

Guide

des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie

Publié par :

FIAL, Fédération des Industries Alimentaires Suisses
SWISSCOFEL, Association Suisse du Commerce Fruits, Légumes et Pommes de terre

Auteurs :

Membres du groupe de travail fédéral temporaire «Food-Waste - organisation d'entraide»

Le présent document a été réalisé avec l'appui de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), et de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS).

Mise à jour de la situation juridique actuelle en 2019 par le groupe de travail Food Save 2025.

Sommaire

Page

1. État des lieux.....	2
2. Remarques préliminaires.....	2
3. Bases légales.....	3
4. Règles sanitaires à respecter	3
4.1 Denrées invendues redistribuables	3
4.2 Produits non redistribuables	4
4.3 Autres critères d'exclusion de la redistribution d'aliments	4
4.4 Informations nécessaires.....	5
4.5 Indications sur l'étiquetage des dons alimentaires (voir également chap. 5 FAQ)	5
5. Foire aux questions (FAQ)	6
6. Formulaire : offre ferme d'un don de denrées alimentaires (par courriel ou par fax)	8

1. État des lieux

Le présent guide est l'un des fruits du dialogue établi entre les offices fédéraux et les parties prenantes à la lutte contre le gaspillage des aliments. Rédigé par le groupe de travail constitué à cette fin, avec l'appui de l'Office fédéral de l'agriculture, il présente aux donateurs potentiels les principales modalités du don d'aliments.

Il s'agit de récupérer les denrées alimentaires conformes à l' législation mais ne pouvant plus être vendues en raison de la date de durée de conservation minimale afin qu'elles soient consommées rapidement, tout en apportant une aide aux œuvres caritatives et à leurs bénéficiaires.

2. Remarques préliminaires

Le présent guide s'adresse aux producteurs et aux distributeurs qui s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, à l'exception des membres de la Communauté d'intérêt du commerce de détail suisse (CI CDS), liés par une convention particulière.

Procédant d'une démarche volontaire et non contraignante sur le plan juridique, la participation au don d'aliments ne dégage ni les œuvres caritatives ni les donateurs de leur devoir et de leur responsabilité, tels qu'ils sont définis par la législation suisse en la matière.

Les services cantonaux de la sécurité sanitaire, qui exercent leur pouvoir de contrôle des denrées alimentaires en procédant à des sondages, préconisent d'observer les bonnes pratiques énoncées dans le présent document, qui contient les informations suivantes :

- Les principaux critères de qualité des denrées à récupérer ;
- Les règles générales de sécurité sanitaire à respecter ;
- Les responsabilités respectives des donateurs et des œuvres caritatives ;
- Les informations à communiquer à ces organisations ;
- Une définition des modalités d'étiquetage et de désignation des produits à récupérer ;
- Une réponse aux questions les plus fréquentes ;
- Des incitations à faire des dons, conçues pour l'industrie et la grande distribution.

En cas de doute, il est recommandé de s'adresser directement au chimiste cantonal.

3. Bases légales

La législation suisse sur les denrées alimentaires s'applique également aux denrées récupérées. L'application des bonnes pratiques d'hygiène doit être garantie et le consommateur ne doit être ni trompé ni exposé à aucun risque sanitaire. Les règles applicables sont tirées entre autres des ordonnances suivantes :

- RS 817.02, Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs) : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143388/index.html>
- RS 817.022.16, Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) : <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143397/index.html>
- 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 (OPOVA) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143405/index.html>
- 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 (ORésDAlan) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143414/index.html>
- RS 817.022.15, Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (OCont) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143406/index.html>
- RS 817.024.1, Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg) <https://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20143394/index.html>

4. Règles sanitaires à respecter

Seules les denrées invendues répondant à tous les critères de sécurité sanitaire et d'hygiène peuvent être redistribuées. Voici les modalités de cette redistribution. (À noter que la liste des produits redistribuables **n'est pas exhaustive**.)

4.1 Denrées invendues redistribuables

- Denrées périssables non récupérables par la logistique ordinaire
- Denrées invendues provenant de la gamme des produits de saison et des promotions
- Produits retirés de l'assortiment ou en surplus
- Produits présentant de légères altérations d'aspect, de forme, de couleur ou de texture
- Produits mal emballés ou mal étiquetés
- Produits intacts dont l'emballage est légèrement endommagé
- Produits avec une date d'expiration +6 jours

Produits	Emballage	Emmagasinage	Critères d' <u>exclusion</u>
Fruits (entiers, non coupés)	Ouverts ou préemballés	Autant que possible au frais	Fruits qui commencent à se gâter, attaqués par des moisissures, des maladies ou des insectes, fruits présentant des anomalies de goût ou des taches causées par des traitements phytosanitaires
Légumes (entiers, non coupés)	Ouverts ou préemballés	Autant que possible au frais, à température ambiante ou à celle indiquée sur l'étiquette	Légumes qui commencent à se gâter, attaqués par des moisissures, des maladies ou des insectes, légumes présentant des anomalies de goût ou des taches causées par des traitements phytosanitaires

Pain frais	Ouvert ou préemballé	Au frais et au sec	Pain dur, qui s'effrite ou attaqué par les moisissures
Produits de boulangerie, pains de longue conservation, pain de mie, viennoiseries et pâtisseries non réfrigérées	Ouverts ou préemballés	Au sec ou au frais, suivant indications de conservation	Produits qui s'effritent, attaqués par les moisissures ou sous emballage défectueux
Produits laitiers, fromage, œufs, pâte, viennoiseries et pâtisseries réfrigérés	Préemballés	Au frais, comme indiqué sur le produit Les œufs sont stockables hors réfrigération.	Produits sous emballage défectueux ou organoleptiquement suspects
Viande, charcuterie et produits à base de viande ou de poisson	Préemballés	Au frais, comme indiqué sur le produit	Produits sous emballage défectueux ou organoleptiquement suspects
Autres produits frais périssables et produits frais prêts à consommer	Préemballés	Au frais, comme indiqué sur le produit	Produits sous emballage défectueux ou organoleptiquement suspects
Denrées de base conservables à température ambiante (conserves, féculents et ingrédients, sucreries) boissons non alcoolisées	Préemballés	À température ambiante	Produits sous emballage défectueux ou organoleptiquement suspects
Surgelés	Préemballés	À -18°C	Produits sous emballage ouvert ou défectueux, mal conservés (chaîne du froid rompue) ou organoleptiquement suspects

Les denrées mentionnées ci-dessous sont **non redistribuables** en vertu de la loi et des règles de sécurité sanitaire.

4.2 Produits non redistribuables

- Produits à base d'œufs crus
- Pâtisseries fraîches non emballées et non mentionnées dans le libellé ainsi que les mets traiteur (sandwiches ou canapés contenant de la viande, du poisson, de la charcuterie, des œufs, du fromage ou des légumes)
- Viande, volaille et poisson frais, non emballés et mentionnés dans le libellé
- Viande hachée emballée et mentionnée dans le libellé (stockage et transport à <+2 °C / exception possible à examiner au cas par cas avec les œuvres caritatives)
- Tabac et ses produits dérivés, vin et autres boissons alcoolisées
- Médicaments

4.3 Autres critères d'exclusion de la redistribution d'aliments

- Produits dont la date limite de consommation (« à consommer jusqu'au... » est dépassée
- Produits dont la date de durée de conservation minimale (« à consommer de préférence avant... » est dépassée depuis plus de 6 jours (cf. points 4.5 et 5)
- Produits dont les qualités organoleptiques (odeur, goût) sont nettement douteuses
- Produits suspects sur le plan microbiologique ou qui dépassent certaines marges de tolérance ou valeurs limites fixées par la loi
- Produits sous emballage ouvert ou défectueux, ou insuffisamment protégés
- Articles induisant le consommateur en erreur et dénués d'informations précisant leur nature

4.4 Informations nécessaires

Les donateurs doivent communiquer les informations suivantes aux œuvres caritatives.

Donateur
Société
Adresse, localité
Interlocuteur, contact
Téléphone, adresse de messagerie

Informations sur le transport et la logistique
Lieu et moment de l'enlèvement des marchandises ou de la livraison
Enlèvement nécessaire ou livraison
Adresse, rampe de chargement
Contact logistique
Heures d'ouverture de la rampe

Informations sur les denrées
Motif du don
Désignation du produit
Type d'emballage (déclaration supplémentaire incluse)
Températures de stockage et de transport
Nombre d'unités de vente
Poids unitaire UV
Poids total ou nombre de palettes
Datage / durée de conservation prolongée OUI / NON
Type de conteneurs / conteneurs à retourner

Autres
Autres documents, par exemple déclaration supplémentaire
Attestation écrite de la prolongation de la durée de conservation optimale
Étiquettes supplémentaires pour le point de vente
Autres informations

4.5 Indications sur l'étiquetage des dons alimentaires (voir également chap. 5 FAQ)

Il est possible de faire don de denrées alimentaires avec un étiquetage erroné ou incomplet sans devoir changer l'emballage si les conditions suivantes sont respectées :

- L'erreur d'étiquetage n'a pas d'incidence sur le plan de la sécurité sanitaire, comme des allergènes non spécifiés
- 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 six jours après l'expiration de la date de péremption.
- Les dépassements de la date de conservation minimale qui excèdent six jours 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 du 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 leur consentement sous une forme appropriée (contrats de coopération ou de livraison, déclarations générales, demandes de renseignements pour des cas particuliers, etc.)

5. Foire aux questions (FAQ)

Les questions et réponses recensées ci-après portent exclusivement sur les denrées alimentaires revêtues de la mention « à consommer de préférence avant le... » (DCM). Les produits pour lesquels la mention « à consommer jusqu'au » est prescrite ou prévue ou qui entrent dans la catégorie des denrées alimentaires facilement périssables ne peuvent plus être donnés après expiration de la date de péremption.

N°	Question	Réponse / interprétation	Base légale / référence
1a	Les denrées préemballées dont la <u>date limite de consommation</u> (« 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.	OIDAI, annexe 1, al. 6
1b	Les denrées préemballées dont la <u>date de durée de conservation minimale</u> (DCM) a expiré (« à consommer de préférence avant le ») peuvent-elles être redistribuées aux consommateurs ?	Oui, pour autant que la prolongation de la durée de conservation communiquée par écrit à l'œuvre caritative indique jusqu'à quand le produit peut être consommé au-delà de sa DCM.	OIDAI, annexe 1, al. 5 ODAIUOs, art. 36 ODAIUOs, art. 83 (traçabilité)
2	Pendant combien de temps peut-on dépasser les DCM et redistribuer les produits aux consommateurs ?	Il est tacitement admis, pour les œuvres caritatives, que les denrées alimentaires sans attestation écrite de la prolongation de la durée de conservation soient redistribuées au maximum six jours après la DCM, indépendamment de la catégorie de produit.	Aucune mention dans le droit sur les denrées alimentaires suisse, mais accord tacite
3	La date des produits de longue conservation, comme les surgelés ou les conserves, peut-elle aussi être prolongée de plus de six jours ?	Oui, mais seulement à condition que le fabricant ou le distributeur ait attesté par écrit la prolongation de la durée de conservation et qu'il ait vérifié et propose, sous sa propre responsabilité, une prolongation correspondante en fonction des risques.	Aucune mention dans le droit sur les denrées alimentaires suisse
4	Le consommateur doit-il aussi pouvoir avoir accès à une attestation écrite de la prolongation de la durée de conservation ?	Non, l'œuvre caritative doit seulement communiquer par écrit la prolongation de la durée de conservation. Mais il lui incombe de présenter cette attestation à la demande des autorités ou des consommateurs.	ODAIUOs, art. 83 (traçabilité) ODAIUOs, art. 39 (vente en vrac)
5	Le fabricant peut-il prolonger globalement la durée de conservation de certaines catégories de produits (p. ex. + 3 mois pour les conserves) ?	Non, il est faut toujours examiner chaque cas concret (il y a une différence entre prolonger la durée de conservation d'une conserve d'ananas de cinq ans et celle d'une boîte de conserve de raviolis d'un an).	

N°	Question	Réponse / interprétation	Base légale / référence
6	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proportions des composants dans le mélange • Indication déclarée en % du QUID • Quantité déclarée (g/ml) • Indications de la valeur nutritive • Pays de production 	<p>Oui, il convient ici d'appliquer le même principe que pour la prolongation de la DCM. 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.</p>	
7	<p>Les denrées conditionnées chez le producteur dans un emballage parfaitement neutre (p. 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 l'œuvre caritative dans les documents commerciaux ?</p>	<p>Oui, mais l'œuvre caritative doit alors transmettre par écrit au consommateur les informations obligatoires complètes de la déclaration (p. ex. feuille jointe, étiquette supplémentaire) avec chaque unité (sachet, bouteille).</p>	<p>ODAIUOs, art.83 (produits semi-finis)</p>
8	<p>Comment procéder lors de différences par rapport à la recette ou de déclarations erronées concernant des allergènes ?</p>	<p>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.</p>	<p>ODAIUOs, art. 83 (traçabilité) ODAIUOs, art. 39 (vente en vrac)</p>

6. Formulaire : offre ferme d'un don de denrées alimentaires (par courriel, téléphone, fax, ou online via Foodbridge)

Donateur :		Œuvre caritative (prière de cocher la case qui convient) :		Type de don habituel :
Société		<input type="checkbox"/> Table couvre-toi	Fax : 052 / 557 95 05 ou info@tischlein.ch	Grandes quantités d'au moins 2 palettes, ou volumes de plus de 800 kg env.
Adresse, NPA, localité		<input type="checkbox"/> Table Suisse	Fax : 071 / 222 56 06 ou susanne.lendenmann@schweizertafel.ch	Commerce de détail / petites quantités
Personne de contact		<input type="checkbox"/> Epiceries Caritas SA	Fax : 041 / 289 13 14 ou caritas.wa@caritas-markt.ch	Prix minimum ou redistribution gratuite
No de tél.		<input type="checkbox"/>		
Courriel		<input type="checkbox"/>		
Offre valable jusqu'au		<input type="checkbox"/> Offre pour tous	A répartir librement entre les œuvres caritatives	

Informations sur le transport et la logistique		Adresses pour l'enlèvement des marchandises	
Lieu et moment de l'enlèvement des marchandises		Rue / no	
Enlèvement nécessaire ou livraison	<input type="checkbox"/> Enlèvement des marchandises <input type="checkbox"/> Livraison	Complément d'adresse :	
Contact logistique		NPA / localité	
Horaires d'ouverture de la rampe		Rampe de chargement no	
Possibilité d'enlèvement échelonné	<input type="checkbox"/> Oui, au moins palettes <input type="checkbox"/> Non	Remarques	

Informations sur les denrées	
Désignation du produit	
Poids total ou nombre de palettes	
Motif du don	
Type d'emballage (y c. déclarations suppl.)	
Températures de stockage / transport	<input type="checkbox"/> À température ambiante moins -18°C <input type="checkbox"/> Au frais (de préférence à °C) <input type="checkbox"/> Congelé à au
Nombre d'unités de vente	
Poids unitaire UV	
Datage	Date de péremption : Prolongation de la DCM : <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui (attestation écrite jointe)
Type de conteneurs / conteneurs à retourner	
Autres (remarques, annexes spéciales, déclaration suppl., attestation de la conservation, etc.)	

Exemple à titre indicatif d'une attestation écrite de la prolongation de la durée de conservation:

Attestation de la prolongation dûment contrôlée de la durée de conservation

La société MODELE SA atteste par la présente que l'article ci-après peut être redistribué à des consommateurs malgré l'expiration de la date de durée de conservation minimale.

Des altérations minimales de la qualité (changement de couleur ou de texture, ou xy, etc.) sont possibles mais sans danger.

Nom du produit :	Produit-type
Unité :	Emballage en carton avec 12 sachets de 300 g
N° d'art. :	9999
Lot(s) de marchandises :	L:999-C-999
DCM indiquée :	30.06.2014
Quantité totale :	xy kg

Le produit ci-dessus a été soumis à un contrôle supplémentaire de la qualité et jugé irréprochable. Il peut donc être redistribué et consommé en toute sécurité

xy mois après la date de conservation indiquée, à savoir d'ici au 30.xy.2014.

Cette attestation n'est valable que pour les critères d'identification mentionnés ci-dessus (produit / n° d'article / lot de marchandises / quantité).

Meilleures salutations

Modèle SA