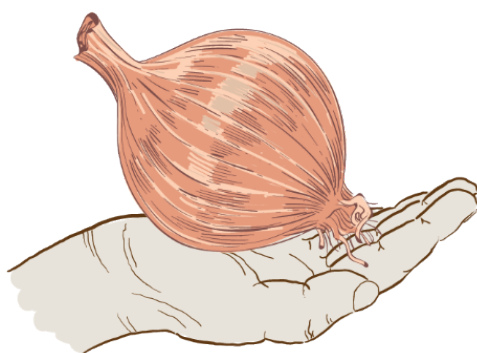


GUIDE

POUR LA RÉDUCTION DES PERTES ALIMENTAIRES LORS DE LA REMISE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

-

Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments (rapport de base)



Novembre 2021

Claudio Beretta, Katrin Kremer-Hartmann, Giovanna Spielmann-Prada, Monja Züst, Corinne Gantenbein-Demarchi, Claudia Müller

ZHAW Haute école des sciences appliquées de Zurich

ILGI Institut für Lebensmittel- & Getränkeinnovation

CH – 8820 Wädenswil

Im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

Sur mandat de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

Su mandato dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

Commissioned by the Federal Food Safety and Veterinary Office (FSVO).

Mandant

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)

Division Denrées alimentaires et nutrition

3003 Berne

Accompagnement du projet : Michael Beer / michael.beer@blv.admin.ch / 058 462 95 79

Mandataire

ZHAW Haute école des sciences appliquées de Zurich

LSFM / ILGI Institut für Lebensmittel- & Getränkeinnovation

Fachstelle Nachhaltigkeit und Energie

Einsiedlerstrasse 28 / Campus Reidbach

CH – 8820 Wädenswil

Auteurs

Claudio Beretta / beet@zhaw.ch / 058 934 56 66

Katrin Kremer-Hartmann / kreh@zhaw.ch / 058 934 56 41

Giovanna Spielmann-Prada / spig@zhaw.ch / 058 934 57 71

Corinne Gantenbein-Demarchi / gant@zhaw.ch / 058 934 57 09

Claudia Müller / mucl@zhaw.ch / 058 934 54 53

Monja Züst / zuestmon@students.zhaw.ch

Soutien technique

Groupe de travail FoodSave 2025 :

- fial (Lorenz Hirt)
- Table couvre-toi (Alex Stähli)
- Frigemo/Fenaco (Urs Vollmer)
- foodwaste.ch

Le présent rapport a été rédigé sur mandat de l'OSAV. Le mandataire est seul responsable de son contenu.

3^e édition, 2025

Référence bibliographique

C. Beretta et al. (2021): guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires – aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments. Rapport final scientifique, novembre 2021, ZHAW Wädenswil.

Mots-clés

Sécurité sanitaire des aliments, sécurité alimentaire, dons alimentaires, dons d'aliments, datage

Sources

Photo de couverture : propre création

TABLE DES MATIÈRES

1	INTRODUCTION	9
1.1	Contexte	9
1.2	Mandat et objectif	9
1.3	Utilisation du rapport de base – remarques préliminaires	10
2	BASES DU DROIT ALIMENTAIRE	11
2.1	Tour d’horizon des sources du droit suisse et du droit de l’UE	11
2.2	Définitions et explications	13
2.3	Devoir d’autocontrôle : obligations légales des établissements du secteur alimentaire en Suisse et dans l’UE	16
2.3.1	Garantie des bonnes pratiques et de la protection contre la tromperie	17
2.3.2	Application du système d’analyse des dangers et des points de contrôle critiques (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> , système HACCP) ou de ses principes	25
2.3.3	Traçabilité, retrait et rappel	26
2.3.4	Documentation de l’autocontrôle	29
3	LOI FÉDÉRALE SUR LA RESPONSABILITÉ DU FAIT DES PRODUITS (LRFP)	30
4	GUIDES ET EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES D’AUTRES PAYS	32
4.1	Congélation des produits avant l’échéance de leur DLC	35
4.2	DDM+ dans certains pays	36
4.3	Déclaration des allergènes pour les produits vendus en vrac	37
4.4	Obligation de donner en France	37
5	BASES POUR ÉLABORER LES RECOMMANDATIONS DE REMISE DES DENRÉES ALIMENTAIRES	38
5.1	Sécurité des denrées alimentaires munies d’une DLC ou d’une DDM	38
5.2	Détermination d’une DDM+ pour la mise sur le marché de denrées alimentaires dont la ddm est dépassée	38
5.2.1	Base légale pour la remise de denrées alimentaires au-delà de la DDM	38
5.2.2	Méthodologie utilisée pour déterminer les DDM+	40
6	RECOMMANDATIONS POUR LA REMISE DE DENRÉES ALIMENTAIRES	44
6.1	Recommandations générales en matière de remise, de don et de revalorisation	44
6.2	Étiquetage des produits après dépassement de la DDM	46
6.3	Congélation en vue de prolonger la durée de conservation	47
6.4	Recommandation pour la remise de « produits ultrafrais »	48
6.5	Plats prêts à consommer réfrigérés et plats fraîchement préparés	49
6.6	Remise de denrées alimentaires non datées	50
6.6.1	Fruits et légumes non transformés	50
6.6.2	Pain et produits de boulangerie non réfrigérés	50
6.7	Déclaration des ingrédients et des allergènes pour le don de produits non emballés	50
6.8	Remise de produits non étiquetés ou mal étiquetés	51
6.9	Date limite de consommation dépassée	51
6.10	Produits inadaptés aux dons alimentaires	51
7	MESURES PRÉVENTIVES	52
7.1	Éviter les surplus alimentaires à la source	52
7.2	Former des consommateurs responsables	52
8	FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ)	53

9	CIBLAGE DE LA COMMUNICATION	55
10	REMERCIEMENTS.....	56
11	BIBLIOGRAPHIE	57
	ANNEXES	59
A	EXPÉRIENCES AVEC DES <i>DDM+</i> À L'ÉTRANGER	60
A.1	BELGIQUE	61
A.2	ITALIE	62
B	DDM+ DE CARITAS ITALIANA.....	65
C	DDM+ DE TAFEL DEUTSCHLAND.....	66
D	RÉSUMÉ DES ACTIVITÉS DE SURVEILLANCE ET DE TENUE DE REGISTRES, ET DES MESURES CORRECTIVES ASSOCIÉES AUX PRP POUR LES DONS ALIMENTAIRES	67
E	EXTRAITS DE LA LOI FÉDÉRALE SUR LA RESPONSABILITÉ DU FAIT DES PRODUITS (LRFP)	69
F	PROPOSITION DE RÉGIME DE RESPONSABILITÉ ENTRE LE DONATEUR ET LE DESTINATAIRE DE DENRÉES ALIMENTAIRES ...	70
G	GUIDE SUR LA CONGÉLATION DE PRODUITS PUBLIÉ PAR LES AUTORITÉS BRITANNIQUES	71
H	DÉFINITIONS.....	72
I	SOLUTION POSSIBLE POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES PRODUITS ULTRAFRAIS	73
J	ÉTIQUETTES « AVEC CONGÉLATION +90 » ET « DDM+ »	74
K	ÉTIQUETAGE DES DONS ALIMENTAIRES	76
	Informations nécessaires	76
	Indications sur l'étiquetage des dons alimentaires	76
	BIBLIOGRAPHIE DES ANNEXES	77

ZUSAMMENFASSUNG

Mit der Ratifizierung der **Sustainable Development Goals** hat sich die Schweiz zum Ziel gesetzt, **Lebensmittelabfälle bis im Jahr 2030 zu halbieren**. Als Antwort auf das **Postulat Chevalley** erarbeitet der Bund einen **Aktionsplan für die Vermeidung von Lebensmittelabfällen**. Danach sollte im Sinne der effizienten Nutzung natürlicher Ressourcen das bestehende Potenzial genutzt werden, die Abgabe und das Spenden von Lebensmitteln gezielt auszuweiten, ohne dabei die Lebensmittelsicherheit zu gefährden.

Dieser Bericht soll im Sinne eines Leitfadens Herstellern, Inverkehrbringern und Abnehmern von Lebensmitteln (z.B. sozialen Einrichtungen) eine Entscheidungsgrundlage liefern, um die Abgabe von Lebensmitteln im Sinne der **Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit** sowie der **Reduktion von Lebensmittelverlusten** weiter zu optimieren. Der Bericht beinhaltet die relevanten rechtlichen Grundlagen und liefert konkrete Empfehlungen, um Lebensmittel in der Praxis so lange abzugeben und zu konsumieren, wie sie sicher und einwandfrei sind. Zudem sollen karitative Organisationen respektive deren Begünstigte vermehrt unterstützt werden können.

Konkret ist es aufgrund der lebensmittelrechtlichen und haftungsrechtlichen Grundlagen erlaubt, **Produkte mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)** nach Ablauf des MHDs weiterhin in Verkehr zu bringen, sofern das Prinzip der Selbstkontrolle eingehalten und die Informationspflicht wahrgenommen wird, damit es nicht zur Täuschung kommt. Dabei besteht kein Risiko für die Lebensmittelsicherheit, weil im Normalfall eine Qualitätsbeeinträchtigung von Produkten mit einem MHD eine gleichzeitige sensorischen Veränderung hervorruft. Konsumenten¹ können also vor dem Verzehr mit den eigenen Sinnen sicherstellen, dass ein Produkt noch einwandfrei ist. Als ein Kernelement dieses Berichtes wurden deshalb sogenannte **MHD+ Abgabegrenzen** definiert. Das sind **Zeitangaben, wie lange nach Ablauf des MHDs Produkte bei korrekter Lagerung** in der Regel **einwandfrei und sicher** sind und folglich **abgegeben werden dürfen** (MHD +6 bis 360 Tage, je nach Lebensmittelkategorie). Die **MHD+ Abgabegrenzen** wurden aufgrund von einer Marktanalyse mit über 300 Produkten sowie der für die Mikrobiologie relevanten Produkteigenschaften festgelegt und mit **MHD+ Abgabegrenzen** ausländischer Leitfäden aus den Niederlanden, Italien, Frankreich und England abgeglichen. Innerhalb dieser **MHD+ Abgabegrenzen** wird **empfohlen**, Lebensmittel **nach visueller Prüfung** noch zu reduziertem Preis **in Verkehr zu bringen oder in Form von Lebensmittelspenden zu verteilen**.

Von Produkten mit einem MHD grundsätzlich zu unterscheiden sind **Produkte mit einem Verbrauchsdatum (VD)**. Diese **dürfen nach Ablauf des Datums nicht mehr in Verkehr gebracht werden**, weil dann die Lebensmittelsicherheit nicht mehr gewährleistet werden kann, auch wenn das Produkt sensorisch noch einwandfrei scheint. Bei Produkten mit einem VD, welche sich zum Tiefrieren eignen, wird aber **empfohlen**, die Produkte **bis spätestens am Tag des Datums zwecks Haltbarkeitsverlängerung einzufrieren** und so die Verteilung zum Konsumenten sicherzustellen. Dabei ist wiederum das Prinzip der Selbstkontrolle zu befolgen, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten sowie die Informationspflicht wahrzunehmen.

Der Bericht gibt weitere Empfehlungen zur Abgabe von «Ultrafrischprodukten», gekühlten Fertiggerichten und frisch zubereiteten Speisen, undatierten Früchten, Gemüse und Backwaren sowie fehletikettierten Lebensmitteln. Zudem zeigt der Bericht in Anlehnung an die Praxis anderer EU-Länder auf das Schweizer Lebensmittelrecht abgestützte Möglichkeiten für die **Deklaration von Inhaltsstoffen und Allergenen bei der Spende von Lebensmitteln im Offenverkauf**.

Mit den rechtlichen Abklärungen, den **MHD+ Abgabegrenzen** für individuelle Produktkategorien sowie weiteren Empfehlungen zeigt dieser Bericht auf, wie der Gross- und Detailhandel **Lebensmittel so lange in Verkehr bringen kann, wie sie sicher und einwandfrei sind**. Der Bericht bildet somit eine wichtige **Entscheidungsgrundlage für Inverkehrbringer und insbesondere Spendenorganisationen**, um Lebensmittelabfälle zu verhindern und ihren Beitrag zur Erreichung des Sustainable Development Goals «**Food Waste Halbierung bis 2030**» zu leisten.

¹ In diesem Bericht sind immer beide Geschlechter gemeint, auch wenn die weibliche Form einfachheitshalber nicht immer genannt wird.

ABSTRACT

By ratifying the **Sustainable Development Goals**, Switzerland has set itself the objective to **halve food waste by the year 2030**. In response to the **Chevalley postulate** the Confederation is drawing up an **action plan to avoid food waste**. Accordingly, all stakeholders along the foodstuff value chain should implement measures to reduce foodstuff losses, both in their own companies as well as in the upstream and downstream stages of the food chain.

Designed as a guide, this report is intended to deliver to producers, distributors and customers of foodstuffs (e.g. social organisations) a decision-making tool in order to further optimise the supply of foodstuffs within the context of **ensuring food safety** and to **reduce food losses**. The report contains the relevant legal bases and provides specific recommendations, such that in practice, foodstuffs may be supplied and consumed as long as they are safe and flawless. In addition, it should enable increased support for charitable organisations and their beneficiaries.

Specifically, the bases of food law and liability law allow products with a **best before date (BBD)** to continue to be commercialised after the BBD, insofar as the principle of self-regulation is maintained and the notification obligation is respected, such that no deception occurs. Here, no risk exists for food safety because normally the deterioration of products with a BBD causes a simultaneous sensory change. Thus, consumers, with their own senses prior to consumption, can ensure that a product is still flawless. Consequently, a core element of this report was to define "**BBD+ sales limits**". These are **time stipulations of how long after the expiry of the BBD correctly stored products** are generally **flawless and safe** and consequently **may be sold** (BBD + 6 to 360 days, depending on the foodstuff category). The *BBD+ sales limits* have been determined based on a market analysis of over 300 products and product properties relevant to microbiology, and compared with the foreign guidelines for *BBD+ sales limits* in the Netherlands, Italy, France and England. Within these *BBD+ sales limits*, it is recommended to **place foodstuffs on the market** even at a reduced price **after a visual examination** or to **distribute them in the form of food donations**.

Products with a Use-by date (UD) are fundamentally differentiated from products with a BBD. UD products **must not be placed on the market after the expiration of the date** because then the food safety can no longer be guaranteed, even if the product appears to be sensorially still flawless. For products with a UD which are suitable for deep freezing, it is **recommended, for the purpose of extending the shelf-life, to freeze the products before or up to the day of expiry**, thereby safeguarding distribution to the consumer. In this case the principle of self-regulation is again to be followed to ensure food safety, and to respect the notification obligation.

The report makes further recommendations on the supply of "ultra-fresh products", cooled ready-made dishes and freshly prepared meals, undated fruits, vegetables and pastry products as well as incorrectly labelled foodstuffs. In addition, the report, following the practice of other EU countries, shows the possibilities supported by Swiss food law for the **declaration of ingredients and allergens when donating foodstuffs in over the counter sales**.

With the legal clarifications, the *BBD+ sales limits* for individual product categories as well as additional recommendations, this report points out how wholesalers and retailers can **place foodstuffs on the market insofar as they are safe and flawless**. Consequently, the report provides a **decision-making tool for distributors and especially donation organisations** in order to avoid food waste and to make their contribution to achieve the Sustainable Development Goal "**Halving food waste by the year 2030**".

RÉSUMÉ

La Suisse a ratifié les **objectifs de développement durable** et elle s'est fixé, entre autres buts, celui de **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030**. La Confédération élabore à cet effet un **plan d'action pour la prévention du gaspillage alimentaire** en réponse au **postulat Chevalley**. Selon ce plan, tous les acteurs de la chaîne de création de valeur alimentaire doivent mettre en œuvre des mesures visant à réduire les pertes alimentaires, tant dans leur propre établissement qu'en amont et en aval de la chaîne alimentaire.

Le présent rapport a été conçu comme un guide destiné à aider les fabricants, les distributeurs et les bénéficiaires (par ex. les institutions sociales) à perfectionner la distribution de denrées alimentaires afin de **réduire le gaspillage**, tout **en garantissant l'innocuité alimentaire**. Le rapport présente les dispositions légales pertinentes et fournit des recommandations concrètes pour que seules des denrées alimentaires sûres et irréprochables soient distribuées. Il est prévu aussi d'apporter un soutien accru aux organisations caritatives et à leurs bénéficiaires.

Selon les principes du droit alimentaire et du droit de la responsabilité, des produits assortis d'une date de durabilité minimale (DDM) peuvent être commercialisés après l'expiration de cette date, à condition que le principe de l'autocontrôle soit respecté et le devoir d'information rempli, pour éviter toute tromperie. Il n'y a aucun risque sanitaire dans ce cas, car normalement l'altération des produits assortis d'une DDM a immédiatement des effets sensoriels : les consommateurs² peuvent se fier à leurs sens pour s'assurer qu'un produit est toujours en parfait état avant de le consommer. Un élément central du présent rapport consiste par conséquent à définir des **DDM+ marge maximale de remise**. Ces mentions d'une durée indiquent **combien de temps après l'expiration de la date de durabilité minimale** les produits **conservés correctement** sont généralement **irréprochables et sûrs** et **peuvent donc être remis** au destinataire (date de durabilité minimale +6 à 360 jours, selon la catégorie de denrées alimentaires). Les *DDM+ marge maximale de remise* ont été déterminées sur la base d'une analyse du marché de plus de 300 produits et de leurs caractéristiques microbiologiques pertinentes, et comparées aux *DDM+ marge maximale de remise* fixées dans les guides des Pays-Bas, de l'Italie, de la France et de l'Angleterre. Dans la marge maximale de remise fixée après la DDM, il est **recommandé** de mettre les denrées alimentaires **sur le marché à prix réduit ou de les distribuer sous forme de don, après un contrôle visuel**.

Les produits assortis d'une DDM sont à distinguer des produits portant une **date limite de consommation (DLC)**. **Ceux-ci ne peuvent plus être mis sur le marché après cette date**, car la sécurité sanitaire des aliments ne peut plus être garantie, même si le produit semble encore irréprochable à la perception sensorielle. Néanmoins, si les produits portant une DLC s'y prêtent, il est **recommandé** de les **congeler au plus tard le jour de la date limite pour en prolonger la durée de conservation** et en assurer ainsi la distribution au consommateur. Dans ce cas également, les acteurs concernés doivent naturellement respecter le principe de l'autocontrôle, assurer l'innocuité du produit et remplir leur devoir d'information.

Le rapport formule d'autres recommandations sur la remise des « produits ultra-frais », des plats cuisinés réfrigérés et des repas fraîchement préparés, des fruits, des légumes et des produits de boulangerie sans date ainsi que des denrées alimentaires mal étiquetées. En outre, à l'instar de certains pays de l'UE, et en se fondant sur la législation alimentaire suisse, le rapport expose les différentes possibilités **de déclarer les ingrédients et allergènes lorsque des denrées alimentaires sont distribuées gratuitement en vrac**.

En se fondant sur des considérations juridiques, le rapport montre qu'en utilisant la *DDM+ marge maximale de remise* par catégorie de produits et en suivant les recommandations, les grossistes et les détaillants **peuvent continuer à distribuer des denrées alimentaires tant qu'elles sont sûres et saines**. Il constitue donc un outil de **décision important à l'usage des distributeurs et, en particulier, des organisations caritatives**, pour éviter les pertes alimentaires et permettre à ces acteurs de contribuer à la réalisation de l'objectif de développement durable consistant à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030**.

² Le rapport traite toujours des deux sexes, même si la forme féminine n'est pas toujours mentionnée pour des raisons de lisibilité.

RIASSUNTO

Con la ratifica degli **obiettivi di sviluppo sostenibile** (Sustainable Development Goals), la Svizzera si è posta l'obiettivo di **dimezzare gli sprechi alimentari entro il 2030**. In risposta al **postulato Chevalley**, la Confederazione sta elaborando un **piano d'azione per la prevenzione dei rifiuti alimentari**. In base a ciò, tutti gli attori lungo la catena del valore alimentare dovrebbero attuare misure per ridurre le perdite alimentari sia nella propria azienda sia nelle fasi a monte e a valle della filiera agroalimentare.

Il presente rapporto funge da guida per fornire ai produttori, ai distributori e ai destinatari delle derrate alimentari (ad es. istituzioni sociali) una base decisionale per ottimizzare ulteriormente la consegna degli alimenti in termini di **garanzia della sicurezza alimentare e riduzione dello spreco alimentare**. Il rapporto contiene le basi legali pertinenti e fornisce raccomandazioni concrete per distribuire e consumare derrate alimentari fin quando sono sicure e sane. Inoltre, dovrebbe essere possibile fornire un maggiore sostegno a organizzazioni caritatevoli e ai loro beneficiari.

In particolare, sulla base dei principi del diritto alimentare e del diritto in materia di responsabilità, è consentito continuare a commercializzare **prodotti con un termine minimo di conservazione (TMC)** dopo che questo termine sia scaduto, a condizione che il principio del controllo autonomo sia osservato e l'obbligo di fornire informazioni sia soddisfatto in modo che non sussista inganno. Non vi è alcun rischio per la sicurezza alimentare, in quanto normalmente il deterioramento di prodotti con un termine minimo di conservazione causa al tempo stesso un'alterazione sensoriale. I consumatori³ stessi possono quindi assicurarsi con i loro sensi che un prodotto sia ancora in perfette condizioni prima di consumarlo. Come elemento centrale di questo rapporto, quindi, sono stati definiti i cosiddetti **TMC+ limiti di consegna**. Si tratta di **indicazioni temporali su quanto tempo dopo la scadenza del termine minimo di conservazione i prodotti sono di norma ineccepibili e sicuri, se conservati correttamente, e possono quindi essere consegnati** (TMC +6-360 giorni, a seconda della categoria alimentare). I **TMC+ limiti di consegna** sono stati determinati sulla base di un'analisi di mercato con oltre 300 prodotti e delle caratteristiche del prodotto rilevanti per la microbiologia e confrontati con quelli delle guide estere di Olanda, Italia, Francia e Inghilterra. Entro questi **TMC+ limiti di consegna**, **si raccomanda, dopo un controllo visivo, di commercializzare** le derrate alimentari a un prezzo ridotto o **di distribuirle sotto forma di donazioni di cibo**.

I prodotti con un TMC devono di norma essere distinti dai **prodotti con una data di scadenza (DS)**. Questi ultimi **non possono più essere commercializzati dopo la data di scadenza**, poiché la sicurezza alimentare non può più essere garantita, anche se dal punto di vista sensoriale il prodotto appare ancora ineccepibile. Tuttavia, nel caso di prodotti con una data di scadenza e adatti alla surgelazione, **si raccomanda di congelarli al più tardi il giorno di tale data, al fine di estendere la durata di conservazione** e quindi garantire la distribuzione al consumatore. Occorre nuovamente rispettare il principio del controllo autonomo, garantire la sicurezza alimentare e soddisfare l'obbligo di fornire informazioni.

Il rapporto fornisce ulteriori raccomandazioni sulla consegna di «prodotti ultra-freschi», piatti pronti refrigerati e pasti preparati al momento, frutta, verdura e prodotti da forno non datati e prodotti alimentari non etichettati. Inoltre, seguendo la prassi di altri Paesi dell'UE, il rapporto mostra le possibilità basate sul diritto alimentare svizzero per la **dichiarazione degli ingredienti e degli allergeni in caso di donazione di derrate alimentari nella vendita sfusa**.

Con gli accertamenti giuridici, il **TMC+ limiti di consegna** per le singole categorie di prodotti e altre raccomandazioni, il rapporto mostra come i grossisti e i dettaglianti possono immettere **le derrate alimentari sul mercato fino a quando sono sicure e ineccepibili**. Il rapporto costituisce quindi un'importante base decisionale per **i distributori e, in particolare, per le organizzazioni benefiche**, al fine di prevenire lo spreco alimentare e di fornire il loro contributo al raggiungimento dell'obiettivo di sviluppo sostenibile **«Dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030»**.

³ Nel rapporto, si intendono sempre entrambi i generi, anche se per motivi di semplicità la forma femminile non è sempre menzionata.

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Abréviations	
Al.	Alinéa
Art.	Article
OFEV	Office fédéral de l'environnement
BfR	Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (<i>Bundesinstitut für Risikobewertung</i>)
OSAV	Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
EFSA	Autorité européenne de sécurité des aliments
ESL	Extended Shelf Life (se réfère au lait qui est hautement pasteurisé ou pasteurisé et microfiltré pour prolonger la durée de conservation dans les rayons réfrigérés)
UE	Union européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
OHyg	RS 817.024.1 Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires
ODAIous	RS 817.02 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels
OIDAI	RS 817.022.16 Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires
DAI	Denrées alimentaires
LDAI	RS 817.0 Loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels
OELDAI	RS 817.042 Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
DDM	Date de durabilité minimale
LRFP	RS 221.112.944 Loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits
PRP	Programme prérequis
C	Congélation, congelé/e
UHT	Traitement à ultra haute température
DLC	Date limite de consommation
OCont	RS 817.022.15 Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants
ODAIan	RS 817.022.108 Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale
R	Règlement
OPOVA	RS 817.021.23 Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale
ORésDA-lan	RS 817.022.13 Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale
ZHAW	Haute école des sciences appliquées de Zurich

Définitions	
Produits de boulangerie fine	Articles de boulangerie fine fourrés de garnitures non cuites, généralement à base de crème (tartes, tartelettes, tartelettes fourrées, etc.)
Articles de biscuiterie et de biscotterie	Produits de boulangerie fine qui se conservent au moins un mois s'ils sont stockés correctement (gâteaux secs, biscuits, pain d'épices, gaufres, etc.)
DDM+ marge maximale de remise	Mention indiquant pendant combien de temps après l'expiration de la DDM un produit conservé correctement est généralement irréprochable et sûr, et peut donc être remis au consommateur (DDM +6 à 360 jours, selon la catégorie d'aliments)

1 INTRODUCTION

1.1 CONTEXTE

À l'instar de plus de 190 États, la Suisse a approuvé en 2015 l'Agenda 2030 de développement durable, élaboré par l'Organisation des Nations Unies. Elle est ainsi tenue de réduire de moitié, d'ici à 2030, le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation, et de réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement (sous-objectif 12.3)⁴. L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) a élaboré un plan d'action et un concept de collecte des données afin de garantir que cet objectif pourra être atteint.

Selon des chiffres récents de l'OFEV, les pertes alimentaires dans le commerce et la restauration sont responsables de 22 % de l'impact environnemental occasionné par les déchets alimentaires dans la chaîne de création de valeur des aliments consommés en Suisse (Beretta and Hellweg, 2019). Une grande partie des produits alimentaires éliminés au moment du triage à ces étapes de la chaîne de création de valeur sont en bon état – et donc sûrs. Compte tenu de ce qui précède, force est de constater qu'il est possible d'optimiser la distribution et notamment le don de denrées alimentaires en vue de réduire les pertes alimentaires.

Les pertes dans la production agricole et la transformation représentent quant à elles 40 % de l'impact environnemental des déchets alimentaires. Ici aussi, une partie des denrées exclues de la chaîne répond aux critères de la sécurité sanitaire et se prêterait par conséquent aux dons alimentaires.

Dans l'intérêt d'une utilisation efficace des ressources naturelles, il s'agirait d'exploiter le potentiel existant et de développer la distribution et le don de denrées alimentaires à des destinataires spécifiques, sans compromettre pour autant la sécurité sanitaire des aliments. Les avantages qui en découleraient profiteraient à l'ensemble de la société tant sur le plan écologique que sur le plan économique. La remise de denrées alimentaires à des institutions d'aide alimentaire revêt également une utilité sociale.

C'est dans ce contexte que l'association d'aide alimentaire *Table couvre-toi* a mis sur pied le groupe de travail « FoodSave2025 » en collaboration avec différents partenaires (ZHAW, Wädenswil comme partenaire scientifique ; association *foodwaste.ch* et *Fenaco* comme représentants de l'industrie agroalimentaire ; *fial*, *Fédération des industries alimentaires suisses*). Ce groupe de travail a pour mission d'élaborer, sur la base d'analyses scientifiquement fondées, des propositions de modifications ciblées du droit alimentaire (ordonnances, directives, lettres d'information, aides à l'interprétation, guides et lignes directrices sectorielles) visant à prévenir les pertes alimentaires tout en promouvant les dons de denrées alimentaires et d'autres formes de transmission d'aliments aux consommateurs et aux entreprises de transformation.

1.2 MANDAT ET OBJECTIF

L'objectif du présent rapport est de fournir aux acteurs concernés (fabricants, distributeurs et bénéficiaires tels que les institutions sociales) une base de décision leur permettant d'optimiser la remise de denrées alimentaires en garantissant la sécurité sanitaire des produits et en réduisant les pertes alimentaires. Le guide des bonnes pratiques du don d'aliments a été adapté en conséquence (*fial* et *Swisscoffell*, 2015). Le présent rapport compile les bases légales pertinentes et permet aux fabricants, aux distributeurs et aux bénéficiaires de se familiariser rapidement avec les principales exigences relatives à la remise et au don de denrées ali-

⁴ Documentation relative aux objectifs de développement durable :
<https://www.eda.admin.ch/agenda2030/fr/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html>

mentaires. Il contient également des recommandations concrètes visant à favoriser la remise et la consommation des denrées alimentaires aussi longtemps qu'elles sont sûres et irréfutables, au lieu de les gaspiller inutilement. Il est également prévu de soutenir davantage les organisations caritatives, ou plus précisément leurs bénéficiaires. Ces recommandations se fondent sur la pratique de l'UE en matière de remise d'aliments.

Enfin, le présent rapport vise à aider tous les acteurs concernés et les autorités de contrôle à concrétiser des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le respect du cadre juridique, à mettre par écrit et approuver les solutions spéciales tolérées jusqu'à présent (concernant par ex. la déclaration des allergènes dans les articles de boulangerie proposés en vrac par les organisations caritatives exonérées d'impôts), et soit à maintenir, soit à clarifier les zones d'ombre au niveau juridique.

1.3 UTILISATION DU RAPPORT DE BASE – REMARQUES PRÉLIMINAIRES

Ce document s'adresse aux autorités, aux fabricants et aux distributeurs de denrées alimentaires. Il fournit les bases scientifiques et juridiques pour la formulation de recommandations visant à permettre la mise sur le marché, dans la mesure du possible, de tous les aliments, tant qu'ils sont sûrs. Il contribue ainsi à éviter le gaspillage alimentaire lors des étapes de la transformation et de la vente au détail. Les détaillants et les organisations caritatives, par exemple, seront amenés à mettre en pratique ces recommandations. Ils devront disposer pour ce faire d'un guide simplifié et adapté à leurs besoins fondé sur le présent rapport.

Procédant d'une démarche volontaire et non contraignante sur le plan juridique, les recommandations formulées dans ce rapport ne dégagent ni les donateurs ni les organisations caritatives de leur devoir de diligence et de leur responsabilité tels qu'ils sont définis par la législation suisse en la matière.

L'exécution de la législation sur les denrées alimentaires incombe aux autorités cantonales, qui réalisent des contrôles par sondage et évaluent concrètement la conformité et la sécurité des produits au cas par cas. Les autorités d'exécution soutiennent les dons de denrées alimentaires sur la base du présent guide. Il est conseillé de s'adresser directement au chimiste cantonal en cas de doute ou de question. Ce rapport vise à :

- résumer les principales exigences à respecter pour la mise sur le marché et le don de denrées alimentaires ;
- garantir d'une manière générale la sécurité des denrées alimentaires mises sur le marché et remises gratuitement, notamment après la date de durabilité minimale ;
- clarifier les rôles et les responsabilités des donateurs et des bénéficiaires ;
- définir les informations importantes relatives aux produits dans le contexte des organisations caritatives ;
- indiquer quels allègements en matière d'étiquetage sont considérés comme tolérables lors de la remise non commerciale de denrées alimentaires destinée à éviter le gaspillage, sans que certains groupes de personnes ne soient pénalisés ;
- répondre aux principales questions relatives au don de denrées alimentaires ;
- inciter au don les fournisseurs de denrées alimentaires de l'industrie et de la grande distribution.

2 BASES DU DROIT ALIMENTAIRE

2.1 TOUR D'HORIZON DES SOURCES DU DROIT SUISSE ET DU DROIT DE L'UE

Le tour d'horizon des bases légales applicables à la remise de denrées alimentaires commence par la liste des actes pertinents en Suisse et dans l'UE. Les documents relevant du droit souple (*soft law*) en Suisse, à savoir les directives sectorielles, les lettres d'information et les guides, sont traités au chap. 2. Les guides rédigés par d'autres pays font l'objet du chap. 4.

Le tableau 1 présente un aperçu des sources du droit suisse concernant la remise de denrées alimentaires. Les textes pertinents du droit européen sont quant à eux énumérés dans le tableau 2.

À noter que, dans le contexte de la remise de denrées alimentaires, il faut toujours tenir compte en plus des ordonnances spécifiques.

Tableau 1 : remise des denrées alimentaires – sources du droit alimentaire suisse

RS 817.0 Loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI), état : 1 ^{er} mai 2017
RS 817.02 Ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous), état : 1 ^{er} juillet 2020
RS 817.024.1 Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (ordonnance sur l'hygiène, OHyg), état : 1 ^{er} juillet 2020
RS 817.022.16 Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), état : 1 ^{er} juillet 2020
RS 221.112.944 Loi fédérale du 18 juin 1993 sur la responsabilité du fait des produits (LRFP), état : 1 ^{er} juillet 2010
RS 817.022.13 Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale (ORésDALan), état : 1 ^{er} décembre 2019
RS 817.021.23 Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA), état : 1 ^{er} juillet 2020
RS 817.022.15 Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les teneurs maximales en contaminants (ordonnance sur les contaminants, OCont), état : 1 ^{er} juillet 2020
RS 817.042 Ordonnance du 27 mai 2020 sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI), état : 14 juillet 2020
RS 817.022.108 Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn), état : 1 ^{er} juillet 2020
RS 916.020 Ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire (OPPr), état : 1 ^{er} juillet 2020

Tableau 2: remise des denrées alimentaires – sources du droit alimentaire européen

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, JO L 31 du 1.2.2002, pp. 1-24, version consolidée du 27 mars 2021
Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, JO L 139 du 30.4.2004, pp. 1-54, version consolidée du 20 avril 2009
Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, pp. 55-205, version consolidée du 1 ^{er} janvier 2021
Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, JO L 338 du 22.12.2005, pp. 1-26, version consolidée du 8 mars 2020
Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission, JO L 304 du 22.11.2011, pp. 18-63, version consolidée du 1 ^{er} janvier 2018
Directive 85/374/CEE du Conseil du 25 juillet 1985 relative au rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres en matière de responsabilité du fait des produits défectueux, JO L 210 du 7.8.1985, pp. 29-33, version consolidée du 4 juin 1999
Règlement délégué (UE) 2016/127 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge, JO L 25 du 2.2.2016, pp. 1-29, version consolidée du 12 juin 2019
Règlement délégué (UE) 2016/128 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, JO L 25 du 2.2.2016, pp. 30-43, version consolidée du 14 mai 2020
Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil, JO L 70 du 16.3.2005, pp. 1-16, version consolidée du 6 janvier 2021
Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, JO L 364 du 20.12.2006, pp. 5-24, version consolidée du 14 octobre 2020
Règlement (UE) 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire, JO L 74 du 4.3.2021, pp. 3-6

Eu égard à l'importance de disposer d'un système fiable de gestion de la sécurité des produits, les bases légales sont présentées ci-après à la lumière du concept d'autocontrôle.

2.2 DÉFINITIONS ET EXPLICATIONS

Ci-après se trouvent les principales définitions figurant dans les droits alimentaires suisse et européen au sujet de la remise de denrées alimentaires et de la prévention du gaspillage alimentaire.

Mise sur le marché

L'art. 6 de la loi fédérale suisse sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI, RS 817.0) définit la mise sur le marché comme suit :

On entend par mise sur le marché au sens de la présente loi la distribution de denrées alimentaires ou d'objets usuels, toute forme de cession à titre gratuit ou onéreux, la détention en vue de la remise à titre gratuit ou onéreux, l'offre en vue de la remise et la remise elle-même.

Le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (ci-après « règlement de base de l'UE ») définit la mise sur le marché à l'article 3, chiffre 8, comme *la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites.*

Établissement du secteur alimentaire

À l'art. 2, al. 1, ch. 1, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous, RS 817.02), un établissement du secteur alimentaire est défini comme une *unité d'une entreprise qui fabrique, importe, exporte, transforme, traite, entrepose, transporte, étiquette, promeut, distribue ou remet des denrées alimentaires (manipule des denrées alimentaires).*

Selon l'article 3, chiffre 2, du R (CE) n° 178/2002, *toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires* est considérée comme une entreprise du secteur alimentaire.

Établissement de commerce de détail ou commerce de détail

Aux termes de l'art. 2, al. 1, ch. 3, ODAIous, on entend par « établissement de commerce de détail » *tout établissement du secteur alimentaire ou du secteur des objets usuels qui manipule des denrées alimentaires ou des objets usuels au point de vente ou de remise au consommateur final, tels les commerces, les restaurants, la restauration collective et les cantines, ainsi que les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.*

À l'article 3, chiffre 7, du R (CE) n° 178/2002, le commerce de détail est défini comme *la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.*

Dons de denrées alimentaires

Dans la littérature, on utilise parfois le terme de « redistribution alimentaire » plutôt que « dons de denrées alimentaires ». Par « redistribution alimentaire », on entend ce qui suit :

*La redistribution de denrées alimentaires est un processus par lequel les excédents alimentaires qui pourraient autrement être gaspillés sont récupérés, collectés et fournis à des personnes, en particulier à des personnes dans le besoin.*⁵

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture définit la redistribution de denrées alimentaires ainsi :

*La récupération de denrées alimentaires sûres et nutritives destinées à la consommation humaine consiste à recevoir, contre ou sans paiement, des aliments (transformés, semi-transformés ou bruts) qui seraient autrement gaspillés ou éliminés des chaînes d'approvisionnement agricole, animale et halieutique du système alimentaire. La redistribution de denrées alimentaires sûres et nutritives destinées à la consommation humaine consiste à stocker ou à transformer, puis à distribuer les aliments reçus conformément à des cadres réglementaires, de qualité et de sécurité appropriés, directement ou par l'entremise d'intermédiaires, contre ou sans paiement, à ceux qui y ont accès à des fins d'apport alimentaire.*⁶

Modes de remise

En Suisse comme dans l'UE, les denrées alimentaires peuvent être remises aux consommateurs soit préemballées, soit en vrac. Elles peuvent être distribuées non seulement dans les établissements de commerce de détail du secteur alimentaire, mais aussi via une technique de communication à distance. Les modes de remise prévus par les législations suisse et européenne sont expliqués plus en détail ci-dessous :

a) Denrées alimentaires préemballées

En Suisse, une denrée alimentaire préemballée est définie à l'art. 2, al. 1, ch. 11, ODAIOUs, comme *une denrée alimentaire conditionnée ou emballée avant sa remise, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que le conditionnement ou l'emballage subisse une ouverture ou une modification, et qui est remise sous cette forme au consommateur ou à des établissements de restauration collective ; n'est pas considérée comme préemballée une denrée alimentaire qui est conditionnée ou emballée sur le lieu de sa remise à la demande du consommateur ou préemballée en vue de sa remise immédiate.*

Aux termes de l'article 2, paragraphe 2, lettre e, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, une denrée alimentaire préemballée est décrite comme suit : *l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.*

b) Denrées alimentaires mises sur le marché en vrac

Par « denrée alimentaire mise sur le marché en vrac », on entend *une denrée alimentaire mise sur le marché sans emballage ainsi qu'une denrée alimentaire qui n'est pas considérée comme préemballée au sens du ch. 11, comme décrit à l'art. 2, ch. 12, ODAIOUs. Cette catégorie comprend ainsi :*

⁵ Commission européenne (2017), communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/01

⁶ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). (2015) Food Recovery and Redistribution Advocated by the Committee on World Food Security, FAO multi-disciplinary team. <http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/288692/> (8.1.2021)

- a) *les aliments conditionnés ou emballés sur le lieu de leur remise à la demande du consommateur ;*
- b) *les aliments préemballés en vue de leur remise immédiate.*⁷

Dans l'UE, les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac sont décrites à l'article 2, paragraphe 2, lettre e, du R (UE) n° 1169/2011 comme des *denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate*. Elles sont explicitement exclues de la définition de la « denrée alimentaire préemballée ». À l'instar de la lettre d'information 2019/3, l'article 44, paragraphe 1, du R (UE) n° 1169/2011 précise que les denrées alimentaires non préemballées peuvent soit être proposées comme telles à la vente, soit être emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

c) Technique de communication à distance

Selon l'art. 2, ch. 18, ODAIOUs, est considéré comme technique de communication à distance *tout moyen qui, sans présence physique et simultanée du fournisseur et du consommateur, peut être utilisé pour la conclusion du contrat entre ces parties*. L'art. 44 ODAIOUs liste les exigences liées à la remise de denrées alimentaires proposées au moyen d'une technique de communication à distance. *Si des denrées alimentaires préemballées sont proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance, il faut mettre à la disposition des consommateurs les mêmes informations que lors d'une remise sur place. Les règles suivantes sont applicables :*

- a) *au moment où la marchandise est proposée à la vente, toutes les mentions obligatoires en vertu du droit sur les denrées alimentaires doivent être fournies et figurer sur le support de la vente à distance ou être mises à disposition gratuitement par d'autres moyens appropriés qui doivent être clairement indiqués ; la date indiquant la durée de conservation et la mention du lot de la marchandise font exception ;*
- b) *toutes les mentions obligatoires en vertu du droit sur les denrées alimentaires sont fournies au moment de la livraison de la marchandise.*

L'article 14 du R (UE) n° 1169/2011 règle comme suit les exigences applicables à la vente à distance :

1. *Sans préjudice des informations requises en vertu de l'article 9, pour les denrées alimentaires préemballées proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance :*
 - a. *les informations obligatoires sur les denrées alimentaires, à l'exception des mentions prévues à l'article 9, paragraphe 1, point f), sont fournies avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance ou sont transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'exploitant du secteur alimentaire. Lorsque d'autres moyens appropriés sont utilisés, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont fournies sans que l'exploitant du secteur alimentaire puisse imputer de frais supplémentaires aux consommateurs ;*
 - b. *toutes les mentions obligatoires sont fournies au moment de la livraison.*
2. *Dans le cas des denrées alimentaires non préemballées proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance, les mentions requises en vertu de l'article 44 sont fournies conformément au paragraphe 1 du présent article.*

Les exigences relatives à la vente à distance, au moyen d'une technique de communication à distance, sont donc identiques en Suisse et dans l'UE.

⁷ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (2019). Lettre d'information 2019/3.2 : Denrées alimentaires mises sur le marché en vrac – interprétation et exigences en matière d'information, 12.10.2021 <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/informationsschreiben-2019-3.pdf.download.pdf/informationsschreiben-2019-3.pdf> (12.10.2021)

2.3 DEVOIR D'AUTOCONTRÔLE : OBLIGATIONS LÉGALES DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE EN SUISSE ET DANS L'UE

En Suisse comme dans l'UE, la remise de denrées alimentaires, à titre gratuit ou onéreux – aussi sous la forme de redistribution de denrées alimentaires –, constitue une « mise sur le marché » et est donc soumise au droit alimentaire. Les organisations caritatives ou les unités qui redistribuent ou remettent des aliments doivent elles aussi être considérées comme des établissements ou entreprises du secteur alimentaire au sens des définitions du chap. 2.2⁸.

Les obligations que doivent respecter les établissements du secteur alimentaire sont définies en Suisse au chap. 3, section 2 (art. 26 à 29), LDAI :

- Art. 26 Autocontrôle
- Art. 27 Garantie de la protection de la santé
- Art. 28 Traçabilité
- Art. 29 Devoir d'assistance et obligation de renseigner

En Suisse, les exigences détaillées applicables à l'autocontrôle sont définies au chap. 4 (art. 73 à 85) ODAIOUs. Selon l'art. 75 ODAIOUs, le devoir d'autocontrôle dans les établissements du secteur alimentaire englobe les éléments ci-dessous s'agissant de l'exploitation :

1. *la garantie des bonnes pratiques, y compris la garantie de la protection contre la tromperie,*
2. *l'application du système d'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (Hazard Analysis and Critical Control Points, système HACCP) ou de ses principes,*
3. *le prélèvement d'échantillons et l'analyse,*
4. *la traçabilité,*
5. *le retrait et le rappel,*
6. *la documentation.*

Pour ce qui est de l'UE, les obligations des entreprises du secteur alimentaire figurent au chapitre II, section 4 (articles 14 à 21), du R (CE) n° 178/2002. Elles sont notamment définies aux art. suivants :

- Article 14 Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Article 16 Présentation
- Article 17 Responsabilités
- Article 18 Traçabilité
- Article 19 Responsabilités en matière de denrées alimentaires : exploitants du secteur alimentaire

De plus, les entreprises du secteur alimentaire doivent mettre en place, appliquer et maintenir un système HACCP, ou plus précisément une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP, conformément à l'article 5, paragraphe 1, du R (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Elles doivent également mettre en œuvre les exigences en matière d'hygiène (bonnes pratiques d'hygiène, BPH), visées aux articles premiers, a) et d), 3 et 4 de ce même règlement.

Ainsi, les obligations des entreprises du secteur alimentaire dans l'UE et en Suisse correspondent pour l'essentiel.⁹

⁸ Commission européenne (2017), communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/01

⁹ Kirchsteiger-Meier, E. (2017). Die Lebensmittelhygiene als primäre Verantwortung des Lebensmittelunternehmers in der EU, der Schweiz und den USA. Rechtsvergleich der betrieblichen präventiven Programme und Verfahren und Darlegung von Reformvorschlägen (1^{re} édition). Francfort-sur-le-Main : Deutscher Fachverlag

2.3.1 GARANTIE DES BONNES PRATIQUES ET DE LA PROTECTION CONTRE LA TROMPERIE

Seules des denrées alimentaires sûres peuvent être mises sur le marché, et ce quel que soit leur mode de remise. L'art. 7 LDAI définit les exigences applicables à la sécurité des denrées alimentaires :

- 1) *Seules des denrées alimentaires sûres peuvent être mises sur le marché.*
- 2) *Une denrée alimentaire n'est pas considérée comme sûre s'il y a lieu de penser qu'elle entre dans l'une des catégories suivantes :*
 - a. *elle est préjudiciable à la santé ;*
 - b. *elle est impropre à la consommation humaine.*

Dans l'UE, la sécurité des denrées alimentaires est réglementée à l'article 14, paragraphes 1 et 2, du R (CE) n° 178/2002 ; les dispositions de la LDAI sont harmonisées avec le droit européen.

La garantie des bonnes pratiques, d'hygiène et de fabrication notamment, fait l'objet du chap. 4, section 2 (art. 76 et 77), ODAIOUs. Le respect de ces exigences est la condition *sine qua non* pour obtenir des denrées alimentaires sûres et propres à la consommation sur la base du modèle « Zürcher Hygienehaus »¹⁰, et protéger les consommateurs contre la tromperie.

Art. 76 Bonnes pratiques d'hygiène

- 1) *Les bonnes pratiques d'hygiène pour les denrées alimentaires comprennent toutes les mesures qui permettent d'exclure les effets préjudiciables sur les matières premières, les produits intermédiaires, les produits semi-finis et les produits finis. Elles sont régies par le Code d'usages international recommandé du Codex Alimentarius¹¹.*
- 2) *La garantie des bonnes pratiques d'hygiène comprend notamment :*
 - a. *la conception, l'aménagement et l'environnement de l'établissement et de ses installations ;*
 - b. *l'entretien, le nettoyage et la désinfection des établissements et des installations ainsi que la gestion des déchets, des eaux résiduaires et des ravageurs ;*
 - c. *les contrôles des procédures de fabrication des produits à partir des matières premières ou des produits semi-finis ;*
 - d. *l'hygiène du personnel ;*
 - e. *la formation du personnel ;*
 - f. *le transport interne à l'établissement et le transport externe ;*
 - g. *l'étiquetage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits semi-finis ainsi que la déclaration des produits finis.*

Art. 77 Bonnes pratiques de fabrication

- 1) *Les bonnes pratiques de fabrication comprennent :*
 - a. *pour les denrées alimentaires, les procédures qui permettent de garantir que les produits issus des matières premières et des produits semi-finis sont sûrs et n'induisent pas le consommateur en erreur sur la valeur véritable du produit.*

2.3.1.1 Exigences applicables à l'hygiène des denrées alimentaires

En Suisse, l'art. 10, al. 1, LDAI prévoit ceci : « *Quiconque manipule des denrées alimentaires doit veiller à ce qu'elles ne subissent pas d'altération préjudiciable sur le plan de l'hygiène du fait de cette activité.* » Ces

¹⁰ D'après Untermann, F. (1998). Microbial hazards in Foods. Food Control 9 (2-3), 119-126

¹¹ Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire 1-1969, modifié en dernier lieu en 2020

exigences concernant l'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires s'appliquent par conséquent à l'ensemble des établissements du secteur alimentaire et, partant, aux organisations qui redistribuent des aliments. En fin de compte, tous les consommateurs ont droit à des produits irréprochables sur le plan de l'hygiène.

Conformément à l'article premier du R (CE) n° 852/2004, le règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux exportations, sans préjudice d'exigences plus spécifiques en matière d'hygiène des denrées alimentaires.

Tant l'OHyg que les règlements européens sur l'hygiène sont valables d'une manière générale pour toutes les entreprises du secteur alimentaire, y compris les établissements et organisations qui redistribuent des denrées alimentaires.

Au chap. 5.1. des lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires¹², on peut lire ce qui suit :

L'objectif même de la législation sur l'hygiène alimentaire – à savoir éviter la contamination des aliments (et donc la détérioration due à la prolifération des bactéries) afin de protéger la santé humaine – contribue également à réduire le gaspillage alimentaire.

Selon ces lignes directrices¹³, les exigences les plus pertinentes liées aux dons alimentaires sont les suivantes :

- *l'enregistrement de l'établissement auprès des autorités compétentes ;*
- *la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène prévues à l'annexe II du R (CE) n° 852/2004 ou dans l'OHyg ;*
- *la mise en œuvre de procédures fondées sur les principes HACCP visés à l'article 5 du R (CE) n° 852/2004 ou à l'art. 78 ODAIOUs ;*
- *s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale, des exigences spécifiques complémentaires en matière d'hygiène, définies, pour l'UE, dans le R (CE) n° 853/2004 et, pour la Suisse, dans l'OHyg et dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn, RS 817.022.108).*

Aux termes des lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires (chap. 5.2.), *les détaillants qui souhaitent fournir des denrées alimentaires d'origine animale à des organisations de redistribution ou à des organisations caritatives doivent se conformer à toutes les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004, avec les exigences et contraintes administratives supplémentaires que cela implique, dont l'agrément par les autorités nationales avant le lancement de l'activité.*

Selon le champ d'application du R (CE) n° 853/2004 défini à l'art. 1, le règlement ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés (par ex. pâtes à base d'œufs, pizza au salami ou au jambon et autres aliments transformés prêts à l'emploi). Le chap. 5.2 des lignes directrices indique par ailleurs que le R (CE) n° 853/2004 ne s'applique pas au commerce de détail si la fourniture de denrées alimentaires d'origine animale :

- *constitue une activité marginale, localisée et restreinte, ou*
- *elle est limitée au transport et au stockage.*

L'annexe II des lignes directrices contient un schéma décisionnel qui permet aux entreprises qui redistribuent des denrées alimentaires de vérifier si elles sont soumises ou non aux exigences du R (CE) n° 853/2004.

¹² Commission européenne (2017), communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/01

¹³ Commission européenne (2017), communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/01

2.3.1.2 Exigences applicables à la congélation de denrées alimentaires

La possibilité de congeler des denrées alimentaires d'origine animale (en particulier la viande et les produits à base de viande) fait régulièrement l'objet de discussions. Elle faciliterait la redistribution des produits tout en prolongeant leur durée de conservation. L'annexe III, chapitre VII, chiffre 4, du R (CE) n° 853/2004 prescrit que les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation. Le commerce de détail n'est pas concerné par cette règle (cf. champ d'application du R [CE] n° 853/2004, art. 1, par. 5, let. a), contrairement aux détaillants qui livrent d'autres entreprises du secteur alimentaire ou des organisations caritatives. La congélation de la viande dans le commerce de détail n'est donc pas autorisée dans l'UE, à moins que les États membres n'aient adopté des mesures nationales pour permettre la congélation de la viande à des fins de redistribution. Selon l'article 1, paragraphe 5, lettre b, chiffre ii, du R (CE) n° 853/2004, le commerce de détail doit consister en une activité marginale, localisée et restreinte. Vu ce qui précède, il est possible de justifier la congélation de denrées alimentaires d'origine animale à des fins de don, pour autant que les exigences du R (CE) n° 853/2004 soient remplies et que la sécurité alimentaire soit garantie ^{14, 15, 16}.

En Suisse, ce point est réglé à l'art. 29, al. 3, OHyg : *La viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés et conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Une période de stabilisation est autorisée avant la congélation si nécessaire. **Ces exigences ne s'appliquent pas aux établissements de commerce de détail, tant que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie à tout moment.***

L'ajout de cette dernière phrase dans le cadre du projet Stretto 3 légitime en Suisse la congélation non immédiate de la viande et des produits à base de viande pour les établissements de commerce de détail. **Dans le cadre de son autocontrôle, l'établissement de commerce de détail est tenu de garantir la sécurité des denrées alimentaires.**¹⁷

L'art. 25, al. 1, OHyg précise déjà que les denrées alimentaires de consommation courante peuvent être surgelées aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique, pour autant qu'elles soient de qualité saine, loyale et marchande et qu'elles présentent le degré nécessaire de fraîcheur. Le reste de l'art. 25 OHyg définit la procédure et les exigences concernant la surgélation.

Le degré nécessaire de fraîcheur (cf. art. 25, al. 1, OHyg) devrait être défini pour certaines catégories de denrées alimentaires en dehors du cadre du droit alimentaire. Il varie en effet d'un aliment à l'autre et ne peut être défini d'une manière générale. L'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) a par exemple publié un flyer : «Wie frisch ist der Fisch? Kennzeichen von frischen Fischen¹⁸». Ce document décrit les caractéristiques optiques et sensorielles des poissons d'eau de mer et d'eau douce en fonction de leur degré de fraîcheur. Quant au service bavarois de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments (LGL Bayern),

¹⁴Commission européenne (2017), communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/01

¹⁵ Commission européenne (2020). Communication de la commission, lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires. JO L 2020/C 199/01

¹⁶ EFSA. Scientific Opinion (2018). Hazard Analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. 27 septembre 2018. Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432

¹⁷ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (2020). Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg), état : 20.5.2020

¹⁸ Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) (17.1.2014). Wie frisch ist der Fisch? Kennzeichen von frischen Fischen. <https://www.bfr.bund.de/cm/343/wie-frisch-ist-der-fisch-kennzeichen-von-frischen-fischen.pdf> (12.1.2021)

il a élaboré un guide sur le degré de fraîcheurs de plusieurs variétés de champignons¹⁹, qui contient des illustrations de champignons frais, propres à la consommation, impropres à la consommation ou périmés, voire avariés. Parallèlement à ces évaluations sensorielles et optiques, plusieurs projets sont en cours pour développer des emballages « intelligents », qui pourraient indiquer le degré de fraîcheur du produit grâce à des capteurs situés dans l'emballage. On peut par exemple citer les projets de l'institut Fraunhofer EMFT (contrôle de la fraîcheur des aliments)²⁰ et de l'Université de Lübeck (Bio-Sense)²¹.

Une visite exploratoire s'est tenue en Allemagne du 5 au 16 juin 2018 afin de collecter des informations sur l'approche des États membres en matière de réduction du gaspillage alimentaire. Les ch. 33 à 35 du rapport de la Commission européenne²² abordent la situation actuelle en matière de congélation des denrées alimentaires d'origine animale dans le commerce de détail dans le but de prolonger la durée de conservation des produits. D'après le rapport, cette pratique n'est pas courante à ce jour, car les détaillants ne veulent pas assumer la responsabilité de la durée de conservation restante des produits et n'ont pas le matériel nécessaire pour pouvoir déterminer la nouvelle durée de conservation, plus longue. De plus, les organisations caritatives ne sont souvent pas équipées pour entreposer des denrées alimentaires congelées.

Afin de garantir la sécurité et de permettre au commerce de détail de congeler notamment la viande et les produits à base de viande et de réduire ainsi le gaspillage alimentaire, il est recommandé de définir et de publier dans un guide de la branche les exigences en matière d'étiquetage, le degré de fraîcheur nécessaire et les durées de conservation restantes.

Les exigences relatives à l'étiquetage des aliments congelés sont détaillées dans le chap. « Informations sur les denrées alimentaires en Suisse et dans l'UE ».

2.3.1.3 Exigences applicables au tri de denrées alimentaires à des fins de redistribution

Quelles sont les bases du droit alimentaire qui réglementent le retrait des produits avariés ou endommagés d'un emballage ?

En Suisse, l'art. 10 de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI, RS 817.042) dispose ceci :

Lorsqu'une denrée alimentaire ou un objet usuel présente un risque et que cette denrée alimentaire ou cet objet usuel fait partie d'un lot de marchandises, toutes les marchandises constituant ce lot sont également réputées à risque, à moins qu'après un examen approfondi, rien ne prouve que le reste du lot n'est pas sûr.

Cette disposition est harmonisée avec l'article 14, paragraphe 6, du R (CE) n° 178/2002.

¹⁹ Service bavarois de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments (LGL Bayern ;2012). Pilzleitfaden zum Frischegrad verschiedener Pilzsorten. [https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_27_pilze/frischegrad_pilze.htm#ch\(19.1.2021\)](https://www.lgl.bayern.de/lebensmittel/warengruppen/wc_27_pilze/frischegrad_pilze.htm#ch(19.1.2021))

²⁰ Fraunhofer EMFT (2016). Frische-Check für Lebensmittel. https://www.emft.fraunhofer.de/de/mediathek/Presse_und_Medien/16-04-05-lebensmittelfrische.html (19.1.2021)

²¹ Université de Lübeck (2021). Mehr Lebensmittelsicherheit und weniger Abfälle. <https://www.uni-luebeck.de/aktuelles/nachricht/artikel/mehr-lebensmittelsicherheit-und-weniger-abfaelle-1.html> (19.1.2021)

²² Commission européenne. DG (Santé) 2018/6411. Rapport sur une visite exploratoire en Allemagne du 5 au 13 juin 2018 destinée à collecter des informations sur l'approche des États membres en matière de réduction du gaspillage alimentaire. 18/02/2019

Les lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires²³ abordent la question du tri des excédents alimentaires à des fins de redistribution. Elles décrivent la possibilité de redistribuer des produits composés de plusieurs unités, dont certaines peuvent s'avérer impropres à la consommation humaine, à l'aide des exemples suivants :

1. un filet d'oranges contenant une orange moisie ;
2. un pack de yogourts dont l'un est ouvert ;
3. une boîte d'œufs contenant un œuf cassé.

Dans l'UE, l'article 14, paragraphe 6, du R (CE) n° 178/2002 permet aux exploitants du secteur alimentaire de trier ces produits dans l'optique du don de denrées alimentaires. Celles-ci doivent cependant vérifier et garantir que les aliments qu'elles donnent sont propres à la consommation humaine et donc appropriés. Elles fondent leur analyse sur les orientations de la Commission sur la mise en œuvre de la législation alimentaire générale²⁴. L'art. 10 OELDAI légitime en Suisse le tri de denrées alimentaires excédentaires à des fins de redistribution, pratique courante dans l'UE.

2.3.1.4 Informations sur les denrées alimentaires en Suisse et dans l'UE

En Suisse, les dispositions relatives à l'obligation d'étiqueter et de renseigner se trouvent aux art. 12 et 13 LDAI, ainsi qu'au chap. 2, section 8 (art. 36 à 41), ODAIOUs. Les exigences relatives aux informations qui doivent figurer sur les denrées alimentaires sont détaillées dans l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI, RS 817.022.16). L'art. 1, al. 1, OIDAI définit l'objet et le champ d'application du texte comme suit :

La présente ordonnance fixe les principes et les exigences à satisfaire en termes d'informations sur les denrées alimentaires; elle règle notamment les modalités d'étiquetage de ces dernières au moment de leur remise au consommateur et la publicité pour celles-ci.

Son pendant européen, le R (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, prévoit ceci à son article 1, paragraphe 3 :

Le présent règlement s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire lorsque leurs activités concernent l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Il s'applique à toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités, ou destinées à être livrées à des collectivités.

Les responsabilités des entreprises en matière d'étiquetage sont fixées à l'article 8 du R (UE) n° 1169/2011.

Eu égard aux champs d'application du droit européen et du droit suisse, et au fait que l'étiquetage des denrées alimentaires fait partie intégrante des bonnes pratiques d'hygiène conformément à l'art. 76, al. 2, let. g, ODAIOUs, on peut affirmer que les règles d'étiquetage sont également valables pour les dons de denrées alimentaires et doivent par conséquent être appliquées correctement.

Étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Lors de leur remise, les denrées alimentaires préemballées doivent être munies des mentions figurant à l'art. 3 OIDAI ou, dans l'UE, à l'article 9, paragraphe 1, du R (UE) n° 1169/2011.

²³ Commission européenne, communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/01

²⁴ Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (2010). Orientations sur la mise en œuvre des art. 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_fr.pdf (12.1.2021)

Il se peut que des mentions erronées ou incomplètes figurent sur les étiquettes, ce qui pourrait conduire à l'élimination des produits. Pour éviter cela, plusieurs guides (dont le guide des bonnes pratiques du don d'aliments de la fial et de Swisscofel²⁵) évoquent la possibilité pour les organisations caritatives de corriger les informations concernées à l'aide d'une déclaration supplémentaire. En fonction de l'erreur de déclaration, l'information doit être corrigée soit directement sur le produit, soit sur une feuille annexe.

L'accès aux informations obligatoires pourrait par exemple être garanti au moyen d'une application dans laquelle le produit pourrait être identifié via un lecteur de code-barres. Il faudrait cependant créer les bases légales à cet effet.

L'étiquetage d'un produit remis à une organisation caritative peut être incomplet, mais il peut aussi être rédigé dans une langue autre que les langues officielles de la Confédération. Selon l'art. 36, al. 2, let. c, ODAIOUs, les indications obligatoires peuvent exceptionnellement être rédigées dans une autre langue si on peut admettre que le consommateur en Suisse est suffisamment informé sur la denrée alimentaire et ne peut être induit en erreur. Ce point doit être évalué au cas par cas. Les organisations caritatives sont invitées à traduire dans une langue compréhensible les informations écrites sur l'étiquette dans une langue étrangère difficilement compréhensible.

Dans l'UE, c'est la règle fixée à l'article 15, paragraphe 1, R (UE) n° 1169/2011 qui s'applique : *Sans préjudice de l'article 9, paragraphe 3, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires apparaissent dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs des États membres où la denrée est commercialisée.*

Tant dans l'UE qu'en Suisse, il est donc possible de mettre sur le marché des denrées alimentaires dont l'étiquette est rédigée dans une langue étrangère facilement compréhensible. Les lignes directrices de l'UE sur les dons alimentaires indiquent que, dans l'UE, les produits peuvent aussi être mis sur le marché s'ils sont munis d'une étiquette dans une langue étrangère facilement compréhensible pour le consommateur.

Étiquetage des denrées alimentaires mises sur le marché en vrac

Les mentions devant impérativement figurer sur les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac sont définies, en Suisse, à l'art. 5 OIDA et, dans l'UE, à l'article 44 R (UE) n° 1169/2011. L'art. 39 ODAIOUs dispose que les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac doivent être déclarées de manière analogue aux produits préemballés. Certaines informations doivent dans tous les cas être fournies par écrit, tandis que d'autres peuvent être mises à la disposition du consommateur d'une autre manière.

La déclaration des allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées en vrac peut justement constituer un obstacle pour les organisations caritatives, qui ne disposent pas toujours des informations nécessaires. Aux termes de l'art. 5, al. 1, let. d, OIDA, les mentions relatives aux ingrédients visés à l'art. 10 qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables peuvent être fournies oralement uniquement s'il est mentionné par écrit et de manière bien visible que les informations peuvent être demandées oralement et si le personnel dispose de ces informations par écrit ou si une personne formée peut les fournir immédiatement.

S'agissant de l'UE, l'article 44 du R (UE) n° 1169/2011 prévoit que, pour les denrées alimentaires non préemballées, il est obligatoire d'indiquer les ingrédients listés à l'annexe II, qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. Les États membres définissent les modalités.

²⁵ fial, Swisscofel (2019). Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie https://www.swisscofel.ch/media/pfmpcnsr/guide_des_bonnes_pratiques_du_don_daliments-1.pdf (19.1.2021)

Étiquetage des denrées alimentaires surgelées

Les exigences applicables à l'étiquetage des denrées alimentaires congelées se trouvent dans l'OIDAI et dans le R (UE) n° 1169/2011 et doivent être prises en considération pour les produits concernés. Selon l'art. 3, al. 1, let. a, 6 et 7, OIDAI, les denrées alimentaires doivent être munies d'une dénomination spécifique. L'annexe 2, partie A, ch. 1, OIDAI prévoit que la dénomination de la denrée alimentaire doit être assortie de mentions relatives à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou au traitement spécifique qu'elle a subi, au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire le consommateur en erreur. Parmi ces mentions, on peut notamment citer « recongelé » ou « surgelé ». C'est pourquoi il faut compléter en conséquence la dénomination spécifique des aliments qui ont été congelés afin de prolonger leur durée de conservation. Dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination spécifique de la denrée doit être accompagnée de la mention « décongelé », conformément à l'annexe 2, partie A, ch. 2, OIDAI. De plus, si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation ou d'utilisation, celles-ci doivent être indiquées (art. 14, al. 1, OIDAI). Selon l'art. 14, al. 4 et 5, OIDAI, si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation ou d'utilisation, celles-ci doivent être complétées par :

- a) *une mention telle que « produit surgelé », « surgelé » ou « congelé » ;*
- b) *les conditions d'utilisation du produit après décongélation ;*
- c) *une mention telle que « ne pas recongeler après décongélation ».*

La température de conservation peut être indiquée par un pictogramme.

Pour les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits de la pêche non transformés congelés, l'annexe 2, partie B, ch. 6, OIDAI prévoit qu'il faut ajouter la date de congélation ou la date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDAI. En plus de l'annexe 8, ch. 3, ODAIUS, il faut tenir compte, pour les denrées alimentaires d'origine animale et en fonction du degré de transformation, de l'art. 3 ODAIAN.

L'annexe VI, partie A, ch. 1, du R (UE) n° 1169/2011 prévoit également que la dénomination (spécifique) de la denrée alimentaire est assortie d'une mention relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire (par ex. congelé), au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire l'acheteur en erreur. Le ch. 2 précise que, dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée doit être accompagnée de la mention « décongelé ». À l'instar de l'art. 14, al. 4 et 5, OIDAI, l'art. 25 de ce même règlement indique que les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation sont indiquées, si nécessaire. Enfin, l'annexe III, ch. 6, prescrit qu'il faut indiquer la date de congélation ou la date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises, conformément à l'annexe X, point 3, sur les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits non transformés de la pêche congelés. Les exigences applicables à l'étiquetage des denrées alimentaires congelées/surgelées dans l'UE et en Suisse sont par conséquent harmonisées.

Types de datage des denrées alimentaires

Les types de datage, y compris pour les dons de denrées alimentaires, font l'objet d'un rapport spécifique de la ZHAW, qui renvoie au présent document. C'est pourquoi ce dernier n'aborde pas en détail les bases légales sur le sujet.

2.3.1.5 Exigences applicables à la redistribution de denrées alimentaires fixées dans le R (UE) 2021/382

Dans son R (UE)^o 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire, l'UE a fixé certaines exigences afin de promouvoir et de faciliter la redistribution des denrées alimentaires, tout en garantissant leur sûreté pour les consommateurs (considérant 6). Selon l'annexe du R (UE) 2021/382, chapitre Va, ch. 1, les exploitants du secteur alimentaire peuvent redistribuer des denrées alimentaires à des fins de don alimentaire, sous réserve des conditions suivantes :

1. *Les exploitants du secteur alimentaire vérifient régulièrement si les denrées alimentaires dont ils sont responsables ne sont pas préjudiciables à la santé et sont propres à la consommation humaine conformément à l'article 14, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil. Si le contrôle effectué est satisfaisant, les exploitants du secteur alimentaire peuvent redistribuer les denrées alimentaires conformément au point 2) :*
 - *en ce qui concerne les denrées alimentaires auxquelles s'applique une date limite de consommation conformément à l'article 24 du règlement (UE) n° 1169/2011, avant l'expiration de cette date,*
 - *en ce qui concerne les denrées alimentaires auxquelles s'applique une date de durabilité minimale conformément à l'article 2, paragraphe 2, point r), du règlement (UE) n° 1169/2011, jusqu'à cette date et après cette date, ou,*
 - *en ce qui concerne les denrées alimentaires pour lesquelles une date de durabilité minimale n'est pas requise conformément à l'annexe X, point 1 d), du règlement (UE) n° 1169/2011, à tout moment.*
2. *Les exploitants du secteur alimentaire manipulant les denrées alimentaires visées au point 1) évaluent si les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et sont propres à la consommation humaine en tenant compte au moins des éléments suivants :*
 - *la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation, garantissant une durée de conservation restante suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation sûre par le consommateur final,*
 - *l'intégrité de l'emballage, le cas échéant,*
 - *les conditions d'entreposage et de transport adéquates, y compris les exigences de température applicables,*
 - *la date de congélation conformément à l'annexe II, section IV, point 2 b), du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, le cas échéant,*
 - *les conditions organoleptiques,*
 - *l'assurance de la traçabilité conformément au règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission, dans le cas des produits d'origine animale.*

Ces exigences européennes ne sont actuellement pas reprises dans le droit alimentaire suisse.

2.3.2 APPLICATION DU SYSTÈME D'ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS*, SYSTÈME HACCP) OU DE SES PRINCIPES

L'application du système HACCP ou de ses principes fait partie intégrante du concept d'autocontrôle. La section 3 de l'ODAIU (art. 78 et 79) décrit l'application du système HACCP ou de ses principes. L'art. 78 ODAIU détaille le devoir et les exceptions et énonce que toute personne qui fabrique, transforme ou traite des denrées alimentaires doit utiliser un ou plusieurs procédés qui reposent sur le système HACCP ou ses principes. Ces procédés doivent être adaptés au risque pour la sécurité et au volume de production. Sont exemptés de ce devoir les producteurs primaires et les producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire de détaillants locaux. L'ordonnance sur la production primaire (OPPr, RS 916.020) définit à l'art. 2, let. a, la production primaire comme *la production, l'élevage et la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux de rente avant l'abattage*.

L'art. 79, al. 1, ODAIU décrit le système HACCP en ces termes :

Le système HACCP est un système qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques pertinents pour la sécurité des denrées alimentaires.

L'art. 79, al. 2 à 4, ODAIU détaille les principes HACCP et leurs composantes. Ils sont repris du code d'usages du Codex Alimentarius « Principes généraux d'hygiène alimentaire ».

Dans l'UE, les exigences relatives à l'analyse des dangers et aux points de contrôle critiques sont réglementées par l'art. 5 du règlement (CE) n° 852/2004.

Conformément à l'art. 5, par. 3, du règlement (CE) n° 852/2004, dans l'UE aussi, la production primaire est exemptée des exigences de l'analyse des dangers prévues à l'art. 5, par. 1, du règlement (CE) n° 852/2004.

Le chapitre 3 des lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires²⁶ mentionne que les entreprises du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires ou en font don devraient également disposer d'une analyse des dangers ou d'un système HACCP. Les lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires²⁷, abordent plus en détail cette exigence. Lors de l'analyse des dangers, il est possible de tenir compte de la nature et de la taille de l'entreprise du secteur alimentaire, comme indiqué à l'art. 5, par. 4, du règlement (CE) n° 852/2004 et à l'art. 79, al. 4, ODAIU. Comme indiqué dans les lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires, les petites entreprises, comme c'est souvent le cas des détaillants, ne disposent pas des connaissances scientifiques ni des ressources nécessaires pour procéder à une analyse des dangers appropriée. Les lignes directrices mentionnées dans ce paragraphe sont destinées à aider les détaillants du secteur alimentaire à mettre en œuvre des mesures nécessaires.

Les lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires²⁸, définissent des programmes prérequis (PRP) qui sont utiles pour les détaillants du secteur alimentaire. Les PRP font partie intégrante des bonnes pratiques d'hygiène

²⁶ Commission européenne (2017), communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/1.

²⁷ Commission européenne (2020). Communication de la Commission, lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires. JO L 2020/C_199/01.

²⁸ Commission européenne (2020). Communication de la Commission, lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires. JO L 2020/C_199/01.

(BPH). Un système HACCP fonctionnel²⁹ ne se conçoit pas sans un PRP de BPH opérationnel et mis en œuvre conformément au Codex Alimentarius (norme CAC/RCP 1-1969 (2020) « Principes généraux d'hygiène alimentaire ») et aux exigences légales nationales (par ex. découlant de l'OHyg en Suisse ou du règlement (UE) n° 852/2004 dans l'UE).

En sus des PRP définis dans les lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires³⁰, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en a identifié quatre autres particulièrement pertinents pour les établissements de commerce de détail qui redistribuent des denrées alimentaires. Les PRP ont été adoptés conformément à l'avis scientifique rendu par l'EFSA sur les exigences HACCP applicables aux petits établissements du secteur alimentaire et aux organisations caritatives³¹. Il s'agit des PRP suivants :

- a) PRP 14 : contrôle de la durée de conservation
Ce PRP s'intéresse au respect des exigences liées à la date de durabilité minimale et à la date limite de consommation selon l'OIDAI et le règlement (UE) n° 1169/2011. Dans ce contexte, il faut également tenir compte du fait que les denrées alimentaires ne sont plus consommables une fois la date limite de consommation dépassée.
- b) PRP 15 : manipulation des renvois de denrées alimentaires (des supermarchés vers les centrales de distribution par exemple)
Ce PRP traite, entre autres, des aliments renvoyés, du respect des exigences de température de ceux-ci, de l'intégrité de l'emballage.
- c) PRP 16 : évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait
Ce PRP pose les bases de l'évaluation destinées à déterminer si un aliment est propre à être redistribué. Les paramètres à prendre en compte lors de l'évaluation sont l'intégrité de l'emballage, le stockage approprié et le maintien de la chaîne du froid, l'aptitude de l'aliment à la consommation humaine, l'évaluation de la durée de conservation restante d'une denrée alimentaire.
- d) PRP 17 : congélation des denrées alimentaires destinées aux dons
La congélation des aliments en vue d'en faire don, abordée dans le PRP 17, a déjà été examinée plus en détail au chap. 2.3.1.

Le tableau détaillant les PRP 14 à 17 des lignes directrices de l'UE est reproduit à l'annexe D.

Les informations détaillées sur l'analyse des dangers peuvent être consultées dans les lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires. La figure 9 des lignes directrices de la Commission présente un organigramme général détaillant les étapes des dons alimentaires, qui pourrait servir de référence lors de l'élaboration de l'analyse des dangers.

2.3.3 TRAÇABILITÉ, RETRAIT ET RAPPEL

Tant l'art. 28 LDAI que l'art. 18 du règlement (CE) n° 178/2002 postulent que les denrées alimentaires doivent être traçables à toutes les étapes de leur transformation.

29 Kirchsteiger-Meier, E. (2019). HACCP-Leitfaden (v16.0) der Fachgruppe QM und Lebensmittelrecht nach dem FAO/WHO-Codex Alimentarius und unter Berücksichtigung der Anforderungen der Norm ISO 22000:2018 (non publié)

³⁰ Commission européenne (2020). Communication de la Commission, lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire, y compris les dons alimentaires. JO L 2020/C 199/01.

³¹ EFSA. Scientific Opinion (2018). Hazard Analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. 27 septembre 2018. Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432.

L'art. 28 LDAI énonce :

- 1) *Doivent être traçables à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution :*
 - a. *les denrées alimentaires, les animaux à partir desquels des denrées alimentaires sont produites et toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ;*
 - b. *[...]*
- 2) *Les entreprises doivent mettre en place des systèmes et des procédures permettant de fournir les informations sur leurs fournisseurs et sur les entreprises auxquelles elles ont livré des produits de manière à pouvoir les transmettre aux autorités qui en font la demande.*

La mise en œuvre de l'art. 28 LDAI figure, en tant qu'élément d'autocontrôle, à l'art. 83 ODAIOUs (en gras) :

- 1) *Doivent être traçables à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution :*
 - a. *les denrées alimentaires ;*
 - b. *les animaux de rente qui servent à la production de denrées alimentaires ;*
 - c. *toute substance dont l'incorporation dans des denrées alimentaires est prévue ;*
 - d. *[...]*
- 2) *Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes :*
 - a. *de qui elle a reçu les produits, et*
 - b. *à qui elle les a livrés ; **la remise directe au consommateur fait exception.***

L'art. 18 du règlement (CE) n° 178/2002 énonce :

- 1) *La traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.*
- 2) *Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux.*
À cet effet, ces exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.
- 3) *Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.*

Grâce au principe de traçabilité « en aval, en amont » défini dans ces articles et à la mise en œuvre de ces principes au sein des entreprises du secteur alimentaire, les denrées alimentaires peuvent être retirées ou rappelées, si nécessaire, tout au long de la chaîne d'approvisionnement. En effet, les entreprises de la chaîne d'approvisionnement doivent mettre en place des systèmes et des processus leur permettant d'identifier leurs fournisseurs et leurs acquéreurs. Pour autant qu'il s'agisse de consommateurs finaux, il n'y a pas d'obligation à identifier les acquéreurs selon l'interprétation de l'art. 18 du règlement (CE) n° 178/2002³² ainsi que de l'art. 83, al. 2, let. b, ODAIOUs.

La traçabilité est inscrite dans le droit alimentaire. Or, les organisations caritatives qui remettent des denrées alimentaires directement aux consommateurs et les entreprises qui remettent des denrées alimentaires aux

³² Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (2010). Orientations sur la mise en œuvre des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale, consultées le 19.01.2021 http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_fr.pdf

organisations caritatives sont tenues de garantir le respect du droit alimentaire. Les entreprises sont donc tenues de mettre en œuvre et d'appliquer un système de traçabilité.

Dans l'interprétation de l'art. 18 du règlement (CE) n° 178/2002³³, il est indiqué que l'entreprise du secteur alimentaire doit, pour satisfaire aux exigences de traçabilité, documenter le nom, l'adresse du fournisseur et l'identification des produits fournis, le nom, l'adresse du client et l'identification des produits livrés, la date et, le cas échéant, l'heure de la transaction/livraison, le volume ou la quantité selon le cas.

Dans le cas où une entreprise de détail, par exemple, remet des denrées alimentaires à des organisations caritatives pour que celles-ci les redistribuent aux consommateurs, elle est tenue par une nouvelle obligation : en plus de la traçabilité « en amont », elle doit assurer la traçabilité « en aval », une exigence qui ne s'applique pas lors de la remise directe aux consommateurs. Une organisation caritative qui remet des denrées alimentaires aux consommateurs doit, par conséquent, assurer la traçabilité « en amont » au moyen d'une liste de ses fournisseurs de denrées alimentaires³⁴.

En ce qui concerne la durée de conservation des documents contenant les informations de traçabilité, l'art. 83, al. 4, ODAIOUs stipule en Suisse que *les informations sur les denrées alimentaires visées [à l'art. 83,] al. 2 et 3 sont tenues à la disposition des établissements et autorités compétents au moins jusqu'à ce qu'on puisse présumer que le produit a été consommé.*

Dans l'UE, l'art. 18 du règlement (CE) n° 178/2002 ne mentionne aucune exigence concernant la durée de conservation minimale. Les orientations sur la mise en œuvre des art. 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale³⁵ précisent que la décision relative à la période de conservation des documents incombe aux entreprises. Elles rappellent également qu'omettre de fournir les documents ad hoc constitue une infraction. Elles indiquent par conséquent qu'une période de cinq ans à compter de la date de fabrication ou de livraison suffirait pour les documents de traçabilité aux fins de l'art. 18. Les détails de cette règle générale et ses exceptions sont à retrouver au chap. III.3, art. 18, sous-chap. III.3.2, point vi, des orientations.

Outre l'obligation de mettre en œuvre le processus de traçabilité, les entreprises du secteur alimentaire ont toutes l'obligation de retirer du marché ou de rappeler les aliments qui ne sont pas sûrs. En Suisse, le retrait et le rappel sont réglementés par l'art. 84 ODAIOUs :

- 1) *Si la personne responsable au sein d'un établissement constate ou a des raisons de supposer que des denrées alimentaires ou des objets usuels importés, fabriqués, transformés, traités, remis ou distribués par son établissement ont mis en danger la santé ou sont susceptibles de présenter un tel danger, et que ces denrées alimentaires ou ces objets usuels ne sont plus sous le contrôle immédiat de son établissement, elle doit immédiatement prendre les mesures suivantes :*
 - a. *informer les autorités cantonales d'exécution compétentes ;*
 - b. *prendre les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait) ;*
 - c. *rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel) et informer ceux-ci des motifs du rappel. [...]*

³³ Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (2010). Orientations sur la mise en œuvre des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale, consultées le 19.01.2021 sur https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_fr.pdf

³⁴ Commission européenne (2017), communication de la Commission, lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, JO L 2017/C 361/1, section 3.

³⁵ Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (2010). Orientations sur la mise en œuvre des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale, consultées le 19.01.2021 sur https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_fr.pdf

Les exigences en matière de retrait ou de rappel sont décrites plus en détail dans la lettre d'information 2017/5 sur la mise en œuvre de l'art. 84 ODAIOUs³⁶.

Dans l'UE, les bases du retrait et du rappel sont définies à l'art. 19 du règlement (CE) n° 178/2002 :

- 1) *Si un exploitant du secteur alimentaire considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché de la denrée alimentaire en question, lorsque celle-ci ne se trouve plus sous le contrôle direct de ce premier exploitant du secteur alimentaire, et en informe les autorités compétentes. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.*
[...]

Dans l'UE, l'interprétation de l'art. 19 du règlement (CE) n° 178/2002 est à retrouver dans les orientations pour la mise en œuvre des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale³⁷.

Étant donné que l'obligation de retrait et de rappel s'applique à toutes les entreprises du secteur alimentaire, les organisations qui redistribuent des denrées alimentaires doivent également respecter les exigences en matière de retrait et de rappel.

2.3.4 DOCUMENTATION DE L'AUTOCONTRÔLE

L'art. 85 ODAIOUs définit les exigences en matière d'autocontrôle comme suit :

- 1) *Le concept d'autocontrôle et les mesures prises pour sa mise en œuvre doivent être consignés par écrit ou sous toute autre forme équivalente.*
- 2) *La documentation de l'autocontrôle doit être adaptée au risque pour la sécurité des produits et au volume de la production.*
- 3) *Les très petits établissements peuvent réduire de manière appropriée la documentation de l'autocontrôle.*

Dans l'UE, il n'existe pas de dispositions analogues. Néanmoins, les exigences de documentation sont réglementées dans les directives spécifiques correspondantes (p. ex., s'agissant du HACCP, dans le règlement (CE) n° 852/2004).

Les organisations caritatives, qui comptent parmi les entreprises du secteur alimentaire, sont également tenues, en vertu de l'art. 85 ODAIOUs, de documenter de manière appropriée les mesures prises dans le cadre de leur concept d'autocontrôle.

³⁶ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV (2017). Lettre d'information 2017/5 : Obligation de procéder au retrait / au rappel de la marchandise et obligation d'informer les autorités compétentes, conformément à l'art. 84 ODAIOUs, en cas de remise de denrées alimentaires ou d'objets usuels susceptibles de nuire à la santé humaine

³⁷ Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale (2010). Orientations sur la mise en œuvre des articles 11, 12, 14, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale, consultées le 19.01.2021 sur https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_de.pdf

3 LOI FÉDÉRALE SUR LA RESPONSABILITÉ DU FAIT DES PRODUITS (LRFP)

L'art. 1, al. 1, de la loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits (LRFP, RS 221.112.944) énonce le principe selon lequel « le producteur répond du dommage lorsqu'un produit défectueux cause la mort d'une personne ou provoque chez elle des lésions corporelles ; un dommage à une chose ou la destruction d'une chose (...). » En vertu de l'art. 4, un produit est « défectueux lorsqu'il n'offre pas la **sécurité** à laquelle on peut légitimement s'attendre compte tenu de toutes les circonstances, et notamment : (...) du **moment** de sa mise en circulation » (le texte complet des art. cités est reproduit à l'annexe E).

Cette disposition est cohérente avec les réglementations de l'UE. En Allemagne, par exemple, un produit est réputé « défectueux lorsqu'il n'offre pas la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre compte tenu de toutes les circonstances (...) » (art. 3, al. 1, de la ProdHaftG).

Par conséquent, c'est le fabricant de l'aliment qui est responsable si l'aliment est mis en circulation à un moment où il n'est plus « sûr ». À titre dérogatoire, l'art. 5, al. 1, LRFP prévoit que « le producteur n'est pas responsable s'il **prouve** (...) que, compte tenu des circonstances, **il y a lieu d'estimer que le défaut ayant causé le dommage n'existait pas au moment où il a mis le produit en circulation** ». En d'autres termes, si un consommateur ne stocke pas correctement un produit et/ou le conserve trop longtemps avant de le consommer, il ne peut pas tenir le responsable de la mise sur le marché pour responsable des conséquences d'une intoxication alimentaire due au produit consommé. S'il accuse le responsable de la mise sur le marché, ce dernier peut se **disculper** à condition de prouver que le produit était encore sûr au moment de sa mise en circulation. Pour ce faire, il doit veiller, **dès qu'il réceptionne un produit**, à ce que la denrée alimentaire soit encore **sûre**, et, entre la réception et la mise en circulation, à **stocker** les produits **de manière appropriée**, conformément aux informations du fabricant, à **les contrôler visuellement à intervalles réguliers et à assumer son devoir d'information**. Il doit pouvoir fournir les documents requis à titre de preuve. Si un défaut (par ex. non-respect de la chaîne du froid, à rebours des règles figurant sur l'emballage) est observé chez le responsable de la mise en circulation / du commerce, celui-ci est tenu pour responsable. Si un défaut (par ex. présence d'une substance étrangère dans le produit ou mauvaise information sur le stockage correct de l'aliment) est observé chez le fabricant, c'est lui qui est tenu pour responsable³⁸. Un défaut occasionné par le consommateur lui-même relève toutefois du périmètre de danger du consommateur ; le consommateur en est lui-même responsable.

Pour mettre en circulation des produits dont la DDM est dépassée, il convient donc de s'assurer qu'ils sont dûment stockés, qu'ils font l'objet de contrôles visuels réguliers et que les consommateurs sont informés du dépassement de la DDM en rayon ou sur l'emballage. Par ailleurs, il est recommandé de les avertir sur les possibles changements des qualités organoleptiques du produit. Étant donné que les produits munis d'une DDM, qui ont été dûment stockés et jugés irréprochables après contrôle des qualités organoleptiques effectué avant leur consommation ne présentent pas de risque pour la santé, leur remise ne pose pas de problème en termes de responsabilité, même passée la DDM, tant que le consommateur est informé qu'il achète un produit dont la DDM est déjà dépassée.

L'art. 8 de la LRFP relatif à l'« exclusion de la responsabilité » stipule que « sont nulles les conventions qui limitent ou excluent au détriment de la victime la responsabilité civile résultant de la présente loi »³⁹. Par conséquent, **un responsable de la mise sur le marché ne peut pas**, au moyen d'une convention, **déléguer sa responsabilité à un consommateur ou à une organisation de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Cette règle est utile pour protéger la personne lésée. Mais si le **destinataire** des denrées alimentaires **s'engage**, dans une convention, à **accepter uniquement des denrées dont le donateur peut garantir**

³⁸ Cette réglementation est cohérente avec celle de l'UE/Allemagne : c'est le fabricant ou l'importateur qui répond du dommage. S'il n'est pas possible de remonter jusqu'à lui, c'est le responsable de la mise en circulation, concrètement l'institution sociale, qui est tenue pour responsable si elle ne communique pas / ne peut pas communiquer les noms des fournisseurs correspondants.

³⁹ Cette réglementation est cohérente avec celle de l'UE/Allemagne : l'obligation d'indemnisation selon la LRFP ne peut être ni exclue ni restreinte à l'avance. Les conventions contraires sont nulles (art. 14 ProdHaftG).

qu'elles sont sans danger pour la santé au moment de la remise, et s'acquitte de l'obligation d'information, et si le destinataire respecte cet engagement, la responsabilité du donateur ne pourra être engagée. En effet, si les denrées en possession du destinataire devaient subir un dommage, ce dernier ne pourrait s'expliquer que par un comportement fautif de la part du destinataire.

4 GUIDES ET EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES D'AUTRES PAYS

Vingt-trois États membres de l'UE ont inscrit les dons alimentaires dans leur stratégie nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire (EC, 2019). Au cours de la dernière décennie, la plupart d'entre eux, à l'image de l'Angleterre, l'Allemagne, l'Autriche, la France, la Finlande, l'Italie, l'Espagne, la Belgique, la Grèce, la République tchèque, l'Estonie, la Lettonie et les Pays-Bas ont également élaboré des guides sur les dons alimentaires, qui ont été adoptés par les autorités publiques. Ces guides s'intéressent spécifiquement aux dons alimentaires et non à la remise de denrées alimentaires en général. Ils abordent à chaque fois la base légale et les conditions-cadres à respecter pour préserver la sécurité sanitaire des aliments. Dans la plupart des cas, les pays prévoient une marge de manœuvre avec des garde-fous, à l'intérieur de laquelle les aliments dont la date de durabilité minimale est dépassée peuvent être donnés (*DDM+*, cf. chap. 5.2). En Angleterre, aux Pays-Bas, en Belgique et en Italie, des *DDM+* individuelles allant de 5 jours à 36 mois ont été fixées pour certaines catégories de denrées alimentaires. Pendant ces délais, les aliments sont considérés comme sûrs, moyennant le respect de certains aspects.

Les guides s'adressent en premier lieu aux responsables de la mise sur le marché et aux institutions d'aide alimentaire. Toutefois, il existe aussi des guides à l'usage des fabricants les incitant à disposer des informations produits et à définir les dates de péremption de sorte à limiter autant que possible les pertes alimentaires à tous les niveaux de la chaîne de création de valeur (par ex. en Angleterre).

Le tableau 3 recense les guides de quelques pays de l'UE et fournit un bref descriptif des contenus pertinents ainsi que le lien vers le site web sur lequel le fichier peut être trouvé.

Tableau 3 : sélection de guides d'autres pays, bref descriptif du contenu et lien internet

Document	Année	Descriptif et source
Belgique		
Excédents alimentaires	-	Détaille les denrées alimentaires (DAI) qui peuvent être données, à condition qu'elles soient considérées comme sûres, que l'emballage soit intact et que la chaîne du froid soit toujours respectée. Les DAI portant une DLC doivent être proposées jusqu'à trois jours AVANT la DLC indiquée et les DAI portant une DDM jusqu'à la DDM imprimée . Les supermarchés et les producteurs sont enjoins à informer les consommateurs en cas de rappel d'une DAI. Par ailleurs, le guide recense les coordonnées des banques alimentaires et détaille la répartition des tâches entre les vendeurs et les redistributeurs . https://ti-nyurl.com/y6ecs8rh
Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives	2017	Ce guide à l'usage des banques alimentaires et des organisations caritatives les aide à s'y retrouver avec les dates de péremption, la traçabilité, l'étiquetage et la surgélation des DAI préemballées. En outre, il liste des produits et décrit comment les stocker et les évaluer et combien de temps ils peuvent être donnés lorsque leur DDM est dépassée (DDM+). https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_bel_banquesalimentaires.pdf
Allemagne		
Guide pour la distribution de denrées alimentaires à des institutions sociales	2020	Ce guide à l'usage des entreprises désireuses de remettre des DAI et des institutions sociales répond aux interrogations les plus fréquentes en lien avec les aspects juridiques issus de la pratique. Il traite en particulier des produits pouvant être redistribués, du fonctionnement de la redistribution (y compris les critères d'acceptation et de remise, la fixation des prix, les possibilités logistiques) et du cadre juridique à respecter (y compris la responsabilité civile du fait des produits et la garantie). https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/LeifadenWeitergabLebensmittelSozEinr.html

(aspects juridiques)		
Angleterre		
Redistribution Checklist	2020	Liste de contrôle des exigences en matière de datage applicables aux DAI qui peuvent encore être données légalement et en toute sécurité même après expiration de leur DDM. En outre, cette liste contient des indications à respecter lors de la redistribution de DAI congelées. https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labelling_checklist_0.pdf
Redistribution Labelling Guide	2020	Contient une liste d'exigences applicables aux indications de datage et aux instructions de stockage à respecter de manière de garantir une redistribution des DAI excédentaires qui soit sans risque pour la santé. https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Surplus_food_redistribution_labelling_guide_May_2020_0.pdf
Surplus Redistribution Agreement	2020	Contient un tableau avec des valeurs indicatives et des durées pendant lesquelles les produits dont la DDM a expiré peuvent être jugés sûrs après contrôle visuel (DDM+). https://cavs.org.uk/wp-content/uploads/2022/05/Agreement-to-supply-receive-food-past-Best-Before-date-May-2020.pdf
Finlande		
Foodstuffs donated to food aid	2013	Explications sur le don alimentaire et l'étiquetage des produits dont la date de péremption est arrivée à échéance. Les DAI dont la DDM a expiré peuvent être remises ; c'est leur donateur qui répond de leur qualité. Les DAI dont la DLC a expiré ne peuvent faire l'objet d'un don alimentaire, mais les denrées peuvent être congelées jusqu'à la DLC. Une fois congelées, elles doivent être données à l'état congelé dans un délai de deux mois. En l'absence d'étiquette, la date de congélation doit être clairement indiquée. Les DAI préparées vendues en libre-service ne peuvent être proposées qu'une seule fois pendant quatre heures. Elles doivent être remises aux collaborateurs ou aux organisations caritatives encore chaudes ou après avoir subi un refroidissement rapide (à +6° C pendant quatre heures). Lors d'un don alimentaire, il faut veiller à ce que les composants préparés des DAI aient été maintenus à une température d'au moins 60° C et à ce qu'ils soient exempts de défaut organoleptique. https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:902211/ATTACHMENT02.pdf
France		
Entreprises du secteur alimentaire : Donner aux associations d'aide alimentaire (Guides pratiques et réglementaires des dons alimentaires)	2014	Ce guide détaille la réglementation sanitaire spécifique aux DAI et son application en cas de dons, ainsi que les possibilités d'exonération d'impôts. Le guide met l'accent sur les conditions de réussite des partenariats mis en place, en insistant sur la question de la responsabilité en cas d'intoxication alimentaire liée à des denrées données. Il comprend huit fiches sur des thèmes spécifiques ainsi que des recueils d'expérience. http://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/Guides-pratiques-et-reglementaires
Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives	2017	Cette circulaire fournit des lignes directrices en ce qui concerne l'interprétation des dates de péremption, de la traçabilité, de l'étiquetage et de la congélation des DAI préemballées. L'annexe du document contient les DDM+ applicables à différentes catégories de DAI, c'est-à-dire les durées pendant lesquelles les produits peuvent encore être remis après expiration de la DDM. http://www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/ documents/2017-09-14_circ-ob_Banquesalimentaires_FR_V4_clean.pdf
Lituanie		

Description de la manipulation des DAI destinées à des fins caritatives et d'assistance (traduction libre en français)	2016	Le document contient une liste de produits qui peuvent être donnés et une liste de produits qui ne peuvent faire l'objet de dons. Les DAI dont la DLC est dépassée, les boissons alcoolisées, les DAI faites maison, les DAI dont l'emballage est endommagé, les fruits de mer, les DAI d'origine animale dont la DDM est dépassée (à l'exception du miel) ne peuvent pas être donnés. Les exploitants du secteur alimentaire qui donnent des DAI emballées dont la DDM est dépassée répondent de la prolongation de la durée de conservation. Les plats chauds peuvent être donnés à des organisations caritatives jusqu'à 24 heures après leur préparation, à condition qu'ils soient réfrigérés et conservés à une température maximale de +4° C. Les préparations pour nourrissons ne peuvent être remises que dans le respect des indications de la norme d'hygiène lituanienne (NH 107: 2013). https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/d386c9e06b8411e69d8fa40f56962063
Pays-bas		
Food redistribution in the EU: translation of Dutch Information Sheet Charitable institutions and organisations	2015	Ce document sert de guide pour mieux comprendre les dates de péremption, la traçabilité, l'étiquetage et la congélation des DAI. L'annexe contient une liste (non exhaustive) de produits pouvant être redistribués par les organisations caritatives dans des conditions pré-définies et pendant une certaine période (les DDM+ sont basées sur le guide belge). Si l'organisation caritative redistribue des produits dont la DDM est dépassée, elle répond de leur qualité et de la sécurité sanitaire. Les décisions doivent être prises au cas par cas et, si nécessaire, en concertation avec le fournisseur. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_gfd_nld_informatieblad-76.pdf
Pays nordiques		
Food Redistribution in the Nordic Region: Identification of the best practice models for enhanced food redistribution	2016	Ce rapport décrit l'organisation et la gestion des activités de redistribution alimentaire dans les pays nordiques (Danemark, Finlande, Islande, Norvège, Suède et Îles Féroé, Groenland et Åland). Il revient sur les lois nationales régissant la redistribution directe de DAI et son articulation avec une redistribution centralisée. Les autres buts principaux de ce rapport sont les suivants : • élaborer des conditions-cadres sur la coordination entre la redistribution locale et la redistribution centralisée des DAI ; • élaborer une plateforme pour les systèmes d'amélioration et d'assurance de la qualité dans le cadre de la redistribution des DAI ; • élaborer un système de traçabilité des marchandises redistribuées. https://www.norden.org/en/publication/food-redistribution-nordic-region-0
Norvège		
Guide comprenant des conseils pratiques pour garantir une réutilisation sûre des DAI (traduction libre en français)	2020	Ce guide détaille les exigences applicables à la redistribution des plats proposés dans des buffets froids et des salades et à la réutilisation des plats chauds. L'accent est mis sur les produits qui sont particulièrement souvent jetés. L'ensemble des produits mentionnés doivent être soumis à une évaluation des risques microbiologiques afin d'estimer si et dans quelles conditions leur réutilisation est sûre. Différentes propositions de réutilisation des restes alimentaires sont proposées à titre d'aide et d'inspiration à l'usage des professionnels. L'autorité norvégienne chargée de la sécurité sanitaire des aliments a contrôlé le document et l'a approuvé. https://www.matvett.no/uploads/documents/Guide-Trygg-gjenbruk-av-mat.pdf

Autriche		
Guide pour la remise de denrées alimentaires aux institutions sociales (aspects juridiques)	2019	Le guide autorise la remise des produits dont la DDM est dépassée, mais pas celle des produits dont la DLC est dépassée. Font exception les œufs crus, qui ne peuvent plus être remis aux consommateurs finaux après la date de vente indiquée, mais qui peuvent toujours être utilisés (par ex. bien cuits). Le guide rassemble les interrogations issues de la pratique les plus fréquentes au regard du droit. Il aborde également les questions de la responsabilité du fait des produits et de la garantie. Il existe une différence notable au regard du respect des caractéristiques convenues (garantie) selon que les produits sont remis à titre gratuit ou moyennant une petite somme d'argent. En Autriche, certaines organisations caritatives n'acceptent pas les DAI dont la DDM est dépassée ; d'autres vérifient la qualité des produits et réétiquètent ceux-ci avant leur remise aux consommateurs. https://www.sozialministerium.at/Themen/Gesundheit/Lebensmittel-Ernaehrung/Weitergabe-von-Lebensmitteln-an-soziale-Einrichtungen.html
Espagne		
Spanish Strategy «More food, less waste»	2013	Guide complet sur la prévention des pertes alimentaires, y compris via les dons alimentaires, et sur l'identification des principaux acteurs et leviers d'action. https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/spanish_strategy_more_food_less_waste.pdf

4.1 CONGÉLATION DES PRODUITS AVANT L'ÉCHÉANCE DE LEUR DLC

Que ce soit en Suisse ou dans l'UE, les aliments munis d'une DLC ne peuvent être ni vendus ni redistribués une fois passée cette date, mais il est possible de les congeler avant celle-ci. Cette possibilité est notamment traitée dans les guides publiés par la Grande-Bretagne, la Belgique, les Pays-Bas et la France. La Grande-Bretagne joue un rôle de pionnier dans ce domaine. Ci-dessous, quelques affirmations tirées des documents nés de la coopération entre le *Waste and Resources Action Programme* (WRAP), la *Food Standards Agency* et le *Department for Environment Food & Rural Affairs* (les documents originaux se trouvent à l'annexe G).

La surgélation avant l'échéance du délai de conservation est une sorte de « bouton pause » permettant d'interrompre le processus d'altération. Pour autant qu'ils puissent être surgelés, les aliments peuvent être redistribués pendant le laps de temps gagné. Selon WRAP (2020), l'organisation qui surgèle les aliments doit veiller aux points suivants :

- s'assurer que les aliments sont dans un état acceptable et qu'ils sont adaptés à la surgélation (en l'occurrence, elle peut suivre les instructions du fabricant) ;
- s'assurer que les aliments sont congelés à cœur ;
- fournir à l'organisation destinataire des informations sur les aliments et le processus de surgélation (y c. date de congélation et modalités de décongélation et de préparation) ;
- réétiqueter les aliments ;
- s'agissant des aliments munis d'une DLC, s'assurer que le processus de surgélation a commencé suffisamment tôt pour que les aliments soient congelés avant minuit le jour de la DLC indiquée – idéalement, la température des aliments est d'au moins -2° C. Si les aliments ne sont pas congelés à cœur à minuit, mais que le processus de congélation est en cours, leur sécurité sanitaire peut tout de même être garantie.

Le processus de surgélation arrête les processus microbiologiques, c'est-à-dire la croissance ainsi que le métabolisme des micro-organismes, mais il ne détruit pas, ou seulement de façon partielle, la microflore. **Après décongélation, les micro-organismes reprennent leur activité métabolique**, qui s'en trouve **souvent accélérée** en raison des cellules détruites de l'aliment et, partant, de la disponibilité plus élevée des nutriments pour les micro-organismes. D'où la nécessité de réétiqueter l'aliment. À cet égard, il faut veiller à se conformer aux points suivants :

- enlever la DLC et la remplacer par une DDM ;
- s'assurer de l'existence d'un système permettant de consigner la date de congélation de l'aliment ;
- fournir de nouvelles instructions pour le stockage et l'utilisation / la préparation du produit. Il faut indiquer clairement que l'aliment doit être décongelé au réfrigérateur et consommé dans les 24 heures.

4.2 **DDM+ DANS CERTAINS PAYS**

Dans plusieurs États membres de l'UE, des **DDM+** ont été introduites ces dernières années. Elles définissent le délai, une fois passée la DDM, pendant lequel les aliments peuvent encore être remis ou redistribués sans risque pour la santé des consommateurs.

Grande-Bretagne

Les produits dont la DDM arrive prochainement à échéance ou est déjà dépassée peuvent être redistribués sous réserve des **DDM+** indiquées dans le document *Food surplus redistribution*. Avant remise, un **contrôle visuel** des produits (absence de moisissure, d'altération ou de rassisement) suffit à confirmer que la qualité est satisfaisante et que l'emballage (notamment l'emballage primaire) est intact et non endommagé. Les délais pendant lesquels les produits peuvent être remis varient entre un jour et trois ans selon les produits. Par ailleurs, le nom de l'organisation qui met les produits à disposition, les coordonnées, la date et une signature, ainsi que le nom, la date et la signature de l'organisation destinataire doivent être consignés.

Italie

En Italie, les produits qui ont atteint la DDM indiquée peuvent être remis dans un délai compris entre une semaine et six mois. Un tableau détaillé aide à associer une **DDM+** aux aliments correspondants. Les produits doivent faire l'objet d'un **contrôle visuel** avant remise (Balzaretto et al., 2015).

Belgique, France et Pays-Bas

La Belgique a établi une liste non exhaustive des denrées alimentaires munies d'une DDM qui, passée cette date, peuvent être remises dans un délai allant de deux mois à un an. Pour d'autres produits facilement périssables, la remise n'est en aucun cas autorisée après échéance de la DDM ou de la DLC indiquée. La France et les Pays-Bas ont également adopté cette liste de produits avec les **DDM+** correspondantes dans le cadre de la remise de marchandises périmées (DePraeter and Lefevre, 2017).

Contrairement à d'autres guides, celui-ci recommande, s'agissant du pain et du pain précuit, de les congeler pendant la distribution de sorte qu'ils se gardent plus longtemps.

4.3 DÉCLARATION DES ALLERGÈNES POUR LES PRODUITS VENDUS EN VRAC

Selon les lignes directrices de l'UE sur les dons alimentaires, en date de 2017⁴⁰, les États membres peuvent arrêter des mesures nationales concernant les mentions obligatoires et facultatives ainsi que le mode d'expression et de présentation des déclarations d'allergènes. Les **États membres** ont donc pleine **compétence de décision** sur la manière de **communiquer de manière appropriée et efficace des informations sur les allergènes** aux organisations caritatives et aux consommateurs⁴¹. Il faut toutefois s'assurer que la déclaration des allergènes est toujours faite et qu'elle est conforme à la vérité. Pour les produits vendus en vrac, elle peut se faire par oral, à condition que le personnel dispose d'un document écrit à consulter et que le consommateur soit informé par oral ou par écrit de la possibilité de se renseigner (chap. 2.3.1).

4.4 OBLIGATION DE DONNER EN FRANCE

En France, depuis 2016, une loi impose aux commerces de détail d'une surface de vente de plus de 400 m² de passer une convention avec une ou plusieurs organisations qui redistribueront leurs invendus (loi Garot⁴²). En cas de refus, les commerces s'exposent à des sanctions pouvant atteindre 3750 euros ou 0,1 % du chiffre d'affaires. En 2020, la loi a été étendue aux cantines, aux écoles et à d'autres établissements. De plus, les dons alimentaires donnent droit à des avantages fiscaux.

⁴⁰ https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SK/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.ENG&toc=OJ%3AC%3A2017%3A361%3ATOC

⁴¹ Texte original : « Article 44 of Regulation 1169/2011 also states that Member States may adopt national measures concerning the means through which the information on allergens (and possible other mandatory information) are to be made available and, where appropriate, their form of expression and presentation. Consequently, Member States have the full capacity to provide all the necessary rules ensuring that information on allergens in food is made available to redistribution and charity organisations and ultimately to consumers **in a convenient and efficient way**. Most Member States have already adopted such measures. »

⁴² <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289/>

5 BASES POUR ÉLABORER LES RECOMMANDATIONS DE REMISE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

5.1 SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES MUNIES D'UNE DLC OU D'UNE DDM

Les denrées alimentaires peuvent être divisées en 2 catégories en fonction de paramètres pertinents, entre autres le pH, la valeur a_w ou les composants : d'un côté, les produits qui permettent le développement d'agents pathogènes et qui, s'ils sont mal stockés pendant trop longtemps, peuvent entraîner une intoxication et, de l'autre, les produits qui freinent la prolifération d'agents pathogènes et qui, s'ils sont stockés correctement, ne représentent en principe aucun risque en termes de sécurité.

Le processus d'altération est un phénomène à part. Il peut se produire naturellement, transformant alors les propriétés du produit, ou résulter du développement d'organismes spécifiques. Ce processus modifie la denrée alimentaire du point de vue organoleptique, finissant par la rendre impropre à la consommation. Le pourrissement, l'oxydation ou la formation de moisissures sont des processus d'altération. S'ils sont consommés régulièrement, les produits avariés, couverts de moisissures par ex., peuvent avoir à long terme des conséquences négatives pour la santé. Contrairement à la présence - indétectable - d'agents pathogènes, l'altération est toujours perceptible à l'aide des sens.

Les produits **susceptibles d'être colonisés par des agents pathogènes** doivent être munis d'une **DLC**, tel que le prescrit la loi. La durée de conservation de ces produits fragiles, qui se gâtent facilement, est généralement très courte. Quant aux autres produits, qui portent une **DDM**, ils peuvent certes subir des changements au niveau organoleptique **une fois cette date dépassée**, mais ils **ne représentent pas pour autant de risque pour la santé**.

5.2 DÉTERMINATION D'UNE DDM+ POUR LA MISE SUR LE MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES DONT LA DDM EST DÉPASSÉE

5.2.1 BASE LÉGALE POUR LA REMISE DE DENRÉES ALIMENTAIRES AU-DELÀ DE LA DDM

Comme mentionné au chap. 2 du *Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires*, en Suisse, la **date de durabilité minimale** est définie à l'annexe 1, ch. 5, OIDA comme étant « la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire **garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées** ». La **date limite de consommation**, quant à elle, est définie à l'annexe 1, ch. 6, OIDA comme étant « la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne **doit plus être remise comme telle au consommateur** » (Spielmann-Prada et al., 2021).

Dans l'UE, le règlement (UE) 2021/382 autorise la commercialisation de denrées alimentaires dont la DDM est dépassée. En Allemagne, le thème a fait l'objet de débats et a été traité dans une **publication scientifique du Bundestag** concluant que la marge de manœuvre au niveau réglementaire permet de remettre et de vendre des denrées alimentaires au-delà de la DDM (Deutscher_Bundestag, 2019). L'Autriche, qui a également mené ces discussions, estime elle aussi qu'elle dispose de la marge de manœuvre correspondante. À la question d'un parlementaire concernant le gaspillage alimentaire, la ministre autrichienne du travail, des affaires

sociales, de la santé et de la protection des consommateurs répond⁴³ : *Dans le cadre de mes compétences, j'ai veillé à ce que **la mise sur le marché de denrées alimentaires au-delà de la DDM - cette information devant être expressément communiquée - soit admise**, pour autant que toutes les autres exigences légales soient par ailleurs remplies. La base légale correspondante se trouve dans l'ordonnance relative à la déclaration d'informations sur les denrées alimentaires en vrac contenant des substances ou des produits potentiellement allergènes ou sources d'intolérance et à d'autres mentions générales figurant sur l'étiquette des denrées alimentaires (ordonnance sur la déclaration des allergènes), BGBl. II n° 175/2014, modifié par BGBl. II n° 249/2017. La référence figure en particulier au §7 de ladite ordonnance : **Il est interdit de prolonger la date de durabilité minimale sur les denrées alimentaires préemballées. Si la date de durabilité minimale est déjà dépassée, cette information doit être indiquée de manière claire et compréhensible lors de la mise sur le marché.***

Rédigée à partir des bases légales, une brochure éditée par l'association allemande du secteur alimentaire⁴⁴ qui aborde la DDM en 10 questions énonce le point suivant : **les denrées alimentaires peuvent être vendues même après expiration de la date de durabilité minimale. Le vendeur prélève et analyse des échantillons pour garantir que le produit est toujours propre à la consommation.**

Le concept d'autocontrôle prévu par l'ODAIÜS en Suisse (cf. chap. 2) laisse cette même latitude.

La **personne responsable ou toute autre personne formée impliquée dans la commercialisation doit donc contrôler la denrée alimentaire** (examen visuel pour les aliments préemballés, complété par un examen **olfactif et gustatif** pour les aliments non emballés) et peut, si le résultat est positif, décider de vendre les produits concernés au-delà de la DDM ; **cette information** devra toutefois être **clairement** mentionnée **dans les rayons ou sur l'emballage**.

Tant le droit de l'UE que le droit suisse autorisent la remise de denrées alimentaires après la DDM, pour autant qu'il n'y ait pas tromperie des consommateurs (chap. 6.2). Cela étant, dans la pratique, les détaillants recourent rarement à cette option pourtant légale et parfaitement sans danger du point de vue de l'hygiène. Compte tenu de l'objectif de développement durable 12.3 visant à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030**, on ne peut tolérer que les commerçants jettent des denrées alimentaires propres à la consommation pour des raisons dictées par le marché. C'est pourquoi le présent rapport se propose de **fixer des DDM+ au terme desquelles on sait que les aliments concernés ne sont pas altérés** (chap.6.1). En parallèle, il faudrait sensibiliser les consommateurs, en leur apprenant à interpréter correctement la DLC et la DDM, en particulier pour qu'ils adhèrent à l'idée d'acheter des produits dont la DDM est dépassée et qu'ils soient en mesure d'apprécier la qualité des produits en faisant appel à leurs sens (cf. chap.7.2).

Pour que les détaillants et les organisations caritatives soient prêts à mettre en pratique les DDM+ et à remettre des denrées alimentaires dont la DDM est dépassée, il faut s'assurer qu'ils n'endossent pas une responsabilité accrue du fait des produits. Les bases légales correspondantes sont détaillées au chap. 3. En vertu de celles-ci, les détaillants et les organisations caritatives n'assument pas de **responsabilité accrue du fait des produits** lorsqu'ils remettent des aliments dont la DDM est dépassée pour autant que ces derniers **ont été stockés correctement et soumis périodiquement à un examen visuel** tout au long de leur durée de conservation et que **les consommateurs ont été informés du dépassement de la DDM**.

Ainsi, le présent rapport fournit toutes les bases nécessaires pour empêcher l'élimination d'aliments munis d'une DDM disponibles dans le commerce de gros et de détail tant qu'aucune marque d'altération n'a pu être constatée au niveau organoleptique.

⁴³ NdT : traduction libre

⁴⁴ <https://www.lebensmittelverband.de/de/publikationen/broschueren-flyer/pb-mindesthaltbarkeitsdatum>

5.2.2 MÉTHODOLOGIE UTILISÉE POUR DÉTERMINER LES DDM+

Les producteurs de denrées alimentaires fixent une durée de conservation donnée en fonction de tests de stockage spécifiques, de la composition et des propriétés des aliments ainsi que de valeurs empiriques. Pour les produits pourvus d'une DLC, la définition de la conservation est axée sur la sécurité ; ce faisant, les critères de sécurité des denrées alimentaires visés dans l'OHG (2017 ; annexe 1, partie 1) doivent être respectés pendant toute la durée de conservation des produits. En cas de dépassement de la DLC, les critères de sécurité en question ne sont plus remplis et un risque pour la santé lié à la présence de germes pathogènes ne peut être exclu, raison pour laquelle aucune tolérance n'est admise.

Pour les produits munis d'une DDM, la qualité organoleptique détermine la durée de conservation. Afin que les critères de qualité organoleptique soient garantis jusqu'à cette échéance, une marge est déjà comptabilisée, et les produits peuvent encore être consommés sans problème pendant un certain temps, même après la DDM. Pour savoir pendant combien de temps il est encore possible de consommer, en toute sécurité, un aliment au-delà de sa DDM, le présent projet se fonde sur des données empiriques pour fixer des *DDM+* de référence.

Les *DDM+* correspondent à **des intervalles de temps après échéance de la DDM, au terme desquels il est avéré que les denrées alimentaires ne sont pas altérées**. Ces *DDM+* ne remplacent pas le contrôle visuel des produits avant la remise ni le contrôle des qualités organoleptiques avant la consommation. Elles doivent cependant **faciliter les tâches de gestion** des acteurs du commerce et des organisations caritatives et **réduire autant que possible le risque** que les aliments s'altèrent avant d'être remis aux consommateurs finaux et doivent par conséquent être jetés après contrôle visuel.

Les *DDM+* ont été définies individuellement pour différentes catégories de denrées alimentaires. Comme l'ont montré Spielmann-Prada et al. (2021) à l'aide d'un arbre de décision en vue de déterminer le type de datage (chap. 3 du *Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires*), les **propriétés et processus qui ont un impact au niveau microbiologique** (a_w , pH, procédé de chauffage, salage, ajout de sucre, mûrissement, substances à action antimicrobienne, ou autres) déterminent aussi les *DDM+*. La **composition spécifique du produit, les procédés de transformation** et les **conditions de stockage** jouent également un rôle important dans le processus d'altération des produits. En vue d'une première catégorisation des produits, les experts en sécurité des denrées alimentaires de la ZHAW ont fixé les principes suivants :

- Les produits dont la valeur **a_w est inférieure à 0,86** ont une **très longue durée de conservation (1 an)**, car les microorganismes pathogènes et de nombreux organismes responsables de l'altération ne peuvent plus se multiplier en-dessous de cette valeur. Les produits contenant des acides gras insaturés constituent une exception, en particulier les fruits à coque et le beurre. Leur durée de conservation est donc de 30 jours au plus.
- Les produits dont le **pH est inférieur à 4,5** peuvent se conserver **relativement longtemps (+120 jours)** au-delà de la DDM, car les microorganismes pathogènes et de nombreux organismes responsables de l'altération ne peuvent généralement plus se multiplier en-dessous de cette valeur.
- Les traitements thermiques prolongent la durée de conservation de certains produits : **les produits UHT peuvent être stockés jusqu'à une année après la DDM**.
- Les produits munis d'une **DLC** doivent être **retirés du marché** une fois atteint le délai de conservation et ne peuvent plus être remis aux consommateurs (cf. chap. 2.1).

En vue d'affiner cette première catégorisation, les experts ont fait la synthèse de guides éprouvés, édités en **Italie** (Balzaretto et al., 2015), en **Belgique** (DePraeter and Lefevre, 2017), aux **Pays-Bas** (NVWA, 2015) et en **Angleterre** (WRAP, 2020). Ces guides définissent des *DDM+* pour les différentes catégories. En cas de

divergence d'un guide à l'autre, les experts ont toujours repris, par mesure de précaution, la **durée la plus courte** et, de manière générale, les *DDM+* ont été arrondies à la baisse pour les catégories utilisées dans le présent rapport (par ex. les produits dont la *DDM+* correspondait à « DDM +1-2 mois » dans le guide italien ont été classés dans la catégorie « DDM +30 jours »). Les guides étrangers sont utilisés avec succès depuis 2015 (I), 2016 (NL) et 2017 (BE, UK) et sont **légitimés par les autorités**. Dans l'annexe A figurent les attestations écrites des organisations caritatives certifiant qu'**aucune plainte** n'a été déposée ni **aucun cas de maladie** documenté depuis que les denrées alimentaires dont la DDM est dépassée sont distribuées selon la catégorisation préconisée et dans le respect des exigences fixées par les différents guides, et recommandant, de plus, l'utilisation des *DDM+* en Suisse. Des tests microbiologiques et organoleptiques réalisés dans le cadre d'une étude polonaise étayaient ces conclusions en montrant que la sécurité sanitaire et la qualité organoleptique de plusieurs catégories de produits restent stables jusqu'à plusieurs mois après l'échéance de la DDM (Trzaskowska et al., 2020, Zielinska et al., 2020)⁴⁵.

Dans une dernière étape, les **experts** de la sécurité des denrées alimentaires de la ZHAW ont analysé et affiné le résultat en tenant également compte des expériences accumulées par les experts du secteur de l'industrie agroalimentaire suisse et des organisations caritatives (Table couvre-toi, Table Suisse, Partage, Tables du Rhône). Les experts ont **contrôlé et optimisé** la catégorisation **dans le cadre d'une analyse de marché de près de 300 produits issus de toutes les catégories de denrées alimentaires**, en fixant le délai de conservation entre la date du contrôle en magasin et la date de péremption, et en le comparant avec la *DDM+* (l'OSAV peut fournir, sur demande, la documentation par voie électronique). Certains groupes de produits ont été redéfinis par rapport à ce que préconisent les guides étrangers, et assortis d'autres durées de conservation. Les principales modifications se justifient comme suit :

- Pour les **œufs cuits**, la *DDM+*, fixée à +6 dans les guides étrangers, est prolongée à **+14 jours**, à la condition qu'ils soient **stockés au frais, à 5 °C**. L'Office fédéral de la santé publique a effectué des tests, qui ont révélé que la consommation d'œufs durs du commerce était sûre tout au long des 5 mois pendant lesquels ils ont été stockés à température ambiante⁴⁶. La réfrigération peut encore augmenter la durée de conservation (BAG, 2002). Le **monitoring** organisé par un gros producteur suisse d'œufs vient consolider cette recommandation : il a pu prouver empiriquement que les œufs sont consommables sans risque dans les 45 jours suivant la date de cuisson (c.-à-d. jusqu'à 15 jours après la DDM). Cette marge est particulièrement propice après Pâques, pour pouvoir assurer l'écoulement de la surproduction.
- **Œufs en coquille (œufs crus) :**
 La législation suisse (art. 54, al. 3, OHyg ; 2021) prévoit pour la remise des œufs : « Ils [Les œufs crus] doivent être remis aux consommateurs dans un délai n'excédant pas 21 jours après la date de ponte. » Par nature, en raison de leurs propriétés **bactériostatiques voire bactéricides** (pH élevé du blanc d'œuf grâce au lysozyme et à d'autres composants bactériostatiques ou bactéricides), les œufs sont des produits qui se conservent longtemps ; il est donc recommandé de fixer une « **DDM +6 jours** », accompagnée d'une indication selon laquelle les œufs doivent être **cuits avant consommation** ou qu'ils ne doivent être utilisés que dans des plats cuits. Cela permet d'éviter que d'éventuelles salmonelles (très rares) présentes dans (le jaune de) l'œuf puissent se multiplier et entraîner

⁴⁵ Trzaskowska et al., 2020, et Zielinska et al., 2020, confirment par des tests microbiologiques et organoleptiques sur 6 catégories de produits différentes (millet, concentré de tomates, haricots à la sauce tomates, thon en conserve, pâtés, crème) que la sécurité des denrées alimentaires peut, si ces dernières sont bien stockées, être garantie bien au-delà de la DDM et que la qualité organoleptique ne diminue que lentement en l'espace de plusieurs mois. Les auteurs recommandent un délai d'au moins 1 mois durant lequel les groupes de produits concernés peuvent être commercialisés en toute sécurité.

⁴⁶ L'OHyg a servi de référence. Elle fixe une limite selon laquelle les œufs et les ovoproduits ne doivent pas contenir plus de 100 000 germes aérobies mésophiles par gramme de produit. (OFSP, 2002)

un risque sanitaire. Cette recommandation correspond à la pratique actuelle : tous les produits munis d'une DDM peuvent faire l'objet d'un don jusqu'à 6 jours après l'échéance de cette DDM.

➤ **Lait pasteurisé :**

D'après les résultats des analyses de marché menées dans le cadre de l'élaboration du guide sur le datage de Spielmann-Prada et al. (2021), pour le lait pasteurisé, la durée de conservation varie selon la technique de pasteurisation utilisée entre 1 (lait entier pasteurisé) et 4 semaines (lait ESL - *extended shelf life* - lait pasteurisé à haute température, ou pasteurisé et microfiltré), tous les produits étant munis d'une DLC. **En règle générale, la pasteurisation tue les germes pathogènes** qui peuvent être présents dans le lait cru. En outre, **la réfrigération du lait pasteurisé empêche le développement de germes mésophiles**, par exemple les spores mésophiles, qui survivent à la pasteurisation et qui, s'ils se multiplient, peuvent s'avérer dangereux pour la santé. Ainsi, le lait pasteurisé et réfrigéré contient le plus souvent des **germes psychrophiles et psychrotrophes**, tels que *Pseudomonas* et des représentants de la famille des Enterobacteriaceae, qui peuvent se multiplier à 5°C et altérer le lait. Les consommateurs peuvent **très facilement reconnaître cette altération aux changements organoleptiques** (épaississement, odeur de pourriture et goût amer), qui n'interviennent en règle générale que quelques jours après la DLC. C'est ce que confirme une étude réalisée par l'agence autrichienne de la santé et de la sécurité des denrées alimentaires sur la durée de conservation du lait, en particulier du lait ESL (AGES, 2017), ainsi que des tests menés par l'Université de Chester, qui ont montré que tous les échantillons de lait analysés pouvaient être consommés en toute sécurité jusqu'à 8 jours après la DLC⁴⁷.

Les raisons mentionnées plus haut laissent à penser qu'il serait envisageable d'apposer une DDM plutôt qu'une DLC sur le lait pasteurisé. C'est ce que recommande déjà le guide sur le datage de Spielmann-Prada et al. (2021) pour le lait ESL et qui correspond à la pratique courante en Allemagne (EC, 2018)⁴⁸. Toutefois, tant que le produit concerné est muni d'une DLC, il est impossible de recommander une DDM+.

- Les **jus de fruits et jus de légumes pasteurisés, réfrigérés, et les succédanés végétaux du lait** sont classés dans la catégorie +120j et non +360j, en particulier à cause du risque d'Alicyclobacillus acidophilus certes inoffensif du point de vue sanitaire, mais pouvant altérer les propriétés organoleptiques et donner un « goût de médicament » aux produits.
- Le **pain** (précuit ou cuit, préemballé) est classé dans la catégorie +14j et non +30j, car le laps de temps jusqu'à la remise aux consommateurs est en règle générale relativement court et qu'il est recommandé de congeler le pain pour le conserver plus longtemps.
- Les **yogourts** sont classés dans la catégorie +30j et non +6j, car le faible pH dû au processus de fermentation par les **bactéries lactiques** protège le produit contre toute altération.
- Les **céréales pour petit-déjeuner et les cornflakes** ont été classés avec le pain croustillant et les biscottes dans la catégorie DDM +120 jours, car ces produits ne sont pas sujets au développement de microorganismes en raison de leur faible a_w . De plus, la plupart de ces produits sont conditionnés sous atmosphère modifiée, ce qui prévient les changements organoleptiques par oxydation.

⁴⁷ <https://feedbackglobal.org/no-use-crying-over-spilled-milk/>

⁴⁸ Citation (traduction libre) : Pour ce qui est du lait frais, la filière laitière en Allemagne s'est dite prête, selon les entreprises agroalimentaires interrogées, à étiqueter le lait ESL (*extended shelf life* - durée de conservation allongée), chauffé jusqu'à 135 °C avec ou sans microfiltration, en tant que « lait frais - longue conservation » avec une DDM de 24 jours. D'après ces entreprises, ce type de lait pourrait même se conserver jusqu'à 40 jours s'il est réfrigéré. Toutefois, une durée de conservation de 40 jours ne serait pas conciliable avec l'idée que se font les consommateurs de la notion de « frais » figurant sur l'étiquette. C'est pourquoi il a été décidé d'un commun accord de limiter la DDM à 24 jours au maximum. (EC, 2018)

Le résultat final figure dans le tableau 4. La *DDM+* proposée pour chaque catégorie de produits correspond à un délai durant lequel **l'expérience montre que ces produits sont sûrs**, autrement dit que leur consommation n'occasionne pas de risque pour la santé. Lors de l'utilisation de ce tableau, il est recommandé de fournir les informations suivantes aux consommateurs :

- **des changements organoleptiques au niveau de l'apparence/de la texture, de l'odeur et du goût ne peuvent être exclus ;**
- les consommateurs doivent **faire appel à leurs sens pour contrôler les aliments** et ne peuvent les consommer que si l'apparence, l'odeur et le goût de ces derniers sont intacts ;
- les fabricants ne fournissent **aucune garantie quant à la qualité du produit** une fois la DDM dépassée ; ils ne peuvent être mis en cause ni tenus pour responsables en cas de défauts organoleptiques (EC, 2018).

Pour les **produits munis d'une DDM qui ne figurent pas explicitement dans le tableau** ou **qui ne peuvent pas clairement être classés dans une catégorie**, la DDM **+6 jours** s'applique.

Tous les produits munis d'une **DLC ne peuvent PLUS être mis sur le marché passé cette date**, sauf s'ils ont été congelés avant cette échéance alors qu'ils étaient encore intacts. Font exception les produits pour lesquels le guide sur le datage de Spielmann-Prada et al. (2021) recommande expressément de transformer la DLC en DDM (DLC assortie d'une * dans le tableau 4).

6 RECOMMANDATIONS POUR LA REMISE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

6.1 RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES EN MATIÈRE DE REMISE, DE DON ET DE REVALORISATION

En **premier lieu**, il s'agit de mettre en œuvre des **mesures préventives**, de sorte que la majorité des denrées alimentaires soient mises en vente avant d'avoir atteint la date de conservation. En particulier, il faudrait prévoir un laps de temps approprié avant l'échéance, durant lequel les produits devraient être vendus à prix réduit.

Si les mesures préventives ne suffisent pas pour éviter le gaspillage, il est recommandé

- peu avant l'échéance de la DDM ou de la DLC, ou
- durant la DDM+ (tableau 4)

d'utiliser le produit de la manière suivante :

- **revalorisation interne** comme denrée alimentaire (par ex. au sein même de l'établissement de restauration)
- **remise à des organisations caritatives** pour la redistribution de denrées alimentaires
- **vente à prix réduit** avec une étiquette indiquant que la DDM est dépassée (sur place ou à l'emporter, par ex. en passant par une application telle que *Too Good To Go*)
- **remise à des entreprises de transformation ou de la restauration** comme denrée alimentaire
- **remise aux collaborateurs**
- **remise à des organisations qui s'engagent contre le gaspillage alimentaire** tels que *Foodsharing*, *Restessbars*, etc.

De manière générale, il est recommandé de **remettre les produits à des organisations caritatives exonérées d'impôt** plutôt qu'aux consommateurs, cette démarche revêtant en outre une **utilité sociale**. Concernant la remise de produits aux organisations de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'annexe F fournit un modèle de convention à établir à titre de précaution au sens de la loi sur la responsabilité du fait des produits (LRFP). Autre possibilité : les produits qui n'ont pas encore été congelés mais qui s'y prêtent (par ex. le pain, la viande, le fromage) peuvent être congelés avant l'échéance de la date de durabilité **en vue de prolonger leur durée de conservation**, à condition qu'ils soient intacts et qu'ils aient toujours été stockés correctement (chap. 6.3).

Si, malgré l'adoption des **mesures préventives décrites au chap. 7**, les denrées alimentaires **n'ont pas pu être remises** via les canaux mentionnés plus haut **d'ici à l'échéance de la DDM+**, les options de valorisation ci-après sont recommandées (dans l'ordre) :

- 1) **nourrir des animaux**, pour autant que les denrées se prêtent à l'alimentation des animaux⁴⁹ et ne soient pas gâtées ;
- 2) jeter les denrées aux **biodéchets** en vue de leur valorisation dans des installations de biogaz ou de compostage.

Il faut éviter autant que possible de les jeter à la poubelle ou de les évacuer par les eaux usées.

Dans le tableau 4 figurent des DDM+ pour différentes catégories de produits munis d'une DDM ou d'une DLC. La méthodologie appliquée pour fixer ces marges supplémentaires est documentée au chap. 5. La température indiquée se réfère au stockage avant ET après la DDM. Les produits pourvus d'une DLC comportant la mention « Avec congélation (C) +90 » dans le tableau ne peuvent être conservés au-delà de la DLC qu'à l'état congelé (cf. chap. 6.3). Les produits dont la DDM est assortie d'une * sont actuellement munis d'une DLC sur le marché. Toutefois, il est recommandé de privilégier une DDM pour ces produits et de prévoir une DDM+ correspondante (Spielmann-Prada et al., 2021).

⁴⁹ Lors de l'utilisation de denrées alimentaires pour nourrir des animaux de rente, il convient notamment de se conformer à l'ordonnance concernant les sous-produits animaux (OSPA), qui n'admet pas l'affouragement des restes d'aliments ou de protéines animales hormis quelques exceptions (produits laitiers, ovoproduits...).

Tableau 4: *marges de remise DDM+* pour différentes catégories de produits pourvus d'une date de durabilité minimale (DDM) ou d'une date limite de consommation (DLC). La liste n'est pas exhaustive. La **DDM +6 jours s'applique aux produits munis d'une DDM qui ne figurent pas dans le tableau**. Proposition d'étiquette correspondante, cf. Illustration 6 à l'annexe J. ESL = *extended shelf life* [longue conservation], DAI = denrée alimentaire

6.2 ÉTIQUETAGE DES PRODUITS APRÈS DÉPASSEMENT DE LA DDM

Catégories	Sous-catégories	Conserver à	Limites de distribution pour une consommation sans risque	
			DDM ou DLC	jours
Boissons sans alcool	Jus de fruits/de légumes, alternatives végétaux du lait, réfrigérés	5° C	DDM	+30
	Jus de fruits/de légumes, alternatives végétaux du lait, non réfrigérés	TA	DDM	+120
	Boissons sucrées, eaux minérales	TA	DDM	+120
	Café (en grains, en poudre); thé et infusions (matière sèche en sachet ou en vrac)	TA	DDM	+360
Fruits et légumes	stérilisés (conserves)	TA	DDM	+360
	stérilisés ou chauffés à haute température, dans de l'huile ou en marinade	TA	DDM	+120
	séchés	TA	DDM	+120
	fermentés et/ou en saumure (salée ou acide)	5° C	DDM	+30
Céréales et autres aliments secs	crus et/ou transformés, sans conservation		sans date : contrôle visuel	
	Farines, fécule et amidon	TA	DDM	+360
	Pâtes, riz, (pseudo-)produits céréaliers, séchés	TA	DDM	+360
	Produits à base de pommes de terre et autres produits, séchés	TA	DDM	+360
Pains, flocons de céréales et céréales pour petit-déjeuner	Mélanges muesli, céréales pour petit-déjeuner, cornflakes, flocons de céréales	TA	DDM	+120
	Pains croustillants, biscottes, crackers et galettes	TA	DDM	+120
	Pains et produits de boulangerie	TA	DDM	+14
Graisses et huiles	Graisses et huiles	TA	DDM	+120
	Sauces contenant des matières grasses (épaisses et fluides), non réfrigérées	TA	DDM	+120
	Sauces contenant des matières grasses (épaisses et fluides), réfrigérées	5° C	DDM*	+30
Lait et produits laitiers (et alternatives)	Lait en poudre, lait condensé	TA	DDM	+120
	Fromage fondu	TA	DDM	+120
	Lait UHT et boissons lactées UHT, non réfrigérés	TA	DDM	+30
	Beurre, succédanés du beurre	5° C	DDM*	+30
	Produits laitiers UHT et chauffés à haute température, réfrigérés	5° C	DDM*	+30
	Lait pasteurisé (ESL)	5° C	DDM*	+6
	Lait et produits laitiers pasteurisés	5° C	DLC	0
	Produits à base de lait ou de crème acidifiés, yogourts	5° C	DDM*	+14
	Alternatives végétales au yogourt	5° C	DDM*	+14
	Fromage à pâte dure ou mi-dure	5° C	DDM*	+30
	Exceptions : fromage râpé, mélange pour fondue en fonction de la méthode de production	5° C	DDM ou DLC	avec C +90
	Fromage à pâte molle avec une durée de conservation > 1 mois	5° C	DDM*	+14
	Fromage frais, séché avec une durée de conservation > 1 mois	5° C	DDM*	+30
Œufs	Œufs en coquille non cuits	5° C	DDM	+6
	Œufs en coquille cuits	TA	DDM	+14
Viande, produits carnés et de charcuterie	Conserves de viande non réfrigérées	TA	DDM	+120
	Produits carnés séchés à longue conservation	TA	DDM	+30
	Produits de salaison crus, non tranchés	TA	DDM	+30
	Saucisses crues à trancher ou à tartiner (à manger crues)	5° C	DDM	+30
	Produits de salaison crus et produits de charcuterie crus, tranchés (à manger crus)	5° C	DDM	+14
	Saucisses crues (p. ex. schübli), à cuire	5° C	DLC	avec C +90
	Produits de salaison cuits, tranchés ou non tranchés	5° C	DLC	avec C +90
	Saucisses à chair cuite et produits de charcuterie à chair cuite, saucisses échaudées	5° C	DLC	avec C +90
Poisson et produits à base de poisson, fruits de mer	Viande fraîche et abats, crus	5° C	DLC	avec C +90
	Conserves de poisson et de fruits de mer	TA	DDM	+360
	Produits à base de poisson et de fruits de mer, chauffés / non chauffés ou en saumure	5° C	DLC	avec C +90
Plats préparés et Convenience (y c. les plats prêts à consommer végétariens et végétaliens)	Poisson et fruits de mer crus	5° C	DLC	avec C +90
	prêts à cuisiner (ne doivent plus être divisés en portions)	5° C	DLC	avec C +90
	prêts à cuire (doivent encore être cuits à la poêle ou au four, bouillis ou frits)	5° C	DLC	avec C +90
	instantanés (doivent encore être mélangés à d'autres aliments, généralement un liquide chaud)	5° C	DLC	avec C +90
Sucreries	prêts à réchauffer (peuvent être directement réchauffés puis consommés)	5° C	DLC	avec C +90
	prêts à consommer (peuvent être mangés directement)	5° C	DLC	avec C +90
	Sucre, édulcorants, miel, confitures, pâtes à tartiner sucrées, sirop, caramel, pâtes à base de sucre	TA	DDM	+360
	Exceptions : pâtes à base de fruits à coque, massapain	TA	DDM	+30
	Chocolat et produits à base de cacao	TA	DDM	+360
	Exceptions : chocolat fourré à la crème	TA	DDM	+30
	Articles de biscuiterie et de biscotterie (biscuits, pain d'épices, galettes)	TA	DDM	+30
	(en général sans fourrage, se conservent au moins 1 mois s'ils sont dûment stockés)			
	Produits de boulangerie fine avec ou sans fourrage à base de sucre (gâteau, stollen, petits biscuits, confiseries, pâtisseries en pâte feuilletée)	TA	DDM	+6
	Pâtisseries (tartes, tartelettes, tartelettes fourrées)	5° C	DLC	avec C +90
Divers	(fourrages non cuits, généralement à base de crème)			
	Crèmes et puddings	5° C	DLC	avec C +90
	Produits surgelés	C	DDM	avec C +90
	Sel et épices	TA	DDM	+360
	Vinaigre	TA	DDM	+360
	Fruits à coque (salés), graines, pâtes à tartiner salées	TA	DDM	+30
	Chips et encas cuits, biscuits salés, biscuits salés à la saumure	TA	DDM	+30

* DDM envisagée, mais encore partiellement pourvus d'une DLC

Légende :

DDM: Date de durabilité minimale

DLC: Date limite de consommation

TA: température ambiante

cong.: congelé

C: congélation

Les denrées alimentaires dont la DDM est dépassée peuvent être vendues ou remises aux consommateurs jusqu'à la **DDM+** inscrite dans le tableau 4 (6 à 360 jours au-delà de la DDM). Le cas échéant, **les consommateurs doivent bénéficier d'informations transparentes**.

Les responsables de la mise sur le marché doivent donc étiqueter leurs produits en conséquence : les aliments en libre service dont la DDM est dépassée devront porter une **mention** signalant que **la DDM est dépassée** (par ex. « DDM expirée ») et une **indication de durée pendant laquelle le produit peut encore être consommé**. Cette marge (**DDM+**) peut être reprise du tableau 4.

Si la durée est supérieure à 14 jours, il est préférable de la mentionner en mois pour favoriser la clarté du message et faciliter l'interprétation (par ex. « à consommer dans les 6/14 jours ou 1/3/12 mois après expiration de la DDM » ou « DDM +6/14 jours » / « DDM +1/3/12 mois »). Dans tous les cas, cette mention doit être apposée de manière bien visible pour **éviter toute tromperie des consommateurs**. De plus, il est opportun de recommander aux consommateurs de se fier à leurs sens pour savoir si un produit est encore bon (par ex. « **Sentir, observer, goûter avant de consommer** »).

Les indications correspondantes peuvent figurer soit sur **chaque produit** (par ex. sur un autocollant - **déclaration individuelle** ; modèle cf. Illustration 6 à l'annexe J) soit à un emplacement bien visible (par ex. sur une **plaquette dans les rayons, un dépliant ou une affiche**). Pour les **produits vendus en vrac, il suffit d'indiquer** de manière bien visible **sur le lieu de vente que la DDM est dépassée** (par ex. à l'aide d'un présentoir ou d'une affiche). Ces recommandations découlent des bases légales citées au chap. 2.3.1.

Après l'expiration de la **DDM+**, on part du principe que l'aliment est impropre à la consommation (art. 7, al. 2, let. b, LDAI) et ne peut plus être remis. Si la **DDM+** ne suffit pas pour distribuer les produits et que ceux-ci sont encore sûrs (par ex. lots de production d'une certaine taille mal étiquetés), il est possible de demander au fabricant une **prolongation écrite de la durée de conservation** (cf. chap. 8, question 2).

Ou la personne responsable de la mise sur le marché peut **prolonger la DDM dans le cadre de l'autocontrôle**. Le cas échéant, la **DDM devra être modifiée sur chaque produit**.

Les denrées alimentaires devraient être remises aussi fraîches que possible aux consommateurs afin de leur permettre de les consommer dans un délai le plus généreux possible. La remise au-delà de la DDM originelle ne devrait être envisagée que lorsqu'elle ne peut pas intervenir avant cette échéance.

6.3 CONGÉLATION EN VUE DE PROLONGER LA DURÉE DE CONSERVATION

Les denrées alimentaires pourvues d'une DLC ou d'une DDM qui se prêtent à la congélation, en particulier les produits à base de viande, peuvent **être congelées au plus tard le jour de la date limite** pour en prolonger la durée de conservation, pour autant qu'elles soient encore dans un état irréprochable. Cette option est **cohérente avec la pratique européenne**, ce qui se reflète entre autres dans les documents suivants :

- recommandation dans le guide de l'EFSA sur le don de denrées alimentaires, p. 15 (Koutsoumanis et al., 2018)
- recommandation dans le guide édité par la Grande-Bretagne sur l'étiquetage des denrées alimentaires redistribuées, p. 9, cf. aussi annexe G du présent rapport (WRAP, 2020)
- recommandation dans le guide édité par les pays scandinaves sur le don de denrées alimentaires, p. 39-40 (Gram-Hanssen et al., 2016) -> jusqu'à 2 mois après la date de congélation
- recommandation dans le guide édité par l'Italie sur les bonnes pratiques commerciales à l'attention des organisations caritatives, p. 30 (Balzaretto et al., 2015)

Le droit suisse admet aussi la congélation des denrées alimentaires avant la date de péremption afin d'en prolonger la durée de conservation (cf. chap. 2.1). Les conditions ci-après doivent être remplies en vue de la congélation :

- La denrée alimentaire a été **correctement stockée**, elle est **de qualité saine et marchande, elle présente le degré nécessaire de fraîcheur**⁵⁰ et elle se prête à la congélation (par ex. tenir compte des mentions du fabricant) ;
- Le produit n'a jamais été congelé puis dégelé jusqu'ici ;
- La **sécurité des aliments** est garantie en tout temps ;
- Le **processus de congélation**, visant à atteindre **-18 °C**, doit **débuter** après la fermeture du magasin à la date de péremption et se dérouler de façon rapide et contrôlée. Pendant le stockage, le produit doit être maintenu à une température constante de -18 °C en cellule de congélation.
- Il faut compléter la DLC ou la DDM d'origine **par une nouvelle DDM** ou **par la date de congélation assortie d'un délai de conservation supplémentaire (par ex. 90 jours)** (cf. annexe J).
- Si elles ne figurent pas déjà sur l'emballage, **de nouvelles instructions** concernant le **stockage** et les modalités **d'utilisation/de préparation** doivent être indiquées (en précisant que le produit ne doit **pas être recongelé après décongélation** et qu'il doit **être consommé immédiatement**⁵¹). Il est recommandé d'indiquer que le produit doit de préférence être **dégelé au réfrigérateur**.

Dans la pratique, en cas d'utilisation d'un autocollant par exemple, il faudra éviter toute tromperie du consommateur. En particulier, il faut veiller aux éléments suivants :

- ne pas recouvrir les informations prescrites par la loi.
- pour les marchandises vendues en vrac dont le mode de remise a changé, prévoir un nouvel emballage muni de toutes les informations imposées par la loi.

Un modèle à l'attention des organisations caritatives est disponible à l'annexe J. Il est également recommandé de barrer la date de péremption ainsi que la température de conservation d'origine. Les produits qui se prêtent à la congélation figurent dans le tableau 4.

6.4 RECOMMANDATION POUR LA REMISE DE « PRODUITS ULTRAFRAIS »

Les produits pourvus d'une DLC qui ne se prêtent pas à la congélation selon le chap. 6.3 (ci-après « produits ultrafrais »⁵²) ne peuvent pas être mis sur le marché au-delà de cette date. C'est la raison pour laquelle, autrefois, une date de vente était imprimée sur de nombreux produits. Le délai entre la date de vente et la date de consommation correspondait alors au créneau pour les dons alimentaires. Les consommateurs disposaient ainsi d'un délai de consommation dont ils pouvaient également faire usage pour faire des dons à des organisations caritatives.

Il est judicieux de **supprimer la date de vente** imprimée sur l'emballage pour éviter que les consommateurs interprètent mal les dates de péremption (WRAP, 2019). Cela **limite toutefois la possibilité de faire don**

⁵⁰ L'art. 25, al. 1, OHyg précise que les denrées alimentaires de consommation courante peuvent être surgelées aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique, pour autant qu'elles soient de qualité saine, loyale et marchande et qu'elles présentent le degré nécessaire de fraîcheur. Il s'agit de trancher la question et de s'assurer que le produit a été stocké correctement tout au long de la durée de conservation. L'al. 4 prescrit en outre que les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées, hormis les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.

⁵¹ La formulation « immédiatement » est en partie préférée par les autorités d'exécution au motif que « dans les 24h » correspond à un léger allongement de la date limite de consommation et ne serait pas conforme aux bases légales actuelles.

⁵² Bischofzell Nahrungsmittel AG (BINA) définit les produits « ultrafrais » comme « des salades et des plats à courte durée de conservation, préparés avec un soin particulier et ne contenant pas d'additifs. Ils sont (rapidement) prêts à consommer, en route ou à la maison » (traduction libre). (<https://www.bina.ch/produktlinien/food-convenience/einzelhandel/fertiggerichte-ultrafrisch/>)

des produits à des organisations caritatives, puisque les aliments sont proposés en magasin jusqu'à la date limite de consommation⁵³. De plus, en l'absence d'alternative, le **risque de gaspillage alimentaire augmente dans les ménages**, car les consommateurs ne disposent pas d'un délai de consommation approprié après l'achat (s'ils achètent un produit avant la fermeture du magasin le jour de la date limite de consommation, il ne leur reste plus que quelques heures pour consommer le produit). **Il faut donc trouver une nouvelle solution pour réduire au minimum le gaspillage des « produits ultrafrais » munis d'une DLC dans le commerce de détail.**

Une solution possible consiste à définir, **dans le système de gestion interne des produits, une date de vente** qui n'est pas imprimée sur les emballages, mais qui permet de retirer les produits **du circuit au plus tard un jour avant la DLC** et de les **redistribuer** via un autre canal (cf. chap. 6.1). La création d'une « date de vente interne » **permettrait premièrement d'éviter le gaspillage** des « produits ultrafrais » **dans le commerce de détail** et **deuxièmement, de réduire la quantité de produits jetés par les ménages** en **garantissant** aux consommateurs un **délai de consommation minimal** (solutions possibles, cf. annexe I).

En pratique, il est recommandé d'inscrire la solution de la « date de vente interne » pour les produits ultra-frais **dans un guide de la branche d'activité**. Il sera ainsi possible d'apporter une solution optimale à l'échelle du secteur, même s'il serait plus intéressant, d'un point de vue commercial, pour les entreprises de garder les produits en rayon jusqu'à la DLC. Il est recommandé d'élaborer une telle solution dans le cadre d'un **projet de suivi** impliquant tous les acteurs concernés.

Les possibilités de valorisation et de redistribution préconisées, regroupées dans le chap. 6.1, sont également valables pour les « produits ultrafrais ».

6.5 PLATS PRÊTS À CONSOMMER RÉFRIGÉRÉS ET PLATS FRAÎCHEMENT PRÉPARÉS

La diversité des plats préparés à stocker au frais est très grande. Les modes de préparation varient fortement d'un fabricant à l'autre de même que la manière d'apprêter dépend grandement des consommateurs ou des établissements de restauration ; une analyse approfondie s'impose donc pour formuler des recommandations concrètes concernant la remise directe des plats prêts à consommer réfrigérés. C'est pourquoi nous ne fournissons que quelques indications générales dans le présent chapitre.

Pour les plats réfrigérés et prêts à consommer, il n'est pas évident d'évaluer si les produits sont microbiologiquement irréprochables ou non. En cas de doute, la **sécurité sanitaire est la priorité absolue**. Pour les plats délicats, on ne peut **pas se fier uniquement à ses sens**. La plupart des produits de cette catégorie sont pourvus d'une DLC et assortis d'une durée de conservation courte. Pour certains, celle-ci est même bien trop courte pour permettre de les redistribuer sans risque. Mais il est possible de prolonger la durée de conservation de nombreux produits et plats concernés en les congelant avant la DLC, à condition qu'ils soient en parfait état, ce qui permet alors de les redistribuer (cf. chap. 6.1 et tableau 4).

Dans certains pays de l'UE, les guides sur le don d'aliments contiennent des recommandations concrètes à l'attention des entreprises de restauration qui souhaitent remettre des plats cuisinés aux collaborateurs et à des organisations de lutte contre le gaspillage alimentaire, comme en Finlande⁵⁴.

⁵³ Lors d'un entretien, Alex Stähli, directeur de Table couvre-toi, a confié que les dons de denrées alimentaires de Coop avaient nettement diminué lorsque Coop avait supprimé la date de vente.

⁵⁴ Extrait du guide finlandais (traduction libre) : un opérateur qui propose de la nourriture en libre-service doit s'assurer que **le service n'excède pas 4 heures**. Les aliments qui ont été servis une fois **ne peuvent pas être resservis**. Au lieu de jeter et de gaspiller la nourriture, l'opérateur peut la **donner immédiatement, encore chaude, ou le jour même, après**

Pour éviter le gaspillage alimentaire, il est recommandé de proposer les **plats à l'emporter aux collaborateurs, aux clients ou autres consommateurs pendant la durée du service** (jusqu'à ce que la distribution des repas soit terminée ou tant que le buffet est ouvert) avec la mention « **À consommer immédiatement** ». Il est alors de la responsabilité des consommateurs de manger les produits à temps. Le chap. 3 fournit des indications sur la réglementation des questions de responsabilité lors de la remise de repas aux consommateurs et aux organisations de lutte contre le gaspillage alimentaire.

6.6 REMISE DE DENRÉES ALIMENTAIRES NON DATÉES

6.6.1 FRUITS ET LÉGUMES NON TRANSFORMÉS

L'**aspect et l'odeur** des produits naturels non transformés qui ne sont pas datés doivent être contrôlés avant que ces derniers ne soient remis aux organisations qui œuvrent contre le gaspillage et aux consommateurs pour vérifier qu'ils ne sont **pas altérés** (pourris, moisies, malades...) et qu'ils ne présentent pas de goût inhabituel. Si plusieurs produits sont réunis dans un emballage ou un contenant, les produits avariés doivent être **éliminés** et les autres produits, en bon état, vendus ou donnés pour éviter le gaspillage alimentaire (cf. argumentaire au chap. 2.1).

6.6.2 PAIN ET PRODUITS DE BOULANGERIE NON RÉFRIGÉRÉS

L'**aspect et l'odeur** du pain vendu en vrac et des produits de boulangerie non réfrigérés doivent également être contrôlés pour vérifier que ces derniers ne sont **pas altérés**. Il faut jeter les produits qui présentent des moisissures visibles à l'œil nu, car des mycotoxines peuvent se développer.

On recommande de mettre à la disposition des consommateurs des **conseils créatifs** pour utiliser du pain rassis, par exemple leur suggérer d'humidifier le pain dur, avant de le passer au four, de le faire sécher et de l'utiliser comme chapelure ou croûtons, ou dans des recettes à base de restes.

Si cela est faisable ou facilement réalisable, on recommande de **congeler** le pain (chap. 6.3), pour préserver les nutriments et la qualité plus longtemps. Le pain retrouve toute sa fraîcheur lorsqu'il est passé au grille-pain ou au four à basse température.

Le chap. 6.7 ci-après fournit des indications sur la déclaration des allergènes.

6.7 DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS ET DES ALLERGÈNES POUR LE DON DE PRODUITS NON EMBALLÉS

Lors de la remise de denrées alimentaires, les allergènes contenus dans le produit doivent être déclarés (cf. chap. 2.3.1). Cette réglementation garantit que les personnes allergiques disposent des indications nécessaires leur permettant de consommer tous les produits qu'elles tolèrent et de ne pas limiter leur choix plus que nécessaire faute d'informations.

Dans le cadre des dons alimentaires également, il faut veiller à ce que les produits soient assortis des informations relatives aux allergènes. L'organisation qui redistribue les aliments doit signaler par écrit que ces informations sont fournies sur demande par oral. Le personnel de vente doit disposer d'une documentation sur les allergènes potentiels.

un refroidissement rapide (à 6 degrés en 4 heures), **au personnel ou à une organisation d'aide alimentaire**, si la nourriture ne présente **aucun défaut sur le plan organoleptique** et si elle a été maintenue au chaud dans un **dispositif ad hoc** à une température d'**au moins 60 degrés**....

Source : <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:902211/ATTACHMENT02.pdf>

6.8 REMISE DE PRODUITS NON ÉTIQUETÉS OU MAL ÉTIQUETÉS

La correction des erreurs d'étiquetage implique un surcroît de travail qui permet d'éviter le gaspillage inutile de denrées alimentaires et qui **profite à l'ensemble de la société**.

La mesure la plus simple pour satisfaire à l'obligation d'information lors de la remise de denrées alimentaires non étiquetées ou mal étiquetées est de **joindre une note ou un rectificatif**. Pour des raisons liées à l'image, cette mesure ne se prête pas toujours pour la remise d'aliments dans le cadre usuel, mais dans le cadre des dons alimentaires, elle doit supplanter la décision de jeter. À titre d'alternative, on pourrait envisager que les **corrections** soient publiées sur un site internet⁵⁵, **consultable grâce à un code QR imprimé sur un autocollant**⁵⁶. Il serait aussi possible de remettre les aliments **en vrac**, en sensibilisant à la présence d'allergènes par écrit ou verbalement⁵⁷ (bases juridiques, cf. chap. 2.3.1).

6.9 DATE LIMITE DE CONSOMMATION DÉPASSÉE

Les produits dont la DLC est dépassée ne peuvent plus être mis sur le marché, car ils peuvent présenter un risque pour la santé. Les aliments pourvus d'une DLC peuvent toutefois être congelés le dernier jour AVANT que le délai indiqué n'expire, pour autant que l'autocontrôle en garantisse la sécurité alimentaire, et ainsi bénéficier d'une prolongation de conservation (cf. chap. 6.3).

6.10 PRODUITS INADAPTÉS AUX DONS ALIMENTAIRES

La Suisse et l'UE ont fixé des règles qui restreignent la remise de certains aliments. La Suisse interdit la publicité vantant les préparations pour nourrissons ainsi que les aliments destinés à des fins médicales spéciales (*food for special medical purposes*, FSMP) conçus pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons. Ces exigences sont précisées à l'art. 41 ODAIOUs. En particulier, l'art. 41, al. 4, ODAIOUs interdit de fournir gratuitement à la population des préparations pour nourrissons.

L'art. 10 du Règlement délégué (UE) 2016/127 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite et les exigences portant sur les informations relatives à l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge énonce que la remise gratuite de tels produits est assimilée à de la publicité. Concernant les FSMP, l'art. 8, par. 6, du règlement délégué (UE) n° 2016/128 est clair : *Les fabricants et les distributeurs de denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales élaborées pour répondre aux besoins nutritionnels des nourrissons ne fournissent directement de produits gratuits ou à bas prix, d'échantillons ou d'autres cadeaux promotionnels, quels qu'ils soient, ni au grand public, ni aux femmes enceintes, aux mères ou aux membres de leur famille.*

Au vu des articles susmentionnés, les préparations pour nourrissons ainsi que les FSMP conçus pour les nourrissons ne peuvent pas être remis dans le cadre de dons alimentaires du point de vue légal.

Pour des raisons de politique sanitaire, il faudrait renoncer à la distribution des produits d'agrément (tabac, boissons alcoolisées).

⁵⁵ On pourrait imaginer une **solution similaire à celle** mise en œuvre dans le cadre de l'**adaptation de l'art. 12 ODAIOUs suite à la pandémie de COVID-19**.

⁵⁶ L'option de publier les corrections en ligne sur la page générale où apparaît le produit concerné demanderait moins de travail, car il ne serait pas nécessaire de le réétiqueter avec un nouveau code QR. L'inconvénient de cette approche est toutefois qu'on ne peut alors pas se limiter à un seul lot. Un nouveau code QR permet de renvoyer à des informations spécifiques à un lot.

⁵⁷ Les informations doivent figurer par écrit. Elles peuvent aussi être transmises verbalement, à condition qu'il soit indiqué par écrit et bien en évidence qu'il est possible pour le consommateur d'obtenir ces informations par oral, sur demande. Cela étant, le personnel doit être en possession d'une documentation papier.

7 MESURES PRÉVENTIVES

7.1 ÉVITER LES SURPLUS ALIMENTAIRES À LA SOURCE

Dans les faits, il serait bon d'éviter les surplus dès l'étape de la production et à l'achat des produits ainsi que lors de la préparation des repas. Pour ce faire, il est possible, d'une part, d'optimiser la gestion des denrées alimentaires (planification, calcul des quantités, etc., par exemple grâce à des outils professionnels tels que ceux développés par *Prognosix*⁵⁸) et, d'autre part, de redimensionner et d'adapter judicieusement l'offre. Dans ce contexte, la communication envers les consommateurs est cruciale et peut transformer le risque de ternir son image de marque en une opportunité de l'améliorer. Par exemple, le fait de combiner une offre réduite en produits de boulangerie frais le soir avec une offre en pains complets de longue conservation et un rayon « frais d'hier » peut aider une boulangerie à renvoyer une image durable qui soit crédible. Il est possible de réduire les restes de repas servis sous forme de buffet en ne proposant les denrées rapidement périssables que sur commande pendant l'heure précédant la fermeture. En plus de prévenir le gaspillage alimentaire au sein de l'entreprise, les mesures de ce type ont pour effet de sensibiliser les consommateurs.

7.2 FORMER DES CONSOMMATEURS RESPONSABLES

Interpréter correctement les dates de péremption et déterminer si un aliment est encore consommable ou non requiert des connaissances et de l'expérience. Les futurs consommateurs devraient déjà acquérir les compétences nécessaires lors de leur formation, tant au niveau théorique (par ex. microbiologie) que pratique (par ex. cours d'économie domestique). Les programmes d'enseignement devraient intégrer les objectifs d'apprentissage correspondants sous la forme la plus concrète possible.

⁵⁸ <https://prognosix.ch/>

8 FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ)

La liste des questions-réponses ci-après est une version remaniée du Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie (FIAL & SWISSCOFEL, 2015).

N°	Question	Réponse / interprétation	Base légale / référence
1	Les denrées préemballées dont la date limite de consommation (« à consommer avant le ») a expiré peuvent-elles être redistribuées aux consommateurs ?	Non , il est expressément interdit de redistribuer des produits après expiration de la date limite de consommation.	(annexe 1, ch. 6, OI-DAI)
2	Les denrées préemballées dont la date de durée de durabilité minimale (DDM) a expiré (« à consommer de préférence avant le ») peuvent-elles être redistribuées aux consommateurs ?	Oui, à condition que le principe d'autocontrôle soit respecté. Il est recommandé d'utiliser les DDM+ proposées dans le tableau 4 ou de se procurer une prolongation par écrit de la durée de conservation auprès du fabricant. Pour ce faire, le responsable de la mise sur le marché doit demander au fabricant du produit une attestation écrite de prolongation de la durée de conservation. Le fabricant fixe la durée de la prolongation sous sa propre responsabilité en fonction de critères basés sur les risques. Une mention bien visible doit être apposée à l'intention des consommateurs indiquant que la DDM est dépassée et que des modifications des qualités organoleptiques ne sont pas à exclure.	(annexe 1, ch. 5, OIDA) art. 36 ODAIOUs art. 83 ODAIOUs (traçabilité)
3	Les consommateurs doivent-ils aussi pouvoir avoir accès à une attestation écrite de prolongation de la durée de conservation ?	Non, la personne responsable de la mise sur le marché / l'œuvre caritative doit seulement communiquer par écrit la prolongation de la durée de conservation. Mais il doit être en mesure de présenter cette attestation à la demande des autorités ou des consommateurs.	art. 83 ODAIOUs (traçabilité) art. 39 ODAIOUs (vente en vrac)
4	Le fabricant peut-il prolonger globalement la durée de conservation de certaines catégories de produits (par ex. + 3 mois pour les conserves) ?	Non, il faut toujours examiner chaque cas concret (il y a une différence selon qu'on prolonge la durée de conservation d'une boîte d'ananas datant de 5 ans ou celle d'une boîte de raviolis datant d'1 an).	

N°	Question	Réponse / interprétation	Base légale / référence
5	Les produits dont l'étiquetage comporte des indications erronées sans danger pour la santé peuvent-ils être redistribués ? C'est-à-dire lorsque le contenu ne correspond pas notamment aux indications suivantes : • Proportions des composants dans le mélange • Indication déclarée en % du QUID • Quantité déclarée (g/ml) • Indications de la valeur nutritive • Pays de production	Oui, il convient ici d'appliquer le même principe que pour la prolongation de la DDM. C'est en règle générale autorisé, si la non-conformité est dûment indiquée sur le produit ou au point de vente au moyen d'une déclaration écrite supplémentaire.	
6	Les denrées conditionnées chez le producteur dans un emballage parfaitement neutre (par ex. prototypes ou produits issus de pré-productions emballés de façon neutre) peuvent-elles être redistribuées si toutes les informations légales ont été communiquées à la personne responsable de la mise sur le marché dans les documents commerciaux ?	Oui, mais la personne responsable de la mise sur le marché / l'œuvre caritative doit alors transmettre par écrit aux consommateurs les informations obligatoires complètes de la déclaration (par ex. feuille jointe, étiquette supplémentaire) avec chaque unité (sachet, bouteille).	Art. 40 ODAIOUs (produits semi-finis)
7	Comment procéder lors de divergences par rapport à la recette ou de déclarations erronées concernant des allergènes ?	Comme les allergènes peuvent représenter un danger pour la santé, il est recommandé d'examiner chaque cas avec soin. C'est en principe autorisé si l'erreur est rectifiée correctement sur le produit même, au moyen d'une déclaration écrite supplémentaire. Par contre, une simple rectification au point de vente est insuffisante en raison des risques pour la santé.	Art. 10 et 11 OIDA Art. 83 ODAIOUs (traçabilité) Art. 39 ODAIOUs (vente en vrac)

9 CIBLAGE DE LA COMMUNICATION

Afin que ce guide contribue à éviter le gaspillage alimentaire, les acteurs qui l'utilisent doivent être nombreux, notamment les fabricants, les détaillants, le personnel de vente, les organisations de dons et de lutte contre le gaspillage et les consommateurs. À cette fin, le ciblage de la communication est essentiel. Ci-après, quelques idées pour la transmission et la mise à disposition d'informations pertinentes sur le terrain :

- **Conseils pratiques sous forme visuelle et graphiquement attrayants conçus en fonction des groupes cibles**, en particulier les personnes qui remettent les produits (fabricants, détaillants, personnel de vente), les organisations caritatives (employés de la logistique et bénévoles aux points de distribution) ainsi que les consommateurs (destinataires de produits congelés et de produits dont la DDM est dépassée).
- **Tableaux simples, compréhensibles pour le grand public**, listant des catégories de produits clairement délimitées, assorties d'une DDM+ (+6, +14, +30, +120, +360 jours), éventuellement illustrés par des **photographies** et des conseils de stockage⁵⁹. **Par souci de simplicité, les catégories de produits peuvent être regroupées** de manière à ce que les **DDM+** des produits concernés soient **identiques ou plus courtes** que celles figurant dans le tableau 4.
- Étiqueter les produits mis sur le marché après la DDM avec un **autocollant** indiquant la marge de remise supplémentaire (DDM +6, +14, +30, +120, +360 jours, par exemple avec un code couleur). La personne responsable de la mise sur le marché ou l'organisation caritative peut apposer l'autocollant. Conseiller en outre aux consommateurs d'utiliser leurs sens « observer - sentir - goûter » pour évaluer si le produit est encore bon.

Too Good To Go (www.toogoodtogo.ch) ; exemple de mention à mettre sur le produit pour inciter les consommateurs à se fier leurs sens :



- Développer une **application** dédiée aux DDM+ et aux conseils de conservation, de stockage et d'analyse des qualités organoleptiques de groupes de produits :
Un code QR ou un code-barres collé sur les produits à l'expiration de la DDM pourrait mener à un site internet⁶⁰ qui mentionnerait des informations spécifiques à des groupes de produits, par exemple comment stocker les aliments de manière optimale, quels sont les signes d'altération à prendre en compte pour évaluer leur état de fraîcheur, à quoi faut-il faire attention après l'ouverture et comment les aliments peuvent être revalorisés de manière créative (par ex. humidifier le pain dur et le passer au four, couper les parties moisies des fromages à pâte dure, jeter les fromages à pâte molle entiers s'ils sont moisies...). Idéalement, le codage sur les produits devrait être spécifique à la catégorie d'aliments, afin d'orienter directement les consommateurs vers les informations pertinentes. Une fonction de recherche devrait permettre d'identifier la DDM+ de chaque produit.

Les variantes proposées ne s'excluent pas mutuellement, mais peuvent très bien se **compléter** : Une classification par documentation photographique serait par exemple une **solution pragmatique rapidement réalisable**, tandis que l'application pourrait correspondre à une **vision à long terme**, qui permettrait d'exploiter davantage la marge de manœuvre liée à la prolongation de la DDM pour certains produits.

⁵⁹ La banque alimentaire allemande a élaboré des recommandations sous forme visuelle pour la remise de denrées alimentaires dont la DDM est dépassée : <https://www.tafel.de/mhd>

⁶⁰ Par exemple, se servir du site de l'OSAV : <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/hygiene.html>

10 REMERCIEMENTS

Ce rapport n'aurait pas pu voir le jour sans l'immense soutien de nombreux experts. Alex Stähli de *Table couvre-toi*, Urs Vollmer de *Frigemo/Fenaco* et Lorenz Hirt de la *Fial* ont apporté une contribution exceptionnelle dans le cadre du groupe de travail « *foodsave2025* ». En ce qui concerne les questions de responsabilité, nous avons pu compter sur les conseils détaillés de Philippe Stawiski de l'*Université de Lucerne*. Nous avons également reçu le soutien de Simone Barreca et de Giuliana Malaguti de la banque alimentaire d'Italie ainsi que de Claudia Balzaretto et Marta Castrica, professeures à l'*Università degli Studi di Milano*, et de Frederic Huyens de la *Fédération belge des banques alimentaires*. De nombreuses autres personnes œuvrant dans le cadre de *foodwaste.ch* et d'autres organisations nous ont apporté leur précieuse expertise lors de l'élaboration du présent rapport. Nous remercions tout particulièrement l'*Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)*, notamment Judith Deflorin, Michael Beer et Adrian Kunz, qui a financé le projet.

11 BIBLIOGRAPHIE

- Beretta, C. (2018): Environmental Assessment of Food Losses and Reduction Potential in Food Value Chains. ETH Zürich, Institute of Environmental Engineering, Ecological Systems Design. DISS. ETH NO. 25648. ISBN: 978-3-906916-64-4, DOI: 10.3929/ethz-b-000347342.
- Beretta, C. and Hellweg, S. (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umwelteffekte. Wissenschaftlicher Schlussbericht. Bundesamt für Umwelt BAFU, Worblentalstrasse 68, CH-3063 Ittigen.
- Caritas Italiana & Banco Alimentare (2015). Recupero, raccolta e DISTRIBUZIONE di cibo ai fini di solidarietà sociale: Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni cartative. Abgerufen von:
- De Praeter (2017a): Food redistribution in the EU: translation of Belgium circular letter regarding the provisions applying to food banks and charities. Abgerufen von:
- De Praeter (2017b): Circulaire relative aux dispositions applicables aux banque alimentaires et associations caritatives. Abgerufen von: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/rasff_annual_report_-76.pdf
- EC (2018): Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland, 5. – 13. juni 2018. Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- EC (2019): Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States. European Commission (EC), EU Platform on Food Losses and Food Waste. Available online: https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-donation_en.
- FIAL & SWISSCOFEL (2015): Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen. Abgerufen von:
- Food Standards Agency (2020): Food safety for community cooking and food banks. Abgerufen von:
- Gillick, S. and Quested, T. (2018): Household food waste: restated data for 2007-2015. Banbury, UK: WRAP. Available from: 2018 <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household%20Food%20Waste%20Restated%20Data%202007-15%20FINAL.pdf>.
- Gustavsson, J. and Cederberg, C. (2011): Global food losses and food waste; extent, causes and prevention. Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Gothenburg (Sweden), and FAO, Rome (Italy).
- Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (2015): Charitable institutions and organisations. Abgerufen von:
- Nicholes, M.J., Quested, T.E., Reynolds, C., Gillick, S. and Parry, A.D. (2019): Surely you don't eat parsnip skins? Categorising the edibility of food waste. Resources, Conservation & Recycling, <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2019.03.004>.
- Östergren, K., Gustavsson, J., Bos-Brouwers, H., Timmermans, T., Hansen, O.-J., Møller, H., Anderson, G., O'Connor, C., Soethoudt, H., Quested, T., Eastel, S., Politano, A., Bellettato, C., Canali, M., Falasconi, L., Gaiani, S., Vittuari, M., Schneider, F., Moates, G., Waldron, K. and Redlingshöfer, B. (2014): FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. Full report, Sweden, ISBN 978-91-7290-331-9.
- Quested, T. and Johnson, H. (2009): Household Food and Drink Waste in the UK A report containing quantification of the amount and types of household food and drink waste in the UK. Report prepared by WRAP (Waste and Resources Action Programme). Banbury.
- Spielmann-Prada, G., Kremer-Hartmann, K., Beretta, C., Züst, M., Gantenbein-Demarchi, C. and Müller, C. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln.

Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, März 2021, ZHAW Wädenswil.

SR 817.0 Bundesgesetz vom 20. Juni 2014 über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Lebensmittelgesetz, LMG), Stand 01. Mai 2017

SR 817.02 Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 16. Dezember 2016 (LGV), Stand 01. Juli 2020

SR 817.024.1 Verordnung des EDI über die Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln (Hygieneverordnung, HyV) vom 16. Dezember 2016, Stand am 01. Juli 2020

SR 817.022.16 Verordnung des EDI betreffend die Information über Lebensmittel vom 16. Dezember 2016 (LIV), Stand am 01. Juli 2020

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit, konsolidierte Fassung vom 26.07.2019

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, konsolidierte Fassung vom 20.04.2009

Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission vom 15. November 2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel, konsolidierte Fassung vom 08.03.2020

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission, konsolidierte Fassung vom 01.01.2018

WRAP (2020a). Redistribution checklist: Date labels, storage advice and freezing for food safety. Abgerufen von:

WRAP (2020b). Redistribution labelling guide: Date labels, storage advice and freezing for food safety. Abgerufen von:

WRAP (2020c). Food surplus redistribution: Agreement to supply/receive food past 'Best Before' date. Abgerufen von:

ANNEXES

A EXPÉRIENCES AVEC DES *DDM*+ À L'ÉTRANGER

A.1 BELGIQUE

Leitfaden mit *MHD+ Abgabegrenzen*, der von Frankreich übernommen wurde

Échange d'e-mails pour confirmer que le guide belge *Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives*⁶¹ est appliqué sans problème par les œuvres caritatives belges depuis son entrée en vigueur jusqu'aujourd'hui, en octobre 2020 :

Bonjour,
Nous avons bien reçu votre message.

Permettez-moi de vous féliciter **en mon nom personnel et au nom de la Fédération Belge des Banques Alimentaires** pour votre projet.

Les Banques Alimentaires existe en Belgique depuis 1985.

Nous pouvons vous dire que les Banques Alimentaires applique à la lettre les directives de l'AFSCA (Agence pour la sécurité alimentaire) et n'ont jusqu'à présent jamais rencontré de problèmes.

La qualité des produits distribués est aussi contrôlée, par les soins des Banques Alimentaires et par l'AFSCA, dans les associations d'aide aux démunis agréées par la Fédération des Banques Alimentaires.

Nous pensons qu'en appliquant rigoureusement les directives, tels que spécifiés dans la circulaire, les risques seront minimes voire inexistant dans votre projet.

Nous restons à votre disposition pour d'éventuels renseignements supplémentaires.

Cordialement.



NOURRIR LA SOLIDARITE

Henry Buyens

Secrétaire Général

FEDERATION BELGE DES BANQUES ALIMENTAIRES

A.2 ITALIAE

Intervista sull'esperienza con il 'manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative' in Italia

- 1) Il **manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative** è stato creato nel 2016. È giusto che le 21 organizzazioni accreditate "Banco Alimentare" in Italia hanno di seguito adoperato i consigli dell'anzidetto manuale, includendo gli **intervalli di consumo consigliati oltre il TMC** per prodotti a basso rischio (capitolo 7.3.4) e includendo il **congelamento di prodotti con una data di scadenza non superata** a seconda dei criteri del capitolo 7.3.5?

Tutti i 21 Banchi Alimentari Regionali e le Strutture Caritative accreditate che agiscono a nome e per conto di Banco Alimentare, per la loro attività di recupero delle eccedenze e successiva distribuzione fanno riferimento alle procedure operative relative al "Manuale per Corrette Prassi Operative".

Il Manuale è stato validato dal Ministero della Salute nel 2015 con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti sostenendo il bisogno alimentare.

Per quanto riguarda i prodotti con la "data di scadenza", essi possono essere recuperati e distribuiti purché tale data, presente sull'etichetta, non sia stata superata. Rispetto, invece, ai prodotti con il TMC ("da consumare preferibilmente entro il"), essi possono essere recuperati e distribuiti anche dopo aver superato la data presente sull'etichetta del prodotto.

Nel Manuale, pag. 29, è presente una tabella che fornisce le indicazioni sull'intervallo di tempo consigliato in cui è possibile consumare, le diverse categorie di prodotto che hanno superato il TMC.

Per quanto riguarda il congelamento dei prodotti, le Strutture Caritative possono provvedere al congelamento di materie prime o di semilavorati refrigerati solo se tali alimenti sono destinati ad ulteriore trasformazione ad esempio attraverso la cottura prima di essere somministrati.

- 2) Esiste una **statistica sulle quantità di prodotti donati** negli anni 2014-2016 e 2016-2019? Si può quindi derivare da queste statistiche un **impatto positivo dell'anzidetto manuale sulle quantità di alimenti donati**?

Di seguito sono rappresentati i dati delle eccedenze recuperate dai diversi canali di recupero nella rete Banco Alimentare dal 2014 al 2019 espressi in tonnellate:

Tabella C.1

rete banco alimentare dati raccolto generale						
canali approvvigionamento	2014	2015	2016	2017	2018	2019
recupero eccedenze da Industria trasformazione	11.801	13.342	14.428	17.311	18.082	17.687
<i>Siticibo GDO (recupero da Punti vendita)</i>	4.308	4.527	4.966	5.642	8.333	13.061
<i>Distribuzione (recupero da centri logistici)</i>	3.132	2.993	2.594	3.361	4.049	4.671
Ristorazione	476	511	504	491	517	477

Nello specifico Siticibo è il programma di recupero eccedenze relativo alla Grande Distribuzione Organizzata e dalla Ristorazione. Di seguito sono rappresentati i dati delle eccedenze recuperate dalla rete BA negli anni attraverso Siticibo GDO:

Tabella C.2

SITICIBO 2014	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.308
SITICIBO 2015	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.527
SITICIBO 2016	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	4.966
SITICIBO 2017	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	5.642
SITICIBO 2018	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	8.333
SITICIBO 2019	TONN. ECCEDENZE
TOTALE	13.061

Come si può notare dal 2017 in avanti c'è stato un aumento importante delle tonnellate recuperate dalla Grande Distribuzione Organizzata; l'introduzione da prima del Manuale per Corrette Prassi nel 2015 e l'entrata in vigore della Legge Gadda nel 2016 hanno sviluppato una maggior presa di coscienza da parte delle catene della GDO ed incentivato le donazioni delle eccedenze alimentari, sia nella quantità sia nella diversificazione dei generi alimentari.

Nello specifico le 35.000 tonnellate fanno riferimento solo alle eccedenze recuperate ma se consideriamo anche gli altri canali quali ortofrutta, UE e colletta alimentare le tonnellate totali donate sono più del doppio circa 75 mila.
Di seguito la tabella completa infatti mostra i dati dal 2014 al 2019.

Inoltre il **dato pro-capite noi non lo calcoliamo** sull'intera popolazione ma **solo sulle persone indigenti** che noi, attraverso le strutture caritative assistiamo e quindi nel 2019 abbiamo donato **in media circa 50 kg a persona** (su 1,5 milioni di poveri).

L'aiuto alimentare in Italia è rivolto alle persone che sono nello stato di povertà assoluta e nell'anno 2019 erano 4,5 milioni. Banco Alimentare nel 2019 ha aiutato 1,5 milioni di poveri delle strutture associate a Banco Alimentare.

Tabella C.2

	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Ortofrutta	9.731	10.181	11.155	9.005	5.807	6.682
UE	11.475	46.893	23.563	46.630	43.735	24.336
recupero eccedenze da Industria trasformazione	11.801	13.342	14.428	17.311	18.082	17.687
recuperato eccedenze da canale distribuzione	7.440	7.520	7.560	9.003	12.381	17.733
di cui SGDO (recupero da Punti vendita)	4.308	4.527	4.966	5.642	8.333	13.061
di cui D - CEDI	3.132	2.993	2.594	3.361	4.049	4.671
Collette Loc.	954	777	777	594	1.621	452
GNCA	14.011	8.934	8.491	8.200	8.266	8.082
Ristoraz.	476	511	504	491	517	477
raccolto	55.888	88.159	66.478	91.235	90.411	75.450

Spiegazioni:

- > DISTRIBUZIONE = Siticibo GDO + D CEDI
- > Siticibo GDO = recupero eccedenze dai punti vendita GDO
- > D CEDI = recupero eccedenze da centri logistici della Grande Distribuzione Organizzata
- > GNCA = prodotti recuperati dalla giornata nazionale della colletta alimentare

3) Esiste un'evidenza su eventuali eventi negativi o denunce riguardante la qualità e le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti donati?

Esiste una grande attenzione sia da parte dei donatori sia da parte di chi riceve i prodotti alimentari (Banchi Alimentari) rispetto alla salubrità e alla qualità dei prodotti donati. Possiamo affermare che i prodotti che vengono ceduti e ritirati sono perfettamente commestibili. In qualche caso abbiamo dovuto affrontare problematiche legate a muffe sui formaggi (dovute ad un difetto di confezionamento) oppure legate al fenomeno del punteruolo (insetto infestante) in alcuni lotti di pasta secca. Si è trattato di fenomeni molto isolati e rapidamente circoscritti ed affrontati con molta professionalità. Alleati fondamentali per le diverse situazioni sono attente verifiche sulle diverse fasi previste dal recupero e dalla gestione dei prodotti e la formazione dei volontari e del personale più in generale operativamente coinvolto nelle attività.

4) Potrebbe quindi raccomandare di adoperare i consigli dei capitoli 7.3.4-5 dell'anzidetto manuale in altri paesi come per esempio, la Svizzera, ammesso che i consigli siano conformi alla legge Svizzera?

Absolutamente sì, infatti l'introduzione del "Manuale per Corrette Prassi Operative" ha favorito il recupero di una serie di prodotti con il TMC raggiunto o superato purché siano state garantite l'integrità dell'imballaggio primario e le idonee condizioni di conservazione degli alimenti. L'adozione di un Manuale GHP rappresenta l'opportunità di standardizzare i comportamenti degli operatori e di fissare buone norme di comportamento come indispensabile punto di riferimento per tutte le attività.

5) Le statistiche sulle quantità di prodotti donati mostrano che lo sgravio fiscale introdotto in Italia ha avuto un impatto positivo sulle quantità donate? Si può quindi dedurre che il fattore limitante per le quantità donate è la disponibilità dei grandi donatori e non la capacità logistica delle OC?

Sicuramente gli incentivi fiscali sui prodotti donati (quali recupero IVA, IRES e potenziale riduzione della TARI) hanno avuto un impatto positivo sulle donazioni. È giusto ricordare che la maggior parte degli incentivi sono presenti da molti anni. Quello che è mutato è il contesto: molte aziende hanno maturato una maggiore sensibilità rispetto agli impatti sociali ed investono di più rispetto alla propria responsabilità sociale di impresa. Tutto questo ha incrementato le donazioni, ma allo stesso tempo l'attenzione all'origine nel generare meno eccedenze. Tutti i grandi donatori hanno ridotto negli anni le tonnellate donate (al netto di periodi eccezionali come quello legato alla pandemia) spesso per politiche interne di ottimizzazione e di revisione dei processi. Il nostro impegno quindi è quello di incrementare il numero dei donatori perché nella filiera agroalimentare sono ancora molte le aziende che non donano eccedenze.

6) In Svizzera le OC sono capaci con la loro logistica di donare circa 10'000 tonnellate all'anno attualmente. Ciò corrisponde a leggermente oltre una tonnellata all'anno su 1'000 abitanti. Esistono tali stime in Italia?

Non abbiamo stime in tal senso. Ci sono importanti studi che hanno analizzato tutta la filiera e hanno stimato le percentuali di eccedenze che si generano in ogni segmento. Una delle più importanti è quella realizzata dal Politecnico di Milano "Dar da mangiare agli affamati" di Perego, Garrone e Melacini, di cui alleghiamo il sommario per ulteriori approfondimenti.

-> 35'000 tonnellate all'anno / 60 milioni di abitanti = 5.8 kg di alimenti donati per abitante
(di qui circa la metà dal dettaglio, l'altra metà dalla trasformazione, 1-2% dalla ristorazione)

- 7) Una barriera per certe donazioni in Svizzera è la necessità di dichiarare gli allergeni esattamente su ogni prodotto. Se per esempio un'OC che colleziona 50 diversi tipi di pane deve dichiarare per ogni tipo di pane se contiene il lattosio. Spesso questo rappresenta un ostacolo per le donazioni, perché sarebbe troppo impegnativo dichiarare ogni tipo di pane.
-> In Italia è possibile fare una **dichiarazione generale di allergeni potenzialmente contenuti in un gruppo di prodotti?** (per es. "tutti i prodotti da forno possono contenere lattosio, glutine")

In Italia gli allergeni, per legge sono già indicati in etichetta, e sono obbligatori quindi non esiste una barriera in merito. Riportiamo sotto i riferimenti normativi al riguardo.

Per quanto riguarda l'etichettatura i riferimenti normativi in Italia sono essenzialmente due:

- il **Regolamento UE 1169/2011** "*relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori*" per i prodotti preimballati, destinati confezionati al consumatore finale
- il **D.Lgs. 109/92** e alcuni riferimenti del regolamento Ue 1169/2011 per i prodotti sfusi o preincartati

Successivamente all'entrata in vigore del regolamento 1169/2011, è in vigore da maggio 2018 il riferimento italiano Dal punto di vista sanzionatorio, il **D.Lgs. 231/2017**.

Per quanto riguarda le donazioni dei prodotti alimentari, nello specifico il pane ed i prodotti da forno, alcune catene della GDO forniscono a Banco Alimentare l'elenco degli ingredienti e allergeni dei prodotti destinati alla vendita e che saranno donati come eccedenza.

B DDM+ DE CARITAS ITALIANA

Product category	Recommended use-by period	Do not use if there are signs of:
Dry pasta, rice, couscous, semolina, flour (biscuits, muesli, breakfast cereals, cornflakes, crackers, breadsticks etc.)	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Prewrapped baked goods and confectionary (cakes, chocolates, etc.)	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Flour and cereals	1 - 2 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Ground coffee, cocoa, tea, herbal teas, etc.	12 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Oils, fats	12 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects, rancidity.
Products bottled in oil (tuna, artichokes, mushrooms etc.)	12 months	Fermentation (gas bubbles), bulging lid, mould, damaged or open packaging.
Jams, preserves and tinned products (pulses, tomatoes, soups, vegetables etc.)	1 - 2 months	Bulging, change in colour or smell, mould, damaged or open packaging.
Beverages and UHT beverages (fruit juice, milk etc.)	6 months	Change in taste, smell or colour, damaged or open packaging, sedimentation.
Frozen foods	1 - 2 months	Freezer burn or ice crystals.
Powdered freeze-dried products (milk, barley, etc.) except baby food	6 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Spices, herbs and sauces (mayonnaise, ketchup, mustard etc.)	6 months	Mould or mouldy smell, damaged or open packaging, insects.
Eggs in shell	1 week when stored in fridge and cooked before consumption	Bad smell (on cracking), cracks in shells, change in colour or consistency of the yolk.
Prewrapped breads (sliced bread etc.)	1 week	Mould or mouldy smell, insects.
Bottled water	12 months	Clouding, change in taste.
Whole meats (cured / cooked/ seasoned)	2 months	Mould or mouldy smell, change in appearance, smell or taste, rancid fat
Packed sliced meat products (cured/ cooked/ seasoned)	1 month	Damaged or open packaging, bulging, change in appearance, smell or taste, mould.

Illustration 1 : extrait du *Manual of good practices for charitable organizations* de Caritas Italiana et de la Fondazione Banco Alimentare (page 29)

Sources : http://cdn3.bancoalimentare.it/sites/bancoalimentare.it/files/manualecaritasbanco016_web.pdf (en italien), <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/food-waste/food-waste-reduction/country-level-guidance/en/> (en anglais)

C DDM+ DE TAFEL DEUTSCHLAND

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Pulvrige Nahrung (z.B. Puddingpulver, Instantnudeln)	- Schädlinge - unflüchtig, ranzig - artfremd	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Reis	keine Geplatze, Schädlinge	bei Schimmelverfärbung: gesamte Packung entsorgen
Salate (gewaschen, geschnitten)	- Verfärbungen, faule Stellen, Schimmel - faulig	weiße Blätter und Aromaverlust sind unproblematisch
Sahne	- Verfärbungen, schleimige Konsistenz, flockig, stark abgesetzt, aufgeblähte Verpackung - sauerlich, trüb	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
Schinken	- schmierige Oberfläche, graue oder grüne Verfärbungen, Schimmel - faulig, modrig - bitter	- auf der untersten Ebene des Kühlschranks lagern - im Ganzen länger haltbar als in Scheiben

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Schokolade, Pralinen	- Schädlinge - artfremd, ranzig	weißer Belag (strukturierte Kakobutter bzw. Zucker) und Aromaverlust sind unproblematisch
14 Tage		
Süßwaren (z.B. Fruchtgummis)	- Schimmel - verändert, ungewohnt	Aromaverlust ist unproblematisch
28 Tage		
Tee	- Schädlinge, stark verklebt - unflüchtig - artfremd	Aromaverlust ist unproblematisch
mehrere Monate		
Tiefkühlgerichte	Blasen Stellen, Gefrierbrand (ausgetrocknete Stellen)	- weniger knackig, Aromaverlust ist unproblematisch - im Ganzen länger haltbar als in Scheiben
mehrere Monate		
Wurst	- Schimmel, graue oder grüne Verfärbung, schmierige Oberfläche - faulig, modrig - bitter	- keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich - im Ganzen länger haltbar als in Scheiben
5 Tage		

Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)?

Das MHD verrät dem Verbraucher, wie lange ein Lebensmittel bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert behält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis ...“

Was ist der Unterschied zwischen dem MHD und dem Verbrauchsdatum?

Das Verbrauchsdatum kennzeichnet Lebensmittel, die sehr leicht verderblich sind, wie frisches Fleisch und frischen Fisch. Die Kennzeichnung lautet: „Verbrauchen bis ...“. Ausschließlich Produkte mit Verbrauchsdatum müssen nach Ablauf entsorgt werden, da sie ein Risiko für die Gesundheit des Konsumenten darstellen.

Wie können Lebensmittel nach Überschreiten des MHD auf ihre Haltbarkeit hin geprüft werden?

Nach Überschreiten des MHD können Sie selbst beurteilen, ob ein Lebensmittel noch gut ist. Nutzen Sie hierzu Ihre eigenen Sinne: Anschauen, Riechen, Schmecken! Die Tabelle gibt Aufschluss darüber, bei welchen Veränderungen hinsichtlich Farbe, Geruch oder Geschmack Sie Lebensmittel besser entsorgen sollten. Wenn Sie keine Veränderungen feststellen, können Sie das Produkt mit erreichtem MHD verwenden.

● = Aussehen; ● = Geruch; ● = Geschmack

Kontakt

Tafel Deutschland e.V.
 Germanstr. 18, 12099 Berlin
 Telefon: (030) 200 59 76-0
 Telefax: (030) 200 59 76-16
 E-Mail: info@tafel.de | www.tafel.de

Spendenkonto

Tafel Deutschland e.V.
 Bank für Sozialwirtschaft
 BIC: BFSWDE33HAN
 IBAN: DE6310020500000118500

Die Zeitangaben dienen als Orientierungshilfe, die Lebensmittel sind zum Teil noch länger haltbar. Weitere Informationen zur Prüfung und Haltbarkeit von Lebensmitteln finden Sie unter www.tafel.de/mhd

Dieser Flyer entstand in Zusammenarbeit mit der Wiener Tafel und der Verbraucherzentrale Hamburg e.V.




Verbraucherzentrale Hamburg **WIENER TAFEL**

Quellen: Verbraucherzentrale Hamburg: Flyer „So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind“, Wiener Tafel: Flyer „ist das noch gut?“; Foto: stock.adobe.com
 Zeile 1 von 1 nach: 1. © Moring/istockphoto, 2. © istockphoto, 3. © istockphoto
 Zeile 2 von 1 nach: 1. © A. Jones, 2. © Pictorial Partners, 3. © iStockphoto
 Zeile 3 von 1 nach: 1. © iStockphoto, 2. © iStockphoto, 3. © iStockphoto
 Zeile 4 von 1 nach: 1. © iStockphoto, 2. © iStockphoto, 3. © iStockphoto

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Brof, Brötchen, Konditorewaren	Schimmel (Schimmelbildung beginnt mit kleinen weißen Punkten, breitet sich dann weiter aus und wird blau-grünlich)	- besonders weiche oder knusprige Konsistenz ist unproblematisch - trockenen Brot für Paniermehl/Croûtons verwenden
2 Tage		
Butter	- ranzig, artfremd - ranzig, stechend, artfremd	verschlossen auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern
21 Tage		
Eier (hartgekocht)	- faulig - fasig	Test: ungekochtes Ei in gefülltes Wasser legen. Frisch: Ei liegt unten. Schlecht: Ei steigt auf.
21 Tage		
Essig	- trüb, pelzige Schicht, Schimmel - gärig - ranzig, bitter	Auftrocknen bei gekühlter Temperatur; dunkel lagern; geöffnet in Kühlschrank lagern
mehrere Monate		
Fruchtsaft	- schimmelige Bildung von Luftblasen - gärig - unflüchtig, vergoren	ungeöffnet bei Zimmertemperatur; geöffnet in Kühlschrank lagern
28 Tage		

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Getreideflocken	- keine Geplatze, Schädlinge - ranzig	trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
2 Monate		
Gewürze (Pfeffer, Salz, Gewürzbohnen)	- Klumpen, Schädlinge - unflüchtig - artfremd	dunkel, trocken, verschlossen lagern; geöffnete Behälter bei häufigem Kontakt mit Wasserdampf regelmäßig prüfen
1 Jahr		
Honig	- Blasenbildung - gärig/sauer	- Kristallisierungen sind unproblematisch - wird wieder weich bei ca. 40 °C im Wasserbad
1 Jahr		
Kaffee und Kakao	- Schädlinge, zarte Geplatze - unflüchtig, verändert	vor Feuchtigkeit schützen
1 Jahr		
Käse (Schmelzkäse, Hartkäse, außer Rohmilchkäse)	- Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grün, rosa-weiß, weiß - unflüchtig, gärig	auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern; hält am Stück länger als in Scheiben
21 Tage		

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Käse (Weichkäse, Frischkäse, außer Rohmilchkäse)	- Schimmel in verschiedenen Farben: grünlich-grün, rosa-weiß und weiß - unflüchtig, verändert	auf mittlerer Ebene im Kühlschrank lagern; hält am Stück länger als in Scheiben
10 Tage		
Käse (Rohmilchkäse, außer als Rohmilchkäse)	Nach Ablauf des MHD entsorgen, da die Gefahr einer Lebensmittelinfektion mit Listerien besteht.	
0 Tage		
Lebense	- stechend, ranzig - bitter, ranzig	lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
mehrere Monate		
Knabberartikel (Kartoffelchips, Erdnusschips, Cracker)	- Schimmel - ranzig, stechend - ranzig, verändert	lichtgeschützt und trocken bei Zimmertemperatur lagern
2 Monate		
Konserven (Gemüse-, Obstkonserven, Fertiggerichte)	- Schimmel, undichte, rötliche Dosen, stark verbeulte Dosen (Metalle geben dann in Inhalt über) - gärig, sauer - säuerlich, metallisch, faulig	Dosenware nach Öffnen umfüllen, sie sind dann im Kühlschrank ca. 2 bis 3 Tage lang haltbar; aufgedruckte Lagerhinweise beachten
1 Jahr		

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Marmelade/Konditore	- Schimmel - verändert, vergoren - gärig, verändert	- veränderte Farbe ist unproblematisch - angebrochene Marmeladen im Kühlschrank aufbewahren
6 Monate		
Maronen	- Schimmel - schlecht riechend, verändert, ranzig - faulig	nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern
28 Tage		
Mehl, Backpulver	- Schädlinge z.B. Mehlwürmer, Milben, Staubläuse - unflüchtig, ranzig	Schädlingstest: Ausstreuen, Oberfläche glätten, wenn Oberfläche nach 30 Minuten furchig, ist Milbenbefall wahrscheinlich
1 Jahr		
Milch, frisch	- flockig, geronnen - sauer	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
2 Tage		
Milch, haltbar	- schleimig, Milchtrübe beult aus - bitter	flockt nicht aus, wird nicht sauer (!)
28 Tage		

Haltbarkeit	Bei diesen Veränderungen Produkt entsorgen	Nützliche Tipps und weitere Informationen
Milcherzeugnisse (z.B. Joghurt, Buttermilch) außer Butter/Käse	- Schimmel, aufgeblähte Verpackung - verändert, sauer - sauer	keine Veränderung: Verzehr ist unbedenklich
5 Tage		
Milch (Frucht-, Getreidemilch, Condensed, Aromatisiert, Quinoa)	keine Geplatze, Schädlinge, bitter	trocken und luftdicht bei Zimmertemperatur lagern
2 Monate		
Nudeln (Trockennudeln)	keine Geplatze, Schädlinge	bei Schimmelverfärbung: gesamte Packung entsorgen
1 Jahr		
Nüsse (Wal-, Erdnüsse, Pistazien)	- trüb - Schädlinge, schwarze Stellen, Schimmel - unflüchtig, ranzig - bitter	Achtung: Schimmelschädelbildung ist bei Nüssen besonders gefährlich, da dabei giftige Stoffe entstehen können
28 Tage		
Pflanzliche Fette (Öle (Margarine, Oliven-, Sonnenblumenöl))	- trüb - ranzig, streng, stechend, beßend - ranzig, bitter	Ausfrieren bedeutet keine Qualitätsminderung
28 Tage		

Illustration 2 : Guide de *Tafel Deutschland* sur la durée de conservation des aliments après échéance de la DDM

Source : <https://www.tafel.de/themen/nachhaltigkeit/mhd/>

D RÉSUMÉ DES ACTIVITÉS DE SURVEILLANCE ET DE TENUE DE REGISTRES, ET DES MESURES CORRECTIVES ASSOCIÉES AUX PRP POUR LES DONS ALIMENTAIRES

Résumé des activités de surveillance et de tenue de registres et des mesures correctives associées aux PRP 14, 15, 16 et 17 les plus indiquées pour les dons alimentaires

PRP	Infrastructures et activités de contrôle des donateurs et des destinataires	Surveillance	Faut-il tenir un registre? (*)	Mesures correctives
PRP 14: Contrôle de la durée de conservation	Respect des dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011 relatives à la mention d'une date (date limite de consommation et date de durabilité minimale) Conservation des denrées alimentaires selon les conditions de température, de luminosité et d'humidité recommandées par le producteur	Les ESA devraient régulièrement passer en revue l'étiquette des denrées alimentaires pour les retirer avant leur date limite de consommation. Ils peuvent profiter de cet examen pour vérifier l'intégrité de l'emballage, les conditions de conservation, etc.	Non	Élimination, refus ou renvoi des denrées alimentaires dans les cas suivants: 1) durée de conservation restante des produits insuffisante; 2) réception après la date limite de consommation; 3) l'emballage (intérieur) est endommagé; 4) l'étiquetage est incorrect ou inadapté (peu clair ou invisible); 5) la denrée alimentaire n'est plus acceptable d'un point de vue organoleptique.
PRP 15: Manipulation des renvois de denrées alimentaires	Lieux d'entreposage adaptés aux différents types de conservation (réfrigération, congélation, température ambiante), séparation entre produits à renvoyer et produits non renvoyés Systèmes de suivi logistique et de traçabilité selon un mode «premier entré, premier sorti»	Contrôle par lots de l'intégrité de l'emballage et des autres défauts visuels, pas de signe visible de détérioration Contrôle de la température à la réception, décision sur l'acceptabilité du don	Oui, contenant une description sommaire de la denrée alimentaire, la date et les raisons du renvoi, l'origine et la destination de la denrée	Élimination des denrées alimentaires jugées impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été placées à temps dans de bonnes conditions de conservation Nouvelle transformation des denrées alimentaires pour les rendre sûres
PRP 16: Évaluation de la possibilité d'un don alimentaire et de la durée de conservation qui lui resterait	Logistique visant les produits dont la durée de conservation est la plus courte pour une livraison réfrigérée ou à température ambiante Équipements et méthodes de travail de l'évaluation sensorielle Systèmes de traçabilité	Vérification de la présence d'une date de durabilité minimale ou d'une date limite de consommation sur les denrées alimentaires préemballées et évaluation de la durée de conservation qui leur reste Dans le cas des denrées alimentaires préemballées pour lesquelles la date de durabilité minimale n'est pas requise (fruits et légumes préemballés, produits de boulangerie, vin, etc. — voir la liste du PRP 14), évaluation sensorielle (odeur, goût, couleur, etc.) permettant de décider s'ils sont toujours propres à la consommation	Oui, il faut consigner l'étiquetage initial ou les informations disponibles à la réception.	Élimination ou rappel des denrées alimentaires ayant dépassé leur date limite de consommation Élimination des denrées alimentaires qui doivent mentionner une durée de conservation mais ne la mentionnent pas

PRP	Infrastructures et activités de contrôle des donateurs et des destinataires	Surveillance	Faut-il tenir un registre? (*)	Mesures correctives
		Dans le cas des denrées alimentaires ayant dépassé leur date de durabilité minimale, les ESA peuvent les destiner aux dons alimentaires mais doivent systématiquement vérifier: 1) que l'emballage est intact (pas de détérioration, d'ouverture, de condensation, etc.); 2) que l'aliment est conservé selon les conditions de température et autres conditions requises (comme la surgélation à - 18 °C ou un entreposage à sec); 3) les informations relatives à la date de congélation si l'aliment a été congelé avant la fin de la durée de conservation dans le but d'effectuer un don alimentaire; 4) les propriétés sensorielles (l'aliment est toujours propre à la consommation humaine, il n'est pas ranci et ne présente pas de moisissures, etc.); 5) l'absence d'exposition à d'autres risques majeurs de santé ou de sécurité des aliments.		
PRP 17: Congélation des dons alimentaires	Congélation rapide et infrastructures de conservation adaptées Logistique Respect des dispositions du règlement (UE) n° 1169/2011 relatives à la mention d'une date (date limite de consommation et date de durabilité minimale) Respect des dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	Contrôle de la température Contrôle de l'intégrité de l'emballage Contrôle de l'étiquetage Vérification des informations sur la date de congélation et de toutes autres informations sur le délai de consommation des denrées alimentaires (du moins celles à disposition, il convient de tenir compte d'éventuelles instructions supplémentaires au niveau national)	Non	Élimination des denrées alimentaires dans les cas suivants: 1) réception après la date limite de consommation; 2) emballage (intérieur) endommagé; 3) étiquetage incorrect ou inadapté (peu clair ou invisible); 4) les denrées alimentaires n'ont pas été placées à temps dans de bonnes conditions de conservation; 5) les denrées alimentaires ne sont plus acceptables d'un point de vue organoleptique.

(*) Il n'est pas nécessaire de consigner la durée de conservation des dons alimentaires, mais ceux-ci sont soumis aux exigences de traçabilité.

E EXTRAITS DE LA LOI FÉDÉRALE SUR LA RESPONSABILITÉ DU FAIT DES PRODUITS (LRFP)

Loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits (RS 221.112.944) du 18 juin 1993 (État le 1^{er} juillet 2010)

L'Assemblée fédérale de la Confédération suisse,

vu l'art. 64 de la constitution,

vu le message du Conseil fédéral du 24 février 1993,

arrête :

Art. 1 Principe

- 1 Le producteur répond du dommage lorsqu'un produit défectueux cause :
 - a. la mort d'une personne ou provoque chez elle des lésions corporelles ;
 - b. un dommage à une chose ou la destruction d'une chose d'un type qui la destine habituellement à l'usage ou à la consommation privés et qui a été principalement utilisée à des fins privées par la victime.
- 2 Il ne répond pas du dommage causé au produit défectueux.

(...)

Art. 5 Exceptions à la responsabilité

- 1 Le producteur n'est pas responsable s'il prouve :
 - a. qu'il n'a pas mis le produit en circulation ;
 - b. que, compte tenu des circonstances, il y a lieu d'estimer que le défaut ayant causé le dommage n'existait pas au moment où il a mis le produit en circulation ;
 - c. que le produit n'a été ni fabriqué pour la vente ou pour toute autre forme de distribution dans un but économique, ni fabriqué ou distribué dans le cadre de son activité professionnelle ;
 - d. que le défaut est dû à la conformité du produit avec des règles impératives émanant des pouvoirs publics ;
 - e. que l'état des connaissances scientifiques et techniques, lors de la mise en circulation du produit, ne permettait pas de déceler l'existence du défaut.

^{1bis} L'exception à la responsabilité au sens de l'al. 1, let. e, ne s'applique pas aux organes, tissus ou cellules d'origine animale ainsi qu'aux transplants standardisés issus de ceux-ci destinés à être transplantés sur l'être humain.

- 2 En outre, le producteur d'une matière première et le fabricant d'une partie composante ne sont pas responsables s'ils prouvent que le défaut est imputable à la conception du produit dans lequel la matière première ou la partie composante est incorporée, ou aux instructions données par le fabricant du produit.

Art. 6 Franchise en cas de dommage matériel

- 1 Le dommage causé à une ou à plusieurs choses doit être supporté par la victime jusqu'à concurrence de 900 francs.
- 2 Le Conseil fédéral peut adapter aux circonstances nouvelles le montant prévu à l'al. 1.

Art. 7 Responsabilité solidaire

Lorsque plusieurs personnes répondent d'un dommage causé par un produit défectueux, ces personnes sont solidairement responsables.

Art. 8 Exclusion de la responsabilité

Sont nulles les conventions qui limitent ou excluent au détriment de la victime la responsabilité civile résultant de la présente loi.

(...)

F PROPOSITION DE RÉGIME DE RESPONSABILITÉ ENTRE LE DONATEUR ET LE DESTINATAIRE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Convention régissant la responsabilité lors de la remise de denrées alimentaires qui ne sont plus commercialisables

Convention entre

le donateur de denrées alimentaires (responsable de la mise sur le marché)

et

le destinataire des denrées alimentaires (organisation caritative, personne privée, etc.)

En tant que destinataire de denrées alimentaires, je m'engage à n'accepter que des denrées alimentaires dont le donateur peut garantir la **sécurité sanitaire au moment de la remise** et s'acquitte de l'**obligation d'information**. Si le donateur ne peut pas m'assurer de manière crédible que ses denrées alimentaires sont sûres et irréprochables au moment de la remise, ou s'il ne m'informe pas de leur durée de conservation, je n'accepte pas les denrées alimentaires. Pour autant, je déclare accepter qu'une information fournie par oral sur la durée de conservation et les conditions de stockage ainsi que sur la présence éventuelle d'allergènes soit juridiquement valable pour le donateur en cas de prétentions en matière de responsabilité*.

Je m'engage à vérifier en toute bonne foi que les aliments donnés sont sûrs avant de les consommer ou de les transmettre à des tiers, en tenant compte des informations fournies par le donateur, et à respecter l'obligation d'information. Je **réponds pleinement de la qualité irréprochable, de la sécurité sanitaire** et de l'innocuité des aliments donnés **au moment de leur consommation ou de leur remise à des tiers** et je respecte l'**obligation d'information**.

Donateur

Destinataire

**L'information fournie par oral est considérée comme une preuve libératoire en cas de prétentions en matière de responsabilité.*

G GUIDE SUR LA CONGÉLATION DE PRODUITS PUBLIÉ PAR LES AUTORITÉS BRITANNIQUES

Frozen foods guidance

Freezing food

Freezing can act as a 'pause button' prior to the date on the food passing. Some businesses and redistribution organisations are able to freeze foods prior to their 'Use By' or 'Best Before' dates, before the food is transferred to a redistribution organisation or final recipient.

The organisation carrying out the freezing must:

- Ensure that the food is in an acceptable condition and suitable for freezing (e.g. as indicated by manufacturer's instructions).
- Ensure the food is frozen all of the way through to the core.
- Supply information relating to the food and its freezing to the receiving organisation – include information about when the product was frozen and instructions for defrosting and cooking.
- Re-label the food (see below).
- For food carrying a 'Use By' date, demonstrate that the freezing process commenced early enough to ensure that the food is frozen by or before midnight of the day of the expiry of the 'Use By' date.⁹

Re-labelling food that is frozen

If food is frozen to facilitate redistribution, it is essential that the food is re-labelled as the nature of the product will have changed, and frozen food with an expired 'Use By' date found in a food business establishment is deemed unsafe by virtue of food law.

Therefore, food has to be frozen prior to its expiry date, the original 'Use By' (if the product had one) removed and a new 'Best Before' date applied. Food operations storing re-labelled food should have systems in place to record when the food was frozen as they could be asked to demonstrate that such food is safe when inspected by Local Authority Food Safety Officers.

Instructions for use should be provided which make it clear that the product should be thawed under refrigeration and used within 24 hours.

⁹ Ideally, the freezing process should commence early enough so that the food reaches at least -2°C at midnight of the day of the expiry of the 'Use By' date. While the food may not be fully frozen at midnight, there should be no risk to food safety if the freezing process is underway early enough before that time, with the aim of freezing the food through to the core.

Illustration 3 : extrait du *Redistribution Labelling Guide* publié par les autorités britanniques, page 9 (WRAP, 2020)

H DÉFINITIONS

On trouve plusieurs définitions de **pertes alimentaires** (en anglais **food losses**) dans la littérature. Celle utilisée dans le cadre de ce rapport désigne l'ensemble des denrées produites pour l'alimentation humaine mais qui ne sont pas consommées par des humains. Par conséquent, sont également considérées comme pertes alimentaires les parties non comestibles des denrées et les denrées alimentaires utilisées à d'autres fins comme matières premières ou aliments pour animaux. Ne sont pas considérées comme telles les aliments pour animaux et les matières premières biologiques qui, dès le départ, ne sont pas destinés à la consommation humaine.

Les **déchets alimentaires** (en anglais **food waste**) sont parfois utilisés dans la littérature pour désigner les pertes alimentaires intervenant au bout de la chaîne agroalimentaire (Gustavsson and Cederberg, 2011). Dans le présent rapport, « déchets alimentaires » et « pertes alimentaires » sont toutefois utilisés comme des synonymes. En effet, la distinction n'est pas toujours évidente. De plus, des pertes alimentaires peuvent également survenir en début de chaîne et être assimilables, selon la cause, à du gaspillage, et, selon le mode d'élimination, à des déchets. En principe, nous n'utilisons pas le terme de déchets alimentaires pour désigner les pertes alimentaires qui servent ou peuvent servir de matières premières pour une utilisation à plus forte valeur ajoutée, par exemple comme aliments pour animaux ou comme matière première pour l'industrie pharmaceutique.

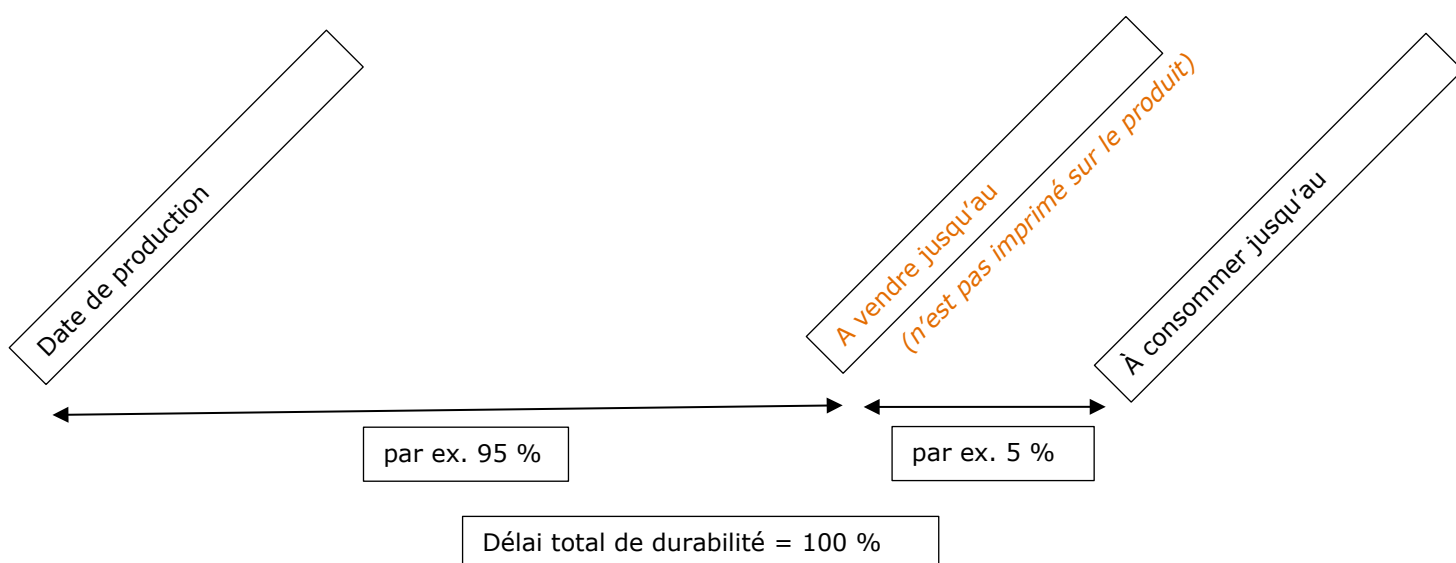
Le terme de **gaspillage alimentaire** fait également référence aux pertes évitables. Il est toutefois plus normatif et devrait être utilisé pour souligner le gaspillage des ressources.

Certaines études scientifiques ne considèrent pas comme déchets alimentaires les aliments produits pour la consommation humaine et donnés comme nourriture aux animaux (Östergren et al., 2014, Gillick and Quested, 2018), une opinion justifiée généralement par le fait que les nutriments sont réintroduits dans la chaîne alimentaire et remplacent ainsi les aliments pour animaux. Dans le présent rapport, les aliments utilisés pour nourrir les animaux sont toutefois considérés comme des pertes alimentaires, car ils ont un bilan écologique négatif (par ex. énergie gaspillée lors de la transformation de céréales en pain) par rapport à leur utilisation en tant qu'aliments. Lorsque l'on s'intéresse à l'impact sur l'environnement, on effectue automatiquement une pondération en comptabilisant des crédits écologiques pour les produits substitués tels que les aliments pour animaux.

D'autres définitions sont disponibles en début de rapport (cf. abréviations, définitions, termes, unités).

I SOLUTION POSSIBLE POUR PRÉVENIR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES PRODUITS ULTRAFRAIS

Introduction d'une date de vente destinée à un usage interne au sein de l'établissement de commerce, consignée dans la gestion électronique des marchandises, qui n'est pas imprimée sur les produits. Passée cette date, les produits ne sont plus vendus via le circuit régulier et peuvent être distribués via d'autres canaux. Il est recommandé de mettre en place un **projet de suivi** pour aboutir à une solution réalisable.



J ÉTIQUETTES « AVEC CONGÉLATION +90 » ET « DDM+ »



Illustration 4: proposition d'étiquette à coller sur les produits congelés (étiquette « Avec congélation +90 »)



Illustration 5 : une version antérieure de l'étiquette a été testée dans le cadre d'un essai pilote avec le détaillant Volg. L'essai a montré qu'il est tout à fait possible de coller l'étiquette sur la plupart des produits sans recouvrir d'information relevant de la législation alimentaire.



Illustration 6 : suggestion d'autocollants pour les différentes périodes (« étiquettes DMM+ »).

K ÉTIQUETAGE DES DONS ALIMENTAIRES

INFORMATIONS NÉCESSAIRES

Les donateurs doivent communiquer les informations suivantes aux œuvres caritatives.

Données de base relatives au donateur	Informations sur le transport et la logistique
Société	Lieu et moment du retrait des marchandises ou de la livraison
Adresse, localité	Retrait nécessaire ou livraison
Interlocuteur, coordonnées	Adresse, rampe de chargement
Téléphone, adresse de messagerie	Coordonnées interlocuteur logistique
	Heures d'ouverture de la rampe
Informations sur les denrées	Autres
Motif du don	Documents particuliers : par exemple déclaration supplémentaire
Désignation du produit	Attestation écrite de la prolongation de la durée de conservation optimale
Type d'emballage (déclaration supplémentaire incluse)	Étiquettes supplémentaires pour le point de vente
Températures de stockage et de transport	Autres informations
Nombre d'unités de vente	
Poids unitaire UV	
Poids total ou nombre de palettes	
Date / durée de conservation prolongée OUI / NON	
Type de conteneurs / conteneurs à retourner	

Source : FIAL & SWISSCOFEL (2015)

INDICATIONS SUR L'ÉTIQUETAGE DES DONS ALIMENTAIRES

- ☑ **L'erreur d'étiquetage** n'a pas d'incidence sur le plan de la sécurité sanitaire, contrairement à l'absence d'information sur les allergènes. **Les fausses indications** ou les étiquetages ne respectant pas les prescriptions légales sont corrigés par écrit **sur le lieu de réception des marchandises** (étiquettes complémentaires ou lettre d'accompagnement, etc.) **de manière bien visible** et accessible pour le destinataire (modification des proportions du mélange, non-respect des indications en pourcentages des quantités, indications non conformes de la valeur nutritive, ingrédients allergènes non spécifiés, poids net de conditionnement trop faible, etc.).
- ☑ Les œuvres caritatives peuvent encore redistribuer les produits au maximum 6 / 14 / 30 / 120 / 360 jours après **l'expiration de la date de durabilité minimale** (cf. DDM+ au tableau 4). Si les produits ne figurent pas dans le tableau, le délai minimal de 6 jours s'applique. Une mention **bien visible** doit être apposée à l'intention des destinataires indiquant que la DDM est dépassée et que des modifications des qualités organoleptiques ne peuvent être exclues.
- ☑ Les dépassements qui excèdent **la DDM+** indiquée au tableau 4 nécessitent une **déclaration écrite du fabricant ou du distributeur du produit en question**. Il faut veiller à ce que l'attestation de la prolongation de la durée de conservation minimale soit bien visible et accessible pour le destinataire sur le lieu de réception de la marchandise (produits surgelés, produits secs ou conserves proprement dites, etc.). Il est recommandé, en cas de doute, de se renseigner auprès du chimiste cantonal.
- ☑ Rien ne s'oppose en principe aux dons de denrées alimentaires de gros distributeurs dans leur **emballage d'origine**, d'articles de marque ou de produits portant des marques de distributeurs ou des labels particuliers (bio, etc.). Certains détaillants jugent ces dons favorables à l'image de leur entreprise. Il est cependant conseillé de **discuter** avec le détaillant ou le titulaire de la marque ou du label et de s'assurer de disposer de leur consentement sous une forme appropriée (contrats de coopération ou de livraison, déclarations générales, demandes de renseignements pour des cas particuliers, etc.).

BIBLIOGRAPHIE DES ANNEXES

- AGES (2017): Milch Frisch, Länger Frisch, Haltbar & co. . AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien.
[<https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/fluessige-lebensmittel/milch/#>](https://www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/fluessige-lebensmittel/milch/#).
- BAG (2002): Haltbarkeit hart gekochter Schaleneier bei unterschiedlichen Lagerungsbedingungen. Bundesamt für Gesundheit, Abteilung Lebensmittelwissenschaft, Sektion Mikrobiologie und Biotechnologie.
[<https://web.archive.org/web/20120515201301/http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=de>](https://web.archive.org/web/20120515201301/http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=de).
- Balzaretti, C., Bassi, D., Castrica, M., Cocconcelli, P.S., Dall'Olio, B., Granata, S. and Mori, M. (2015): Manuale per corrette prassi operative per le organizzazioni caritative. Caritas Italiana, Fondazione Banco Alimentare O.N.L.U.S.
- Beretta, C. and Hellweg, S. (2019): Lebensmittelverluste in der Schweiz: Mengen und Umwelteffekte. Wissenschaftlicher Schlussbericht. Bundesamt für Umwelt BAFU, Worblentalstrasse 68, CH-3063 Ittigen.
- DePraeter, C. and Lefevre, V. (2017): Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives. Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Centre administratif Botanique, Food Safety Center, Boulevard du Jardin Botanique 55, B-1000 BRUXELLES.
- Deutscher Bundestag (2019): Mindesthaltbarkeitsdatum: Nationaler Regelungsspielraum und fachwissenschaftliche Diskussion. Deutscher Bundestag, Fachbereich 'Wirtschaft und Verkehr, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz'. Aktenzeichen: WD 5 - 3000 - 077/19. 28. August 2019.
- EC (2018): Bericht über einen Sondierungsbesuch in Deutschland, 5. – 13. juni 2018. Einholen von Informationen über den Ansatz der Mitgliedstaaten zur Verringerung der Lebensmittelverschwendung. Europäische Kommission, Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- EC (2019): Redistribution of surplus food: Examples of practices in the Member States. European Commission (EC), EU Platform on Food Losses and Food Waste. Available online: [<https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-donation_en>](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/food-donation_en).
- FIAL & SWISSCOFEL (2015): Leitfaden für potenzielle Lebensmittelspender aus Grosshandel und Industrie: Handhabung und Anforderungen. Abgerufen von: http://www.fial.ch/wp-content/uploads/2017/04/orientierungshilfe-leitfaden_fuer_lebensmittelspender.pdf
- Gillick, S. and Quedstedt, T. (2018): Household food waste: restated data for 2007-2015. Banbury, UK: WRAP. Available from: 2018
<http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household%20Food%20Waste%20Restated%20Data%202007-15%20FINAL.pdf>.
- Gram-Hanssen, I., Hanssen, O.J., Hultén, J., Silvennoinen, K., Werge, M., Stenmarck, Å. and Aare, A.K. (2016): Food Redistribution in the Nordic Region. TemaNord 2016:502, ISSN 0908-6692, [<http://dx.doi.org/10.6027/TN2016-502>](http://dx.doi.org/10.6027/TN2016-502).
- Gustavsson, J. and Cederberg, C. (2011): Global food losses and food waste; extent, causes and prevention. Swedish Institute for Food and Biotechnology (SIK), Gothenburg (Sweden), and FAO, Rome (Italy).
- Koutsoumanis, K., Allende, A., Alvarez-Ordóñez, A., Bover-Cid, S., Chemaly, M., Davies, R., Herman, L., Hilbert, F., Lindqvist, R., Nauta, M., Peixe, L., Ru, G., Simmons, M., P. Skandamis, Suffredini, E., Jäcksens, L., Petersen, A., Varzakas, T., K. Baert, Hempen, M., Stede, Y. Van der and Bolton, D. (2018): Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ).
- NVWA (2015): Charitatieve instellingen en organisaties. Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA), P.O. Box 43006, 3540 AA Utrecht. The Netherlands.
[<https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/levensmiddelenketen/publicaties/charitatieve-instellingen-en-organisaties-informatieblad-76/Charitatieve+Instellingen+en+Organisaties+informatieblad+76.pdf>](https://www.nvwa.nl/binaries/nvwa/documenten/consument/eten-drinken-roken/levensmiddelenketen/publicaties/charitatieve-instellingen-en-organisaties-informatieblad-76/Charitatieve+Instellingen+en+Organisaties+informatieblad+76.pdf).
- Östergren, K., Gustavsson, J., Bos-Brouwers, H., Timmermans, T., Hansen, O.-J., Møller, H., Anderson, G., O'Connor, C., Soethoudt, H., Quedstedt, T., Eastaugh, S., Politano, A., Bellettato, C., Canali, M., Falasconi, L.,

- Gaiani, S., Vittuari, M., Schneider, F., Moates, G., Waldron, K. and Redlingshöfer, B. (2014): FUSIONS Definitional Framework for Food Waste. Full report, Sweden, ISBN 978-91-7290-331-9.
- Spielmann-Prada, G., Kremer-Hartmann, K., Beretta, C., Züst, M., Gantenbein-Demarchi, C. and Müller, C. (2021): Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln. Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit. Wissenschaftlicher Schussbericht, März 2021, ZHAW Wädenswil.
- Trzaskowska, M., Łepecka, A., Neffe-Skocinska, K., Marciniak-Lukasiak, K., Zielinska, D., Szydłowska, A., Bilka, B., Tomaszewska, M. and Kołozyn-Krajewska, D. (2020): Changes in Selected Food Quality Components after Exceeding the Date of Minimum Durability—Contribution to Food Waste Reduction. Sustainability 2020, 12, 3187; doi:10.3390/su12083187.
- WRAP (2019): Labelling guidance: Best practice on food date labelling and storage advice. WRAP, Banbury, Oxon OX16 5BH. <<http://www.wrap.org.uk/content/food-date-labelling-guidance>>.
- WRAP (2020): Redistribution labelling guide: date labels, storage advice, and freezing for food safety. WRAP, Banbury. <<https://wrap.org.uk/content/surplus-food-redistribution-labelling-guide>>.
- Zielinska, D., Bilka, B., Marciniak-Lukasiak, K., Łepecka, A., Trzaskowska, M., Neffe-Skocinska, K., Tomaszewska, M., Szydłowska, A. and D.Kolozyn-Krajewska (2020): Consumer Understanding of the Date of Minimum Durability of Food in Association with Quality Evaluation of Food Products After Expiration. Int. J. Environ. Res. Public Health 2020, 17, 1632; doi:10.3390/ijerph17051632.