne directrice dans l'évaluation de la conservation des denrées alimentaires une fois leur date de durabilité minimale atteinte ou dépassée. Dans cette liste, les denrées alimentaires sont classées en quatre catégories, depuis les denrées à très longue conservation jusqu'à celles à conservation de courte durée. La dernière colonne comporte une estimation de la période durant laquelle la denrée peut encore être distribuée par les banques alimentaires et associations caritatives après expiration de la date de durabilité minimale. Cette durée est toutefois purement indicative, une évaluation au cas par cas est toujours nécessaire. S'il y a des raisons de supposer qu'une denrée alimentaire puisse être devenue impropre à la consommation, elle ne peut alors en aucun cas encore être distribuée. De plus, le respect de la chaîne du froid et des conditions de conservation, ainsi qu'un emballage non endommagé, doivent bien entendu toujours être garantis.

Les produits accompagnés d'une **date limite de consommation** ne peuvent en aucun cas encore être acceptés ou distribués après cette date vu qu'il s'agit de denrées très périssables, susceptibles de constituer un risque pour la santé publique une fois cette date dépassée. Les produits dont la date limite de consommation est dépassée sont déclarés nuisibles, conformément à l'arrêté royal du 3 janvier 1975.

Davantage de précisions à propos de ces deux types de date de péremption peuvent être consultées dans la circulaire du 23/12/2011 relative aux dates de péremption, portant la référence PCCB/S3/802859

[http://www.favv-afscfa.fgov.be/denreesalimentaires/ documents/2011\\_12\\_23\\_Circulaire\\_dates\\_peremption\\_23-12-2011.pdf](http://www.favv-afscfa.fgov.be/denreesalimentaires/ documents/2011_12_23_Circulaire_dates_peremption_23-12-2011.pdf).

Les conditions de conservation (principalement la température), telles que mentionnées sur l'étiquette, doivent toujours être respectées, en particulier pour les produits réfrigérés ou surgelés			
Produit	Description	Caractéristiques d'un produit avarié	Directives en matière de conservation
Durée de conservation très longue			
sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de moisi possible après une très longue période.	Jusqu'à un an (voire plus) après la DDM, à condition que le produit présente encore ses qualités caractéristiques et que le produit et son emballage ne présentent aucun défaut.
pâtes sèches	macaroni, spaghetti...		
couscous, semoule		Egalement faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	
café, thé			
riz			
poudre instantanée (pauvre en graisses)	café, mélange d'épices, pudding		
eau, boissons rafraîchissantes et boissons UHT (p.ex. lait, jus de fruits)		Dégradation du goût, altération de la couleur (cf. brunissement enzymatique).	
conserves (boîte en métal/bocal en verre)	légumes, fruits, soupe, viande, poisson, lait concentré, confiture...	Oxydation de la boîte/couvercles. Formation de gaz (boîte bombée), altération de la couleur ou de l'odeur.	
sirop, mélasse, miel		Saccharification.	
friandises (dures)	sucettes, bonbons acidulés		
produits surgelés		Dessèchement, rancissement des graisses.	Respecter la température (-18 °C ou moins).
Durée de conservation longue			
biscuits secs		Goût de moisi, présence de mites/insectes, perte du goût, altération du goût, dessèchement, changement de texture.	Jusqu'à 2 mois (voire plus) après la DDM, à condition que le produit présente encore ses qualités caractéristiques et que le produit et son emballage ne présentent aucun défaut.
muesli, céréales de petit-déjeuner, cornflakes			
garniture (beurre de cacahuète, vermicelles de chocolat, pâtes à tartiner)		Rancissement des graisses, altération de l'odeur, altération de la couleur, oxydation, moisissure, présence d'insectes.	
chips, biscuits salés, cacahuètes			
huile, graisse pour friture			
poudre instantanée (riche en graisses)	soupe, lait en poudre		
margarine, beurre			
fromages à pâte dure	P.ex. Gouda, Emmenthal, Parmesan		
friandises (molles)	avec fourrage, chocolat, réglisse		
sauces	P.ex. sauce pour frites, mayonnaise, ketchup...		
lait stérilisé en bouteilles et produits laitiers		Altération ou perte du goût.	

Durée de conservation limitée			
pain, pain précuit		Goût de moisi, moisissure, rancissement des graisses présence d'insectes.	Respecter la date DDM, exceptions possibles mais une bonne appréciation est nécessaire ! Le pain frais peut être congelé, et consommé de préférence dans les 2-3 semaines.  Pour les produits congelés, respecter la température (-18 °C ou moins).
fromages à pâte molle			
gâteau, biscuit fourré, biscuit mou			
semi-conserves (hareng, moules, ...)	Réfrigération requise.	Fermentation.	
Durée de conservation courte			
viandes fraîches, poulet, poisson, charcuterie	Ces produits sont souvent accompagnés d'une date limite de consommation (DLC, "à consommer jusqu'au") et une réfrigération est presque toujours requise (à moins de 7°C). Dans certains cas, une réfrigération en dessous de 4°C ou moins est même nécessaire (p.ex. poisson).	Croissance bactérienne (éventuellement moisissure) et pourrissement.	Ne JAMAIS accepter ou distribuer après la date DDM. Le consommateur doit encore pouvoir consommer le produit au plus tard le jour de la DLC. L'important est une chaîne du froid fermée (stockage, transport, distribution); si elle n'est pas garantie, ne PAS distribuer ces produits !
pâtisseries			
repas réfrigérés, salades			
jus de fruit frais pressé			
œufs			
desserts lactés			
yaourt			
fruits et légumes frais coupés			

## 6. Annexes

/

## 7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1	Date de publication	