

RÉDUIRE LES DÉCHETS ET RÉCUPÉRER LES ALIMENTS AU CANADA

Lignes directrices visant à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir les dons d'aliments

CONSEIL NATIONAL ZÉRO DÉCHET

Les présentes Lignes directrices ont été élaborées par Karen Rideout (Karen Rideout Consulting). La rédaction des présentes Lignes directrices s'est faite sous la supervision du Groupe de travail sur les aliments du Conseil national zéro déchet et le Secrétariat du Conseil national zéro déchet. Le Groupe de travail sur les aliments était composé des membres venant de : Metro Vancouver, Metro Richelieu Inc., Nature's Path, la Municipalité régionale de Halifax, SWANA, A&W Food Services of Canada, la Ville de Toronto, la Ville de Montréal, la Ville d'Edmonton, la province de la Colombie-Britannique, Second Harvest, et Banques alimentaires Canada. Un Comité consultatif du projet était constitué des représentants du Groupe de travail sur les aliments et des autorités sanitaires provinciales.

Le Conseil national zéro déchet remercie les organisations suivantes pour leur contribution et leur révision : *

- Le ministère de la Santé de l'Alberta
- Diététistes du Canada
- Banques alimentaires Canada
- Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- Metro Richelieu Inc.
- Le Groupe de travail sur les aliments du Conseil national zéro déchet
- Le ministère de l'Environnement de la Nouvelle-Écosse
- Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario
- Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario
- L'organisme de lutte contre la faim Second Harvest

*Le présent document est fourni à titre informatif uniquement et ne représente en aucun cas la politique officielle d'aucun des organismes examinateurs.

Le présent document a été adapté en partie (avec autorisation) de deux lignes directrices de la Colombie-Britannique visant à promouvoir le don d'aliments : [Lignes directrices visant les dons d'aliments par l'industrie](#)¹ et [Lignes directrices visant les entreprises de distribution alimentaire dotées de programmes de dépannage alimentaire ou de distribution de repas](#).²

Citations recommandées :

Conseil national zéro déchet (2018). Lignes directrices visant à réduire le gaspillage alimentaire et à promouvoir les dons d'aliments. Conseil national zéro déchet. Accessible via : [URL](#)

Ce document est également disponible en anglais sur [URL](#).

Ce document est également disponible en anglais sur [URL](#).

Table des Matières

Résumé :	5
Section 1. Introduction	6
À propos des présentes Lignes directrices	6
Objectif	6
Quelles sont les personnes visées par les présentes Lignes directrices?	6
Ne gaspillez pas, donnez...mais ne donnez pas des déchets	7
Devenir donateur de denrées alimentaires	9
Où envoyer des dons?	10
Partenaires en matière de don alimentaire	11
Section 2. Considérations sanitaires et juridiques	15
Règlements relatifs à la sécurité alimentaire et cadres d'inspection	15
Alberta	16
Ontario	16
Québec	16
Nouvelle-Écosse	17
Nutrition et saine alimentation	18
Responsabilité et marque	21
Lois concernant les donateurs de denrées alimentaires au Canada	21
Protection de la marque des donateurs de denrées alimentaires	21
Section 3 : Gestion des dons d'aliments	24
Relations entre donateurs et bénéficiaires	24
Administration	24
Opérations	24
Manipulation et stockage hygiéniques des aliments	25
Étiquettes de produits alimentaires	28
Traçabilité	29
Stockage et transport	29
Contrôle de la durée et de la température	29
Séparation des produits	30
Hygiène	31
Évaluation des aliments à offrir	31

Santé _____	31
Emballage _____	32
Timbres dateurs _____	36
Réduction DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE _____	39
Gestion résidus alimentaires - chaînes de réorientation _____	40
Section 4 : Activités industrielles _____	41
Transformateurs _____	41
Éviter le gaspillage et identifier les aliments susceptibles de faire l'objet d'un don _____	41
Comment et où effectuer des dons d'aliments _____	42
Bon à savoir... _____	42
Détaillants (ÉPICERIES) _____	42
Éviter le gaspillage et identifier les aliments susceptibles de faire l'objet d'un don _____	42
Comment et où effectuer des dons d'aliments _____	43
Bon à savoir... _____	43
Service alimentaire (restaurant et restauration) _____	44
Éviter le gaspillage et identifier les aliments susceptibles de faire l'objet d'un don _____	44
Comment et où effectuer des dons d'aliments _____	44
Bon à savoir... _____	45
Références _____	46
Annexe A : _____	48
Boissons et aliments sains pour don _____	48
Annexe B :	
Arbres de décision relatifs aux dons d'aliments congelés et réfrigérés _____	51
Annexe C : _____	53
Annexe D : _____	56

Résumé :

Les présentes lignes directrices s'adressent aux donateurs de denrées alimentaires actuels et potentiels de tous les secteurs de l'industrie alimentaire et aux organismes qui reçoivent des aliments offerts par des entreprises. En tant qu'organisme national axé sur l'élimination totale des déchets, le Groupe de travail sur les aliments du Conseil national zéro déchet (CNZD) considère le don comme un outil de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les présentes Lignes directrices traitent de tous les aspects inhérents au processus de don d'aliments, y compris les normes opérationnelles et les besoins des donateurs et des organismes bénéficiaires. Les présentes Lignes directrices incluent des pratiques recommandées visant à planifier et à encourager l'industrie à faire don d'aliments sûrs, sains et de qualité aux organisations. Les lecteurs sont également encouragés à vérifier si des directives supplémentaires sont disponibles dans leur région.

La première section fournit des informations d'ordre général sur le gaspillage alimentaire et aidera les donateurs potentiels de l'industrie à chercher puis à trouver des organismes qui pourraient être en mesure d'utiliser une partie de leurs aliments invendus. Les présentes Lignes directrices établissent la différence entre les déchets alimentaires (qui ne peuvent pas être utilisés pour la consommation humaine) et aliments gaspillés (qui peuvent être offerts gratuitement s'ils répondent aux normes en matière de qualité et de sécurité).

Les présentes Lignes directrices décrivent les considérations en matière de santé et de sécurité liées au don alimentaire. Les structures et les processus de surveillance de la santé publique liés à la salubrité des aliments dans quatre provinces (Alberta, Ontario, Québec et Nouvelle-Écosse) sont décrits de manière

détaillée, et les lecteurs des autres provinces sont invités à consulter les informations supplémentaires concernant leur province. L'accent est mis sur l'importance de la nutrition et les Lignes directrices peuvent permettre de veiller à ce que des aliments plus sains soient fournis aux organisations (et leurs clients) qui dépendent des dons alimentaires. En outre, certaines astuces permettent de gérer l'identité de marque lors des dons alimentaires.

Les présentes Lignes directrices comprennent des informations sur les opérations quotidiennes en ce qui concerne l'offre et la réception des dons alimentaires. Ces données aideront les entreprises donatrices et les organismes bénéficiaires à nouer de solides relations de travail qui peuvent rationaliser le processus de don et permettront de répondre aux besoins uniques des donateurs et des bénéficiaires. Les donateurs et les bénéficiaires y trouveront également des conseils sur la manipulation hygiénique des aliments et la façon d'évaluer la salubrité et la sécurité des aliments en cas de don, y compris des renseignements précis sur le contrôle de la température, la maîtrise des timbres dateurs, et la manière de gérer les défauts d'emballage. Au cas où des aliments invendus ne peuvent pas être offerts, il existe des options pour réduire les matières résiduelles mis en décharge.

Enfin, les présentes Lignes directrices contiennent des informations propres à l'industrie des transformateurs, des détaillants et des fournisseurs de services alimentaires; elles fournissent des détails sur la façon dont chaque secteur peut réduire les déchets et offrir des aliments de différentes manières.

Section 1. Introduction

À PROPOS DES PRÉSENTES LIGNES DIRECTRICES

Les présentes Lignes directrices ont été élaborées pour le Conseil national zéro déchet, qui est un organisme de collaboration nationale indépendant et intersectoriel qui met l'accent sur la lutte contre les déchets. Une stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada à prévenir et à réduire le gaspillage alimentaire.³ La stratégie prévoit un plan visant à réduire le gaspillage alimentaire grâce au changement de politique, à l'innovation dans toute la chaîne d'approvisionnement, et à des stratégies susceptibles d'entraîner un changement de comportement en ce qui concerne notamment la réduction des déchets, le don d'aliments nutritifs et le recyclage des restes d'aliments (à travers le compostage ou la bioénergie).

Objectif

Les présentes Lignes directrices visent à encourager le don d'aliments nutritifs de grande qualité par tous les secteurs de l'industrie alimentaire en fournissant des informations sur les relations donateur-bénéficiaire, la qualité et la salubrité des aliments, la protection des marques et les directives sectorielles. **Cette information a pour but d'orienter les donateurs de denrées alimentaires de l'industrie et les organismes bénéficiaires partout au Canada. Elle ne revêt pas un caractère réglementaire et ne remplace en aucun cas les politiques ou les règlements du gouvernement ou des organismes de santé.** Les présentes Lignes directrices sont basées sur les informations et les meilleures pratiques de l'industrie disponibles au moment de leur rédaction. Les recommandations ainsi que les règlements visés aux présentes peuvent évoluer au fil du temps.

Quelles sont les personnes visées par les présentes Lignes directrices?

- Les donateurs de l'industrie alimentaire (et les donateurs potentiels) tels que les épiciers et autres détaillants, les fournisseurs de services alimentaires, y compris les traiteurs et les restaurants, et les transformateurs d'aliments
- Les organismes bénéficiaires de dons alimentaires

Les présentes Lignes directrices ont une portée nationale, mais incluent davantage de détails sur les cadres réglementaires en Alberta, en Ontario, au Québec et en Nouvelle-Écosse. Ces provinces, en plus de la Colombie-Britannique qui dispose déjà de lignes directrices provinciales détaillées^{1,2}, sont les principaux centres de production ou de transformation des aliments au Canada. Ils doivent être utilisés conjointement avec d'autres lignes directrices applicables que chaque utilisateur peut consulter auprès de sa juridiction.

LES PRÉSENTES LIGNES DIRECTRICES abordent la question du don d'aliments entre les entreprises et les organismes qui reçoivent et redistribuent les aliments offerts. Les pratiques décrites ici ne concernent pas les dons du grand public via des collectes d'aliments ni les dons de particuliers. Les présentes Lignes directrices s'appliquent uniquement aux dons de produits alimentaires provenant d'entreprises ou d'organisations ayant un personnel qualifié et des installations de cuisine ou de transformation agréées.

LES PARTICULIERS qui souhaitent offrir des aliments peuvent contacter les organismes locaux pour s'enquérir de la procédure à suivre. Ils sont également encouragés à chercher des moyens de réduire les déchets dans leurs propres cuisines et garde-manger.

L'ÉCHANGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES et les autres formes de don entre pairs sont des mécanismes de plus en plus utilisés dans de nombreuses communautés. Bien qu'ils constituent un outil prometteur pour la réduction du gaspillage alimentaire, ces Lignes directrices ne s'appliquent pas à ces mécanismes.

Ne gaspillez pas, donnez...mais ne donnez pas des déchets

Les aliments sont gaspillés à travers l'ensemble du système alimentaire. Les résidus alimentaires ont d'importantes conséquences environnementales en raison de l'utilisation inutiles des ressources pour produire et emballer l'aliment non consommé ainsi que de sa contribution à la production des gaz à effet de serre lorsqu'il est envoyé au site d'enfouissement.^{3,4} Il donne également lieu à des dépenses importantes en plus des retombées environnementales les pertes et le gaspillage alimentaire ont des retombées économiques importantes. En effet, la valeur des aliments perdus au gaspillés au Canada est estimée à plus de 31 milliards de dollars, soit plus de 100 milliards de dollars si l'on tient compte des coûts indirects liés notamment à la main-d'œuvre, à l'infrastructure et à l'énergie.⁴

VOIES DE RÉTROACTION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE



(source: <https://mathinstitutes.org/highlights/modeling-the-nations-food-system/>)

Une grande partie de ce qu'on entend par « déchets alimentaires » est évitable. Les aliments et les boissons sont le plus souvent mis au rebut parce qu'ils ne sont plus désirés ou parce que la date limite de consommation approche ou a expiré (ce qui n'est pas un indicateur de la salubrité des aliments, voir Timbres dateurs). Une grande partie de ces déchets peut être évitée, et certains de ces aliments et boissons peuvent être offerts.^{5,6} **Les déchets alimentaires n'équivalent pas au gaspillage alimentaire.**

Les déchets alimentaires incluent des composants de produits alimentaires impropres à la consommation (à l'instar des peaux ou des os) et des produits qui ne sont plus frais, sains ou désirés. Certains déchets alimentaires peuvent être évités grâce à un meilleur stockage. **Les déchets alimentaires ne doivent jamais être offerts à des fins de consommation humaine.**

Il y a **gaspillage alimentaire** lorsque des produits alimentaires ne sont pas utilisés ou vendus pour des raisons autres que celles liées à la salubrité et la qualité (par exemple la faiblesse des chiffres de vente, la production excessive, certaines modifications d'ordre esthétique, quelques erreurs de production ou de commande, etc.). **Le gaspillage alimentaire peut quelquefois être évité et les aliments de qualité invendus peuvent être offerts.**

Une grande partie des aliments actuellement mis au rebut par l'industrie (et les consommateurs) ne sont pas nécessairement des déchets. La lutte contre les déchets à travers la réduction à la source sera un avantage pour les activités commerciales, l'environnement et la société en général. Bien que **la réduction à la source soit le moyen le plus durable d'atteindre l'objectif zéro déchet**, certains aliments peuvent être offerts avant qu'ils ne deviennent des déchets.^{4,7}

DEVENIR DONATEUR DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Les aliments offerts sont utilisés à bon escient par divers organismes. Il est important de savoir que les dons financiers permettent aux organismes d'acheter des aliments spécifiques pour répondre aux besoins de leurs clients sans avoir à gérer et à trier les aliments offerts dès qu'ils sont disponibles. Pourtant, le don reste une option viable pour rendre les aliments invendus consommables.

Lancer un programme de don ne nécessite pas d'énormes moyens financiers. Les entreprises peuvent commencer modestement ou se concentrer sur un type de don ou sur un seul organisme bénéficiaire. Le plus important est d'établir un lien entre les types d'aliments disponibles, les besoins de l'organisme bénéficiaire, et la capacité et les activités du donateur et du bénéficiaire.

- Les donateurs de denrées alimentaires et les organismes bénéficiaires fonctionnent à toutes les échelles. Un programme de dons pourrait être aussi simple qu'un épicier du coin offrant des produits invendus à une cuisine communautaire dans le quartier, ou aussi complexe qu'un programme de dons en cours, d'une chaîne d'épicerie nationale à un réseau de banques alimentaires.
- Une visite ou un appel téléphonique constitue la première étape vers l'établissement d'une relation et l'identification de la façon dont les dons d'aliments pourraient soutenir le travail d'un organisme. S'ils n'acceptent pas les aliments disponibles, ils peuvent recommander un autre bénéficiaire potentiel ayant des besoins différents ou pouvant utiliser ces aliments.
- Il existe différentes façons d'offrir des aliments

prêts-à-manger et des repas chauds, des aliments périssables et non périssables, des produits d'épicerie ou des ingrédients crus en vrac.

- Les réseaux d'entreprises peuvent sensibiliser le public sur le gaspillage alimentaire et le don d'aliments. Les nouveaux donateurs peuvent tirer des leçons de ceux qui ont déjà fait des dons et encourager les autres à agir.
- La dernière partie de ces Lignes directrices couvre les conseils spécifiques pour faire des dons les secteurs de la transformation, de la vente au détail et des services alimentaires.

Exemple : Dons d'aliments préparés provenant du secteur de la restauration

Le Shaw Conference Centre à Edmonton fait don d'aliments provenant de ses services de restauration dans le cadre du Deuxième programme d'aide de la Banque alimentaire d'Edmonton. Au lieu de gaspiller de bons repas, les aliments préparés sont offerts aux partenaires communautaires sous la direction Services de santé de l'Alberta. Regardez cette courte vidéo pour découvrir leur histoire ou consultez leur site Internet pour en savoir plus.

Où envoyer des dons?

Pratiquement toutes les communautés ont des organismes qui reçoivent et redistribuent des aliments offerts.

- Les banques alimentaires fournissent des provisions limitées aux personnes dans le besoin.
- Les soupes populaires et d'autres programmes alimentaires offrent des aliments préparés à faible coût ou gratuitement.

- Les organismes de redistribution des aliments acceptent les aliments offerts, les emballent, les traitent ou les distribuent à nouveau à d'autres groupes susceptibles de les utiliser.
- Les entreprises sociales sensibilisent et forment les personnes de sorte qu'elles puissent être employées dans l'industrie alimentaire.
- Les groupes culturels ou religieux utilisent les produits alimentaires lors d'événements culturels ou de repas communautaires
- Les organismes qui renforcent le soutien aux communautés telles que les cuisines collectives ou les groupes de formation préparent et partagent les repas collectivement, ou utilisent les produits alimentaires dans le cadre de programmes de renforcement des compétences ou des capacités.
- Les programmes de repas scolaires fournissent des repas aux enfants à l'école, de préférence dans le cadre d'un programme plus vaste d'éducation et de renforcement des capacités en matière d'alimentation et de nutrition.
- Les organismes à but non lucratif (par exemple, les épicerie communautaires) qui vendent au détail des aliments à prix modique, ce qui permet aux personnes dans le besoin de manger en toute dignité et de faire des choix.

Les organismes locaux peuvent aider à trouver des organisations capables de mettre à profit les aliments offerts. Centraide Canada exploite un service téléphonique 2-1-1 dans la plupart des provinces et des territoires vers lesquels les ressources communautaires et les organismes peuvent se tourner. Allez sur le site 211.ca ou composez le numéro 2-1-1 pour contacter les services locaux. Consultez le répertoire des banques alimentaires et des associations provinciales affiliées de Banques alimentaires Canada à l'adresse foodbankscanada.ca.

Une grande partie des organismes qui reçoivent des dons alimentaires sont des organismes de bienfaisance enregistrés qui peuvent offrir des reçus aux fins d'impôt équivalents à la juste valeur marchande des aliments offerts. Au cas où les reçus d'impôt sont requis, il est conseillé aux donateurs de vérifier auprès de leurs bénéficiaires leurs politiques internes en matière de réception de dons alimentaires et de se conformer aux règlements de l'Agence du revenu du Canada.^{8,9}

Partenaires en matière de don alimentaire

Il existe différents types d'**entreprises donatrices**. Le bistrot du quartier ou le marché du coin sont différents, en termes de taille et de capacité, d'une grande chaîne de restauration ou d'épiceries. Les entreprises de tout type ou de toute taille du secteur alimentaire peuvent œuvrer à éviter le gaspillage alimentaire, car ayant toujours des produits alimentaires de qualité à offrir.

À PROPOS DES DONATEURS DE DENRÉES ALIMENTAIRES DE L'INDUSTRIE	LES ORGANISMES BÉNÉFICIAIRES PEUVENT...
<p>Les efforts visant à réduire les pertes alimentaires (pour accroître le rendement) peuvent entraîner une réduction de la quantité d'aliments invendus à l'avenir.</p>	<p>...anticiper le changement et prévoir à l'avance des alternatives en amont (par exemple, le don financier et l'achat direct).</p> <p>...œuvrer en faveur d'un système alimentaire plus sain, plus durable et plus équitable qui dépend moins de la redistribution des aliments.</p>
<p>Les calendriers opérationnels, les questions liées aux effectifs et les fluctuations de la charge de travail influent sur le moment où les donateurs peuvent décider des aliments à offrir et la période pendant laquelle ils peuvent les rendre accessibles.</p>	<p>...anticiper les variations saisonnières et discuter des horaires disponibles pour planifier la collecte et la livraison des aliments offerts.</p>
<p>Certaines entreprises veulent être notoirement reconnues comme des donateurs de denrées alimentaires, alors que d'autres ne le souhaitent pas.</p> <p>Les entreprises peuvent souhaiter ou non distribuer des produits de marque, en particulier s'ils sont déréférencés, endommagés ou si des écarts sont constatés dans leur fabrication.</p>	<p>...connaître les préférences des donateurs et convenir de rehausser l'image des donateurs ou de protéger les marques.</p> <p>...préparer ou reconditionner les aliments plutôt que de les redistribuer directement aux clients comme dans une épicerie communautaire.</p>

Les organismes qui reçoivent des aliments offerts varient en termes de taille, de capacité et de portée des activités. Chacun met l'accent sur le renforcement de la résilience des communautés en ce qui concerne les produits alimentaires, participant parfois à d'autres activités du système alimentaire. Quelques-uns distribuent des aliments notamment les épicerie ou passent par des programmes alimentaires et certains

remettent également en état, traitent à nouveau ou réemballent les aliments de manière à fournir des options saines et sûres à leurs clients. D'autres encore se servent des aliments comme un outil éducatif, de renforcement des compétences ou des capacités.

À PROPOS DES ORGANISMES QUI REÇOIVENT DES DONNÉS ALIMENTAIRES	LES DONATEURS DE DENRÉES ALIMENTAIRES DE L'INDUSTRIE PEUVENT...
<p>Les organismes qui renforcent la résilience des communautés peuvent essayer de ne plus dépendre des aliments offerts.</p>	<p>...collaborer en vue de mettre sur pied un système alimentaire plus sain, plus durable et plus équitable.</p> <p>...faire preuve d'ouverture d'esprit en ce qui concerne les efforts de réduction à la source qui peuvent permettre de diminuer la quantité d'aliments à faire don à l'avenir.</p>
<p>Les organismes bénéficiaires de dons d'aliments préfèrent généralement des dons réguliers et prévisibles.</p>	<p>... établir des horaires réguliers si possible et nouer des relations à long terme avec les organisations.</p>
<p>Bon nombre d'organismes comptent sur des bénévoles. La formation et la sensibilisation du personnel et des bénévoles varieront.</p>	<p>...s'assurer que les organismes sont conscients des précautions à prendre pour garantir la manipulation hygiénique des aliments chaque fois que des aliments sont offerts en particulier les denrées périssables.</p> <p>...prendre conscience que certaines organisations peuvent également offrir des opportunités de formation aux personnes vulnérables, qui servent notamment d'outil de renforcement de la résilience des communautés.</p> <p>...envisager d'inclure des bénévoles dans la formation du personnel sur la sécurité alimentaire ou les activités commerciales, ou envisager de collaborer avec des organisations pour offrir des possibilités de placement.</p>
<p>La capacité d'évaluation des dons de certains organismes est limitée.</p>	<p>...s'assurer que les aliments offerts peuvent être redistribués, afin d'éviter des erreurs et de créer des déchets au sein des organismes bénéficiaires.</p> <p>...fournir des informations supplémentaires si possible, par exemple pour mettre l'accent sur le fait qu'un cas particulier ou un lot de produits contient des allergènes.²</p>

À PROPOS DES ORGANISMES QUI REÇOIVENT DES DONS ALIMENTAIRES	LES DONATEURS DE DENRÉES ALIMENTAIRES DE L'INDUSTRIE PEUVENT...
<p>Les calendriers opérationnels, la disponibilité du personnel ou des bénévoles et les variations de la charge de travail influenceront le moment pendant lequel ils peuvent récupérer ou recevoir des aliments offerts, en particulier en ce qui concerne les organismes bénévoles.</p>	<p>...fournir autant de préavis que possible sur les dons.</p> <p>...se procurer des informations clés concernant notamment les possibilités de réception des dons tard dans la nuit ou le moment pendant lequel les bénévoles préparent des repas pour les clients.</p>
<p>Les organismes à but non lucratif encourrent les mêmes coûts que les entreprises pour l'élimination des aliments ou des emballages.</p>	<p>...ne jamais offrir des aliments d'une qualité ou d'une salubrité douteuse qui ne seront pas utilisés, répercutant ainsi les coûts d'élimination des déchets sur les organisations.</p> <p>...être conscients que les organisations qui refusent des dons (en raison de la qualité, des besoins des clients, de la capacité, etc.) ne devraient pas être responsables de leur élimination.</p>
<p>Les petites organisations, en particulier, peuvent avoir un accès limité au transport et au stockage réfrigérés des produits alimentaires à longue durée de conservation, réfrigérés ou surgelés.</p>	<p>...fournir un soutien financier ou en nature pour la livraison ou s'associer à des distributeurs pour augmenter la capacité de stockage et de transport des organisations qui acceptent les aliments offerts.</p>

Section 2. Considérations sanitaires et juridiques

RÈGLEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET CADRES D'INSPECTION

Cette section donne un aperçu du système d'inspection et de réglementation provinciales en matière de sécurité alimentaire en cours dans quatre provinces à savoir l'Alberta, l'Ontario, le Québec et la Nouvelle-Écosse. La surveillance de la santé publique eu égard au don d'aliments en Colombie-Britannique est décrite dans les lignes directrices du Centre for Disease Control de la Colombie-Britannique ([BCCDC](#)). Ces provinces constituent les principaux pôles de production et de transformation des aliments au Canada. En plus de la surveillance de la santé publique décrite ici, certaines activités (p. ex., la production alimentaire, l'inspection de la viande, des œufs, des produits laitiers et du poisson) peuvent relever de la compétence d'autres organismes fédéraux ou provinciaux/territoriaux :

- [Santé Canada](#) définit des politiques, des règlements et des normes fédérales en matière de sécurité alimentaire et de qualité nutritionnelle concernant tous les aliments vendus au Canada.
- L'[Agence canadienne d'inspection des aliments](#) (ACIA) met en application les politiques et les normes de Santé Canada en matière de salubrité des aliments.
- L'ACIA est chargée de la réglementation des aliments échangés entre les frontières provinciales ou internationales.
- L'ACIA et/ou les portefeuilles provinciaux ou territoriaux du ministère de l'Agriculture ou de la Santé ont autorité sur certaines activités d'abattage, d'emballage de la viande et d'inspection des produits laitiers.

Toutes les activités de dons de denrées alimentaires effectuées au Canada doivent être conformes aux lignes directrices et aux règlements provinciaux/territoriaux et fédéraux en matière de salubrité des aliments. Il est recommandé aux donateurs de denrées alimentaires de l'industrie et aux organismes bénéficiaires de contacter les responsables locaux de santé publique pour clarifier les directives en vigueur ou obtenir des conseils supplémentaires sur des pratiques particulières.

DONATEURS DE DENRÉES ALIMENTAIRES :

- Gérer les dons d'aliments avec autant de soin pris lors des ventes ordinaires.
- Respecter les protocoles d'assurance qualité habituels en matière de santé, de sécurité ou de nutrition
- Envisager la manière dont les aliments offerts seront manipulés, transportés et stockés, en particulier les denrées périssables nécessitant d'être réfrigérées.

BÉNÉFICIAIRES DES DONS D'ALIMENTS :

- Maîtriser et respecter les pratiques en matière de manipulation hygiénique des aliments et les règlements locaux. Cette approche est recommandée, que les installations soient agréées ou inspectées. Envisager de préciser les exigences propres à l'organisation pour savoir quand accepter ou refuser des aliments offerts.
- La formation des manipulateurs d'aliments peut être obligatoire; elle est toujours dans l'intérêt du personnel et des bénévoles. Plusieurs cours de formation sur la salubrité des aliments sont offerts partout au Canada, certains peuvent être suivis

en ligne. Vérifier les cours autorisés auprès des services locaux de santé publique.

- Envisager la manière dont les aliments offerts seront manipulés, transportés et stockés, en particulier les denrées périssables nécessitant d'être réfrigérées.

Alberta

La salubrité des aliments en Alberta est régie par deux ministères : Le Ministère de l'Agriculture et de la Foresterie de l'Alberta (AF) et le ministère de la Santé de l'Alberta. L'AF couvre la production et le traitement de la viande et du bétail, des produits laitiers et des œufs.¹⁰ Le ministère de la Santé de l'Alberta contrôle les aliments offerts au public qui sont régis par la Loi sur la santé publique et le Règlement sur les aliments.¹¹ Le Règlement sur les aliments est appliqué par les Services de santé de l'Alberta (AHS), qui fournit des conseils et inspecte tous les établissements qui fournissent des denrées alimentaires au grand public, notamment les commerces de détail, les restaurants et les traiteurs, les cuisines institutionnelles, les marchés agricoles, les événements impliquant des organismes communautaires et les banques alimentaires. Ce travail est effectué par des inspecteurs de la santé publique. Contactez les Services de santé publique environnementale pour obtenir de plus amples informations et pour communiquer avec un inspecteur.

Les banques alimentaires sont inspectées en Alberta en vue de la conformité avec le Règlement sur les aliments. Selon le Règlement, une banque alimentaire est une « organisation à but non lucratif qui (i) opère exclusivement pour fournir des denrées alimentaires aux personnes dans le besoin, (ii) offre des aliments pour consommation à travers des personnes à l'extérieur de l'organisation et (iii) ne transforme pas

les aliments. »¹¹ L'AHS a fixé des Lignes directrices en faveur de la Distribution des aliments offerts,¹² qui définissent les exigences générales en matière de sécurité alimentaire pour les installations alimentaires, l'envoi et la réception, le stockage ainsi que le transport des aliments et fournissent des conseils sur les dons d'aliments acceptables ou non.

Ontario

La Sécurité alimentaire en Ontario est régie par la Loi sur la protection et la promotion de la santé, R.S.O 1990, chapitre H.7, plus particulièrement le Règlement sur les locaux destinés aux aliments R.R.O. 1990, Règl. 562.* Le Règlement est un élément du Programme de salubrité des aliments de l'Ontario appliqué à l'échelle locale par l'intermédiaire des 36 services de santé publique. Les inspecteurs de santé publique sont responsables de la formation et de la sensibilisation des manipulateurs d'aliments, ainsi que de la surveillance et l'application du règlement. Les banques alimentaires et les soupes populaires sont considérées comme des établissements alimentaires aux termes du Règlement et sont soumises à des inspections. Des services de santé peuvent appliquer les lignes directrices sur la salubrité des aliments eu égard aux dons d'aliments, aux banques alimentaires ou à d'autres organismes qui utilisent des aliments offerts. Contactez le service de santé local pour plus d'informations sur les lignes directrices en matière de sécurité alimentaire et d'inspection.

Québec

La sécurité alimentaire au Québec relève de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P -29) et du règlement sur les aliments (L.R.Q., chapitre P -29 r.1). Les établissements alimentaires sont agréés

* À compter du 1er juillet 2018, le Règlement sur les locaux destinés aux aliments R.R.O.1990, Règl. 562 sera abrogé et remplacé par le Règlement sur les locaux destinés aux aliments Règl. 493/17.

par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Ces règlements sont appliqués par la Direction générale de l'inspection du bien-être animal du MAPAQ qui inspecte les sites de production (les abattoirs, les fermes laitières) et tous les établissements qui fournissent des denrées alimentaires au grand public, notamment les commerces de détail, les restaurants et les traiteurs, les cuisines institutionnelles, les marchés agricoles, les événements impliquant des organismes communautaires et les banques alimentaires. Contactez le [service d'inspection régional](#) pour plus de détails sur l'inspection et les exigences.

À Montréal, le MAPAQ a délégué ses pouvoirs en ce qui concerne les règlements relatifs à la sécurité alimentaire à la Division de l'inspection des aliments.

Nouvelle-Écosse

Le ministère de l'Environnement de la Nouvelle-Écosse supervise les inspections relatives à la sécurité alimentaire et celles des établissements alimentaires à l'échelle provinciale. Les entreprises qui produisent et distribuent des aliments nécessitent un Permis d'établissement alimentaire et une inspection doit être menée par un inspecteur de la santé publique.¹³ Les organismes qui reçoivent des dons d'aliments n'ont pas besoin de permis ou d'être inspectés en Nouvelle-Écosse. Ils doivent respecter les pratiques générales en matière de manipulation des aliments et d'hygiène.

La réglementation concernant les établissements alimentaires relève du Règlement sur la salubrité des aliments de la Loi sur la protection de la santé,¹³ et des exigences opérationnelles énoncées dans le Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires de la Nouvelle-Écosse.¹⁴ Vous trouverez plus amples informations et des lignes directrices à l'intention des détaillants, des transformateurs et des

producteurs en ligne auprès du [Service de protection des aliments](#) du ministère de l'Environnement de la Nouvelle-Écosse.

Certaines provinces ont mis en place des programmes destinés à encourager le don de viande de gibier sauvage non inspectée qui présente une source de protéines et favorisent l'accès aux aliments traditionnels. Les bouchers peuvent offrir leurs services pour appuyer des initiatives telles que Hunters Who Care (Les chasseurs qui ont du cœur) en Alberta, [Hunters Helping the Hungry \(Les chasseurs qui aident les affamés\)](#) en Nouvelle-Écosse, et [Generous Hunters \(Les chasseurs généreux\)](#) au Québec.

LIENS VERS LES INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION
RELATIVE À LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LES
ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES AU CANADA

Niveau fédéral	Agence canadienne d'inspection des aliments Santé Canada
Alberta	Services de santé de l'Alberta, Services de santé publique environnementale
Colombie- Britannique	Autorités sanitaires provinciales, régionales et des Premières nations
Manitoba	Ministère de la Santé, Aînés et Vie active, Services de protection de la santé
Nouveau- Brunswick	Bureau du médecin-hygiéniste en chef
Terre-Neuve-et- Labrador	Ministère de la Santé et des Services communautaires, Programme sur la salubrité alimentaire
Territoires du Nord-Ouest	Services sanitaires et sociaux, Services de la santé environnementale
Nouvelle-Écosse	Ministère de l'Environnement de la Nouvelle-Écosse, Service de protection des aliments
Nunavut	Ministère de la Santé, Services de santé environnementale
Ontario	Ministère de la Santé et des Soins de longue durée, Services de santé locaux
Île-du-Prince- Édouard	Ministère de la Santé et du Mieux-être, Inspections, licences et permis
Québec	Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), Service d'inspection régional

Saskatchewan	Autorité sanitaire de la Saskatchewan, Programme de salubrité des aliments
Yukon	Services sanitaires et sociaux du Yukon, Services de santé environnementale

NUTRITION ET SAINÉ ALIMENTATION

La qualité des aliments et la nutrition sont des préoccupations majeures à prendre en compte lors de tout don d'aliments. Les banques alimentaires et d'autres organismes qui reçoivent des aliments offerts vont au-delà du simple apport en calories pour nourrir des personnes. Ils essaient de plus en plus d'offrir une variété d'options alimentaires saines à leurs clients. Le choix est un moyen par lequel ces organisations essaient d'apporter plus de dignité aux circonstances difficiles de la vie.

De nombreuses organisations essaient également de fournir des aliments plus sains (voir [Annexe A](#)), surtout lorsqu'on sait que certaines personnes obtiennent une part importante de leur alimentation quotidienne auprès des banques alimentaires et d'autres organismes de bienfaisance. Les clients sont notamment les enfants, les personnes âgées, les personnes ayant des restrictions alimentaires en raison de problèmes de santé (tels que le diabète ou les maladies cardiaques) ou d'interactions médicamenteuses et les personnes qui ne consomment que des produits halal ou kasher.

Les diététistes en santé publique encouragent une alimentation saine dans chaque province et territoire et peuvent offrir des services de consultation en faveur de la consommation d'aliments sains. Contactez les bureaux de la santé publique locaux régionaux ou provinciaux pour obtenir de plus amples informations sur l'alimentation saine ou pour avoir accès aux services de diététistes en santé publique.

Un large éventail d'aliments peuvent être offerts, notamment :

- Les fruits et légumes frais ou congelés
- Les produits laitiers, la viande, le poisson, la volaille et les œufs inspectés†
- Grains et produits céréaliers tels que le pain, les céréales ou les pâtes
- Les ingrédients de base tels que les huiles de cuisson, la farine, les assaisonnements, etc.
- Les aliments préparés et les repas
- Les aliments non périssables ou à longue durée de conservation qui sont en conserve, emballés ou en vrac

Les aliments les plus souvent demandés sont répertoriés dans l'encadré ci-dessous. Pour obtenir une liste plus détaillée d'aliments sains susceptibles d'être offerts, voir [Annexe A](#). Chaque organisme a ses besoins, il est donc préférable de s'en enquérir avant de faire un don afin que les aliments qu'il ne peut pas utiliser ne soient pas gaspillés.

LES PRODUITS « LES PLUS DEMANDÉS » AUPRÈS DES BANQUES ALIMENTAIRES CANADIENNES

- Viande, volaille et poisson en conserve, frais, congelés
- Légumes et fruits en conserve, frais, congelés
- Haricots et légumineuses en conserve ou secs, tofu
- Noix et graines
- Pâtes, riz et autres céréales en particulier les grains entiers
- Pâtes et sauce tomate surtout faible teneur en sodium
- Beurre de cacahuètes non salé, non sucré
- Céréales et flocons d'avoine nature
- Œufs
- Lait et produits laitiers, y compris le lait en poudre
- Jus de fruits pur
- Préparation pour nourrissons, aliments pour bébés
- Ragoûts, soupes et autres repas riches en protéines
- Aliments diététiques spéciaux : sans gluten, sans lactose et sans sucre, kasher et halal

† Ou des produits obtenus grâce à des programmes tels que Hunters Who Care (Les chasseurs qui ont du cœur), Hunters Helping the Hungry (Les chasseurs qui aident les affamés) et Generous Hunters (Les chasseurs généreux).

Les aliments les plus demandés par les organismes bénéficiaires de dons d'aliments sont les aliments entiers ou peu transformés, à faible teneur en sucre ajouté, en sel et en gras saturés.²

Les organismes qui reçoivent des dons d'aliments ont de plus en plus leurs propres politiques en ce qui concerne les produits qu'ils acceptent en tant que don, avec des raisons valables de refuser certains aliments. Ce document ne remplace pas les politiques propres à chaque organisme ou les lignes directrices ou règlements des organismes provinciaux de santé publique.

NE PAS FAIRE DON DE :

- Boissons alcoolisées, médicaments ou produits comestibles dérivés de la marijuana
- Denrées alimentaires jugées indésirées par l'organisme bénéficiaire ou non nécessaires‡; cela crée des déchets et impose des coûts d'élimination importants à l'organisation, même lorsque ces denrées font partie d'un don de produits variés qui inclut d'autres aliments dont l'organisme a besoin.
- Produits alimentaires jugés impropres à la consommation (voir les sections Manipulation et stockage hygiéniques des aliments et Évaluation des aliments à offrir)

À compter du 15 septembre 2018, les huiles partiellement hydrogénées ne seront plus autorisées dans les aliments vendus et servis au Canada. Une fois que cette réglementation entrera en vigueur, ces aliments ne pourront plus faire l'objet d'un don.¹⁵ Une restriction similaire sur les acides gras trans est déjà en vigueur en Colombie-Britannique. Consultez le site restrictransfat.ca pour en savoir plus.)

Il existe d'autres moyens connexes que les donateurs potentiels de denrées alimentaires peuvent utiliser pour soutenir davantage les organismes bénéficiaires :

- Les dons financiers aident les organismes à gérer leurs activités, à acheter des produits en grande quantité et à s'organiser selon un calendrier qui s'adapte le mieux à leurs capacités et aux besoins de leurs clients. Les entreprises peuvent égaler ou « dépasser » les dons des employés.
- Le temps et le savoir-faire du personnel peuvent être précieux pour les organismes qui comptent beaucoup sur les bénévoles. Les entreprises pourraient envisager d'encourager les employés à offrir leurs services.
- De nombreux organismes bénéficiaires de dons d'aliments n'ont pas des moyens de transport d'aliments sûrs, en particulier les camions réfrigérés. Les donateurs peuvent transporter des dons ou collaborer avec leurs distributeurs pour aider à transporter les aliments ou à les livrer directement à une organisation lorsque possible.
- Des services d'entreposage frigorifiques peuvent être nécessaires pour les organisations qui

‡ Les organismes peuvent choisir de ne pas accepter les dons de substituts du lait maternel, les aliments jugés néfastes pour la santé (p. ex. les boissons gazeuses, les bonbons, les croustilles, les pâtisseries, les boissons sucrées, etc.), les aliments qu'ils ne sont pas en mesure de stocker, de distribuer ou dont ils disposent déjà en grandes quantités.

manquent d'infrastructures ou d'espace pour stocker les aliments en toute sécurité avant leur utilisation ou leur distribution.

- Des services connexes tels que le marketing ou l'emballage peuvent aider les organisations à accroître leur visibilité.

RESPONSABILITÉ ET MARQUE

Les organisations et les entreprises peuvent avoir des préoccupations concernant la responsabilité ou la réputation de la marque. Cette section fournit des informations sur la responsabilité et offre des conseils sur la façon de protéger l'identité de la marque lors du don d'aliments.

Lois concernant les donateurs de denrées alimentaires au Canada

Dans toutes les provinces du Canada, la loi assure la protection des entreprises qui font don d'aliments au lieu de les jeter. Les lois sont formulées de diverses façons, mais elles confèrent toutes aux donateurs de denrées alimentaires un solide moyen de défense si un consommateur venait à tenter une action en justice en raison d'une maladie causée par un aliment offert de bonne foi.

Alberta	Loi sur les dons des aliments par bienfaisance, RSA 2000, c C-8
Colombie-Britannique	Loi visant à promouvoir le don d'aliments
Manitoba	Loi sur le don alimentaire, CCSM c F135
Nouveau-Brunswick	Loi sur les dons des aliments par bienfaisance, RSNB 2011, c 124
Terre-Neuve-et-Labrador	Loi sur le don alimentaire, SNL 1997, c D-26.1

Territoires du Nord-Ouest	Loi sur le don alimentaire, SNWT 2008, c 14
Nouvelle-Écosse	Loi relative au service volontaire, RSNS 1989, c 497
Nunavut	Loi sur le don alimentaire, SNU 2013, c 8
Ontario	Loi sur le don alimentaire, 1994, SO 1994, c 19
Île-du-Prince-Édouard	Loi sur le don alimentaire, RSPEI 1988, c D-13.1
Québec	Code civil du Québec, CQLR c CCQ-1991 Art.1471
Saskatchewan	Loi sur le don alimentaire, 1995, The SS 1995, c D-32.01
Yukon	Loi sur le don alimentaire, SY 2012, c 11

Il est peu probable que des problèmes de responsabilité surviennent si une entreprise n'offre que des aliments de qualité susceptibles d'être vendus. Pour de plus amples informations sur les lois concernant les donateurs de denrées alimentaires au Canada, y compris l'interprétation juridique de scénarios possibles impliquant les dons d'aliments, veuillez consulter le document du CNZD intitulé [Dons d'aliments et responsabilité civile au Canada](#).¹⁶

Protection de la marque des donateurs de denrées alimentaires

Une attention particulière à la qualité et à la sécurité des dons d'aliments constituera une mesure de protection autant pour la réputation des donateurs que pour la santé des populations. La responsabilité des entreprises et de la société passe également par la réduction du gaspillage alimentaire et le soutien aux organismes communautaires.

Donner avec dignité. Ne jamais offrir des aliments que vous ne seriez pas disposés à consommer.

Les préoccupations concernant la représentation de la marque peuvent être valables, mais ne doivent pas être un obstacle au don d'aliments de qualité et sains. Les stratégies suivantes vous permettront de répondre à ces préoccupations :

- Faites don de ces produits à des organismes qui utiliseront les aliments pour la préparation des repas ou une transformation ultérieure (plutôt qu'aux organismes qui redistribuent les aliments aux clients comme les épiceries communautaires).
- Retirer l'emballage estampillé de la marque et offrir le produit en vrac (avec des informations cruciales sur l'étiquette concernant les allergènes, les ingrédients, les dates et la traçabilité). Vous pouvez également conclure un accord avec l'organisation sur la façon dont le produit sera utilisé.
- Réemballer et/ou étiqueter à nouveau le produit avant de l'offrir. (Assurez-vous que les nouvelles étiquettes contiennent des informations sur les allergènes, les ingrédients, les dates et la traçabilité.)

Les préoccupations liées à la réputation de la marque peuvent survenir lorsque certains types d'aliments sont offerts :

- De grandes quantités d'un seul produit, particulièrement des marques de niche
- Des produits déréférencés, réétiquetés/ réemballés ou reformulés qui ne seront pas vendus
- Des produits promotionnels qui ne sont plus nécessaires
- Tout produit sain et de qualité qui ne répond pas

aux spécifications esthétiques ou de consistance, notamment les variations mineures de couleur, de texture ou de viscosité, la variation de la teneur en matières grasses ou en sucre, un produit trop épicé ou trop doux, etc.

- Tout produit avec des erreurs d'étiquette ou d'emballage qui ne compromettent pas la conservation ou qui n'auront aucune incidence sur les informations nécessaires portant sur les ingrédients et liées à la santé, p. ex. une nouvelle étiquette apposée sur l'original pour corriger la liste d'ingrédients ou toute erreur de collage sur la boîte qui n'a pas d'impact sur l'emballage intérieur.
- Tout produit dont la date limite de consommation est proche, arrivée ou expirée (voir [Timbres dateurs](#))

Toutes ces préoccupations peuvent être résolues grâce aux stratégies fournies dans les présentes Lignes directrices.

Comment protéger la marque lors d'un don d'aliments

Utiliser des protocoles d'entente (PE) ou d'autres accords écrits pour préciser la manière dont le produit devra ou ne devra pas être utilisé. Les protocoles d'entente peuvent également servir à protéger l'identité des donateurs.

La confiance et les relations développées au fil du temps peuvent faciliter ces accords. Les bénéficiaires auront la certitude que les aliments offerts sont de qualité suffisante et qu'ils ne sont pas néfastes pour la santé des clients, et les donateurs auront la garantie que leur marque sera protégée.

Assurer la traçabilité et respecter les exigences en matière d'étiquetage (p. ex. les listes d'ingrédients, avertissements concernant les allergènes) et éviter d'offrir des aliments impropres à la consommation (voir sections Manipulation et stockage hygiéniques des aliments et Évaluation des aliments à offrir).

Section 3 : Gestion des dons d'aliments

RELATIONS ENTRE DONATEURS ET BÉNÉFICIAIRES

Le don d'aliments, tout comme la vente, est un processus basé sur une relation de confiance. Étant donné qu'aucune transaction financière n'est effectuée et que très peu de contrats officiels sont conclus, les relations sont essentielles lorsqu'on offre ou reçoit des dons d'aliments et en nature. L'entreprise donatrice et l'organisme bénéficiaire tirent tous les deux avantage du soin particulier apporté à toutes les étapes du processus de don. Le partage d'informations et la transparence dans la communication sont essentiels.

Administration

Un **agent de liaison** désigné peut simplifier le processus de communication entre les donateurs d'aliments et les organismes bénéficiaires. Il sera plus facile de nouer et de préserver des partenariats de don s'il y a un seul interlocuteur par entreprise et par organisme. L'agent de liaison peut gérer le processus de don ou servir de point de contact capable de partager des informations et de transmettre les requêtes de renseignements au besoin.¹

La documentation est nécessaire à la traçabilité des aliments, au suivi des stocks, à la comptabilité financière et à d'autres facteurs opérationnels. Préparer des **formulaires** et planifier les **pratiques d'exploitation** à l'avance notamment en ce qui concerne:

- Les critères à respecter pour faire un don ou accepter des aliments
- Les listes de vérification des informations requises sur les aliments offerts
- Les documents sur l'expédition et la réception
- Les reçus d'impôt

- Les procédures internes pour faire ou recevoir des dons
- Les étiquettes vierges servant à remplir les renseignements manquants (p. ex. le nom du produit, les ingrédients, les allergènes, les timbres dateurs)
- Toute autre information dont vous avez besoin

Avant de faire don d'aliments, les donateurs qui souhaitent obtenir des **reçus d'impôt pour don de bienfaisance** doivent échanger avec un organisme confirmé son statut d'organisme de bienfaisance enregistré et politique en matière d'émission de reçus aux fins de la juste valeur de la juste valeur marchande, lorsqu'applicable. Les donateurs qui estiment avoir fait des dons de biens figurant dans l'inventaire doivent fournir des renseignements supplémentaires (notamment la juste valeur marchande et/ou les coûts de production) requis par l'Agence du revenu du Canada.

Pensez à utiliser les **accords écrits** tels que les protocoles d'entente (PE) pour préciser les attentes et les responsabilités mutuelles.² Ceux-ci peuvent se rapporter à des opérations ou prendre la forme d'accords juridiques ou quasi juridique (voir section [Protection de la marque des donateurs de denrées alimentaires](#)).

Opérations

Certains dons peuvent être **planifiés**. Toutefois, offrir des aliments invendus donne inévitablement lieu à des transactions imprévues et des délais d'exécution rapides (concernant en particulier les denrées périssables). Les entreprises devront fournir autant de préavis que possible afin que les organismes puissent se préparer à recevoir et redistribuer les aliments en toute sécurité et en temps opportun.

Lorsque le moment exact et les détails sur le don ne peuvent être établis avec précision, même un « simple avertissement » sera utile. Si une entreprise dresse son inventaire chaque mercredi, les organismes qui reçoivent des dons de leur part peuvent savoir que des denrées périssables peuvent être disponibles ce jour-là.

Le don d'aliments de manière continue, ainsi que la collecte et la livraison des aliments à heures régulières facilitent la planification pour les deux parties. Même si le contenu exact du don n'est pas connu, les camions, le personnel et l'espace de stockage peuvent être mis à disposition selon le programme.

Le contenu du don et la quantité de produits offerts doivent être confirmés dès que possible afin que l'organisme bénéficiaire puisse se préparer à les recevoir, particulièrement en ce qui concerne les denrées périssables.

La distribution et le transport constituent des aspects importants du processus de don d'aliments. Une fois que les aliments ont été identifiés comme de potentiels dons, les donateurs doivent réfléchir à la manière dont ils parviendront aux organismes (y compris le maintien de la chaîne du froid).

Certains organismes bénéficiaires de dons d'aliments possèdent les équipements nécessaires pour collecter une variété de denrées alimentaires. Dans le cas contraire, les donateurs pourraient livrer les aliments ou s'associer à des distributeurs pour faciliter le transport des aliments offerts.

Coordonner la livraison pour s'assurer que les camions peuvent accéder à la zone de réception d'un organisme. Vérifier si des quais de chargement et transpalettes sont nécessaires, et évaluer les restrictions d'arrêt de la circulation et l'accès aux allées, etc.

MANIPULATION ET STOCKAGE HYGIÉNIQUES DES ALIMENTS

Les pratiques générales visant à assurer la salubrité des aliments reposent sur :

- l'hygiène des installations, de l'équipement et des personnes
- le contrôle de la durée et de la température
- les processus d'emballage, de transport et de stockage sûrs (y compris le maintien de la chaîne du froid)
- les relations cordiales entre les donateurs et les bénéficiaires.

Les pratiques requises en matière de salubrité alimentaire dépendent du niveau de risque associé aux aliments offerts. Les denrées non périssables présentent le risque le plus faible. Elles nécessitent peu de soin et ne doivent pas être conservées en chambre froide. Elles ont toujours été au des programmes de dons d'aliments. De par leur nature, les aliments périssables sont plus susceptibles d'être gaspillés et offrent de nombreuses possibilités d'améliorer la qualité nutritionnelle des dons d'aliments. Ils nécessitent une évaluation plus minutieuse pour déterminer leur pertinence. D'un aliment périssable le niveau de risque de causer des intoxications alimentaires. Contactez les autorités locales responsables de la salubrité des aliments ou de la santé publique pour obtenir des conseils sur les pratiques autorisées lors de la manipulation des aliments périssables dans votre région.



NON PÉRISSABLES

Produits en conserve ou en bouteille, produits secs (farine, craquelins, etc.), pâtisseries sans garniture à la crème



PÉRISSABLES

Fruits et légumes crus entiers; fruits et légumes crus découpés et emballés; aliments préparés emballés; produits laitiers; œufs; tofu; viande, poisson et volaille

- **À longue durée de conservation**
- Vérifiez l'intégrité de l'emballage.
- Assurez-vous que les étiquettes sont présentes, complètes et intactes.
- Vérifiez les dates limite d'utilisation.
- Vérifiez s'il y a des signes indiquant la présence de rongeurs ou d'insectes à l'intérieur et à l'extérieur de l'emballage.
- Les grands contenants ou les contenants de produits en vrac peuvent être réemballés.

- **Réfrigérés** (à quelques exceptions près telles que les fruits et légumes crus entiers). Les aliments périssables varient selon le niveau de risque; cette catégorie comprend les « aliments potentiellement dangereux » (APD)
- Assurez-vous que les températures de réfrigération ou de congélation appropriées sont conservées et gardez les aliments à risque élevé hors de la plage dangereuse de températures (4-60 °C).
- Vérifiez la date limite d'utilisation sur les produits emballés.
- Vérifiez les protocoles de manipulation hygiénique des aliments pour la transformation ou le réemballage.
- Assurez-vous que la viande, les produits laitiers et la volaille proviennent de sources autorisées.

Catégories d'aliments périssables et non périssables et mesures de sécurité généralement recommandées.

Certains aliments périssables à faible risque peuvent demeurer sans danger pendant une durée limitée sans s'ils ne sont pas réfrigérés; les exigences propres à certains aliments périssables (p. ex., les fruits et les légumes crus non découpés, les fromages à pâte dure) varient selon la juridiction.

Certains aliments à risque élevé peuvent être offerts selon le contexte. Compenser le risque par les besoins locaux en aliments spécifiques. Évitez d'offrir des aliments à risque élevé aux personnes vulnérables, notamment celles dont le système immunitaire est

affaibli, les jeunes enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées. Vérifiez toujours les directives locales et consultez les autorités de santé sur le moment et la façon de faire un don d'aliments à risque élevé en toute sécurité.

DON D'ALIMENTS PRÉSENTANT LE RISQUE LE PLUS ÉLEVÉ	 <p>PEUT-ÊTRE (Toujours vérifier les directives locales et les politiques de l'organisation, et consulter les responsables locaux de la santé publique)</p>	 <p>JAMAIS (Non adapté pour un don)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Jus non pasteurisés • Confitures et gelées en conserve faites à la maison (aliments riches en sucre) • Emballages ouverts utilisés uniquement dans les installations de cuisine agréées (à l'instar des restaurants) • Buffet ou plats provenant d'un restaurant qui ont été conservés dans la cuisine sous un système de contrôle de la température approprié • Gibier sauvage conforme aux lignes directrices de programmes tels que Hunters Who Care ou d'autres lignes directrices locales en matière de santé • Œufs non classés (les pratiques varient selon la juridiction) 	<ul style="list-style-type: none"> • Lait « cru » non pasteurisé • Produits à faible acidité en conserve faites à la maison: légumes, viande, poisson ou produits mixtes (p. ex., le salsa, l'antipasto)* • Aliments consommés en partie ou emballages ouverts provenant des consommateurs • Aliments qui ont été exposés dans un buffet accessible au public† • Viande ou gibier sauvage non inspectés

* Certaines juridictions peuvent autoriser certaines activités liées à la « lutte contre la faim » comme celle-ci. Consultez les organismes locaux et les autorités sanitaires.

† Consulter les responsables locaux de la santé publique au sujet des aliments acidifiés en conserve tels que les légumes marinés dont les procédés de production doivent être validés.

Étiquettes de produits alimentaires

Les aliments réemballés ou qui comportent des erreurs d'étiquetage doivent être étiquetés à nouveau, pour des raisons de traçabilité et de santé, qu'ils soient distribués directement ou utilisés pour préparer d'autres aliments.

Faites attention aux dons d'aliments qui présentent des erreurs d'emballage ou d'étiquetage. À titre d'exemple, un fabricant peut offrir un lot de granolas avec des noix qui ont été accidentellement placées sur l'emballage à la place de flocons d'avoine nature. Un importateur pourrait également offrir des craquelins dont l'étiquette ne respecte pas toutes les normes canadiennes en matière d'étiquetage.¹⁷ Dans les deux cas, les aliments ne présentent aucun problème, mais ils ne peuvent pas être vendus à cause de leur emballage. Les étiquettes doivent être corrigées et/ou ajoutées afin d'éviter des conséquences potentiellement graves pour la santé. Vérifiez si ces aliments seraient mieux adaptés pour la préparation des repas ou la transformation, ou s'ils peuvent être distribués dans des endroits comme les épiceries.

Les informations suivantes doivent figurer sur les étiquettes des aliments : ^{2,17}

- Nom du produit
- Liste des ingrédients et déclaration d'allergènes, de gluten et de sulfites ajoutés
- Marquage de date (la date d'emballage, la date de congélation ou la date limite d'utilisation, le Règlement sur les aliments et drogues du Canada exige des dates de péremption des aliments dont la durée de conservation est inférieure à 90 jours)
- Instructions de stockage (par exemple, conserver au réfrigérateur ou conserver au congélateur)
- Provenance des aliments (le donateur ou le fabricant peut être identifié par un code).

Les allergènes prioritaires doivent être déclarés sur les étiquettes des aliments : ¹⁸

- Noix — amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, noix de pécan, noix de pin, pistaches, noix
- Cacahuètes
- Sésame
- Lait/produits laitiers
- Œufs
- Soja
- Blé
- Gluten — orge, seigle, avoine, triticale, blé
- Fruits de mer — poissons, mollusques, crustacés
- Moutarde — en poudre, liquide, en graines
- Sulfites

La déclaration d'allergènes est obligatoire en vertu du Règlement sur les aliments et drogues du Canada.

Traçabilité

Que les aliments soient vendus ou offerts, la tenue rigoureuse des registres est essentielle pour le suivi des stocks et des mouvements des produits, la rotation des produits de même que pour la comptabilité et la fiscalité.

Le suivi des aliments, tant donnés que jetés, facilite l'évaluation du taux de détournement qui découlent des dons.

Tous les aliments offerts doivent être traçables en cas de rappel pour question de sécurité alimentaire. Les donateurs et les bénéficiaires doivent vérifier les

numéros de lot, les dates de production, les dates de don, les informations sur les fournisseurs, les dates limites d'utilisation ou d'autres dates, les dates de réception et les dates d'expédition.^{2,19}

Utiliser la méthode « un pas en avant » et « un pas en arrière » pour maintenir la traçabilité lorsque les aliments passent d'une main à l'autre :

Connaître l'origine des aliments.

Vous procurer et conserver toutes les informations nécessaires.

Garantir la traçabilité du lieu où les aliments ont été envoyés.

Fournir toutes les informations nécessaires lors de la distribution des aliments.

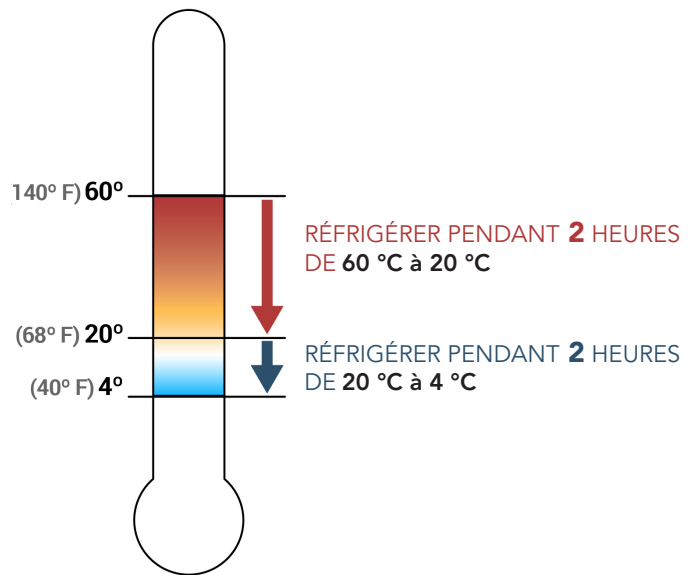
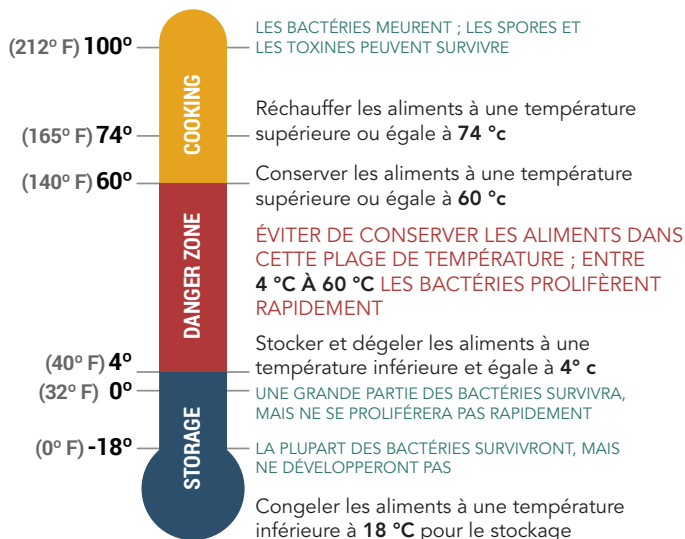
Stockage et transport

Conserver et transporter les aliments offerts avec autant de soin que celui pris pour les aliments destinés à la vente.

Contrôle de la durée et de la température

La **durée** totale de conservation des aliments avant le don ou la distribution dépend du niveau de risque, de l'emballage et des conditions de stockage. De nombreuses organisations et services de santé fournissent des conseils sur la durée de stockage recommandée pour différents aliments.

Tous les aliments potentiellement dangereux (APD) et la plupart des aliments périssables doivent être réfrigérés, congelés ou conservés au chaud afin d'éviter la prolifération des bactéries et des toxines. Ne pas laisser ces aliments dans la « zone dangereuse » (4 à 60 °C) pendant plus de deux heures, même pendant la décongélation (voir figure ci-dessous).



Températures idéales de conservation des aliments [source : BCCDC]

Refroidir les aliments chauds ou cuits le plus rapidement possible pour empêcher la prolifération des bactéries nocives. Quelques stratégies pour accélérer le processus de refroidissement : ²

- Diviser les aliments chauds dans des plus petits contenants
- Refroidir les aliments dans des contenants peu profonds
- Remuer les aliments à l'aide de baguettes de glace
- Placer les grands contenants dans un évier ou une baignoire remplie d'eau froide

Consulter les directives locales ou les autorités de santé publique pour obtenir des conseils sur le refroidissement des aliments (tels que les jambons entiers, les rôtis ou les volailles) pour lesquels ces méthodes ne sont pas adaptées.











Procédure de refroidissement des aliments [source : BCCDC]

Contrôler **la température** lors du transport et du stockage. Les organismes de grande envergure bénéficiaires de dons d'aliments peuvent posséder des camions de livraison et des camions frigorifiques ainsi que du personnel qualifié, les organismes de petite taille quant à eux comptent bien souvent sur des chauffeurs bénévoles et des véhicules personnels. Offrir aux chauffeurs bénévoles une formation sur le type de produits qu'ils peuvent transporter, et sur la façon de gérer les dons en toute sécurité et de maintenir la chaîne du froid au besoin. Les donateurs peuvent aider à transporter les produits offerts ou encourager les distributeurs à offrir un service de livraison en nature.

Séparation des produits

Certaines catégories de produits doivent **être séparées**²⁰ à l'aide d'emballages de protection et/ou

de contenants distincts (le contrôle de température doit également être effectué). Ne jamais transporter les aliments et les déchets (ordures, compost, pour recyclage) ensemble. Utiliser de préférence des véhicules séparés. Sinon, nettoyer soigneusement les véhicules après avoir transporté les déchets, avant de les utiliser pour le transport des aliments.

Aliments			Produits chimiques ménagers; produits d'hygiène personnelle
Aliments sans agents allergènes			Aliments avec agents allergènes
Aliments crus			Aliments cuits
Aliments destinés à la consommation humaine			Aliments pour animaux
Aliments			Déchets

Hygiène

La lutte contre les parasites et l'assainissement

(nettoyage des véhicules propres et des aires de stockage) sont également essentiels, que les aliments se trouvent dans des installations entièrement équipées ou qu'ils soient transportés dans des véhicules privés de bénévoles.

- Nettoyer les véhicules, les quais de chargement et de réception et les aires de stockage et les protéger contre les infestations parasitaires.
- Protéger les aliments en utilisant l'emballage adéquat. Utiliser des palettes, des cartons ou d'autres contenants propres, comme par exemple des bacs en plastique lors du transport des aliments.²

ÉVALUATION DES ALIMENTS À OFFRIR

La sécurité alimentaire est une responsabilité commune, et tous les aliments doivent être évalués aux fins de garantir leur salubrité et leur qualité tout au long du processus de don. Les donateurs doivent s'assurer que les produits sont sains avant de les offrir. Les organismes bénéficiaires doivent évaluer de manière approfondie les dons à la livraison et refuser les dons peu sûrs.

Santé

Lors de l'évaluation des risques des dons d'aliments sur la santé, une attention particulière doit être portée à la nutrition et à la salubrité des aliments. Se référer à la section [Nutrition et alimentation saine](#) pour en savoir plus sur les dons d'aliments **sains et nutritifs**.

Évaluer **les préoccupations liées à la salubrité et à la qualité des aliments** au cas par cas, notamment en ce qui concerne les aliments périssables présentant un risque plus élevé :

- Inspecter visuellement les aliments et l'emballage.
- Évaluer la propreté des véhicules de stockage et de transport.
- Vérifier la température et la durée de conservation des aliments (en particulier ceux conservés dans la « zone dangereuse »). Vérifier la température de tous les aliments potentiellement dangereux (APD) dès leur réception.
- Vérifier les étiquettes et les marquages de date.
- Passer en revue toute autre information disponible sur la source et l'historique des aliments.

Les donateurs et les bénéficiaires ont tous deux le devoir de veiller à ce que les aliments soient transportés dans des conditions où la température ne risque pas d'en compromettre l'innocuité et en

force le gaspillage. Banques alimentaires Canada fournit des services de réception, de stockage, de reconditionnement et de documentation aux banques alimentaires qui en sont membres lors de la réception d'aliments périssables.²⁰

Dans certains cas, les aliments non adaptés pour la distribution peuvent être transformés. Par exemple, les légumes flétris ou légèrement mous (qui ne sont pas moisissus ou pourris) peuvent être incorporés dans de la soupe ou du ragoût. [L'Annexe B](#) fournit deux arbres décisionnels pour orienter vos décisions quant à la façon d'utiliser les aliments périssables.²

Emballage

Bien que des dommages sur l'emballage puissent indiquer une mauvaise manipulation des aliments, certains dommages de l'emballage sont superficiels et ne nuisent pas à la salubrité de l'aliment. Les aliments dont l'emballage présente des dommages superficiels peuvent être remballés et réétiquetés, ou l'emballage peut être réparé. (Assurez-vous que les nouvelles étiquettes contiennent les informations sur les allergènes, les ingrédients, les dates et la traçabilité.)

Mettez-vous à la place des destinataires finaux des aliments. Il est possible que des organismes élaborent et publient des politiques définissant ce qu'ils considèrent comme des dons acceptables. Les donateurs devraient vérifier et appliquer les politiques des organismes.

DOMMAGE DE L'EMBALLAGE	SIGNES DE DOMMAGE	ACTIONS DES DONATEURS ²
Étiquette	<ul style="list-style-type: none"> Absence d'étiquette Endommagée ou illisible Absence de déclaration des allergènes ou liste des ingrédients Timbre dateur absent 	<p>Le cas échéant, ajoutez les informations manquantes ou apposez une nouvelle étiquette sur l'emballage avant la distribution.</p> <p>Si vous ne disposez pas des informations requises, recyclez ou éliminez ces aliments pour des raisons de santé et de salubrité.</p>
Emballage sérieusement endommagé	<ul style="list-style-type: none"> Fuite Perforation ou déchirure Encrassement, emballage trempé Contamination ou dégradation visible des denrées alimentaires Sceau endommagé, brisé ou absent 	<p>Impropre à la consommation humaine. Recyclez ou éliminez ces aliments.</p>

DOMMAGE DE L'EMBALLAGE	SIGNES DE DOMMAGE	ACTIONS DES DONATEURS ²
DÉFAUTS DE LA BOÎTE	<ul style="list-style-type: none"> • Entailles larges ou pointues, entailles sur les joints ou emballage écrasé • Renflement ou gonflement • Rouille ou corrosion • Fuite • Perforations ou dommage des joints ou rayure • Extrémités de boîtes endommagées • Rayures susceptibles de nuire à l'intégrité du métal ou de l'opercule. 	<p>La mise en conserve peut être défectueuse ou le sceau peut être endommagé, ce qui pourrait entraîner un risque sérieux, voire mortel, de prolifération des bactéries. Recyclez ou éliminez ces aliments.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • De petites entailles ne nuisant pas aux sceaux 	<p>n'ont en principe aucun effet sur la salubrité du contenu.</p>
SIGNES INDIQUANT LA PRÉSENCE DE RONGEURS OU D'INSECTES	<ul style="list-style-type: none"> • Déjections visibles sur les emballages ou à l'intérieur de ces derniers • Urine visible (vérifiez au moyen d'une lumière UV/noire) • Insectes, boîtes ou toiles visibles sur les emballages ou à l'intérieur de ces derniers • Emballages mastiqués ou déchirés 	<p>Si l'emballage extérieur présente des dommages, mais l'emballage intérieur et le contenu sont intacts (par ex. : boîte de céréales souillées tandis que le sac intérieur est propre et intact), débarrassez-vous de l'emballage extérieur et apposez une nouvelle étiquette d'autorisation d'utilisation (il serait préférable d'acheminer les articles vers les organismes qui préparent des repas ou transforment des aliments). Veillez à ce que les nouvelles étiquettes comprennent des informations sur les allergènes, les ingrédients, les dates ainsi que la traçabilité.</p> <p>Sinon, recyclez ou éliminez ces aliments.</p>

DOMMAGE DE L'EMBALLAGE	SIGNES DE DOMMAGE	ACTIONS DES DONATEURS ²
EMBALLAGE COUPÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Rayures ou coupures à l'intérieur des boîtes ou emballage flexible 	<p>Si l'emballage intérieur est intact (par ex. : dommage au couteau d'une boîte de craquelins, mais l'emballage plastique intérieur est intact), alors l'aliment ne devrait pas avoir subi de dommage.</p> <p>Sinon, recyclez ou éliminez ces aliments.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Rayures sur un emballage à une couche 	<p>L'impact sur le contenu est fonction de l'aliment. Procédez à une évaluation au cas par cas :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fruits et légumes non coupés, crus et ensachés (par ex. : des carottes ou pommes) peuvent faire l'objet de dons. • La farine, les haricots secs ou d'autres articles en vrac peuvent être acceptés si la déchirure est recouverte et qu'il n'existe aucun signe de contamination. • Aliments visqueux ou liquides - recyclez ou éliminez. • Fruits et légumes coupés - recyclez ou éliminez..
EMBALLAGE SOUILLÉ	<ul style="list-style-type: none"> • Eau • Dommage dû à la chaleur ou la fumée • Débris 	<p>Procédez à une évaluation au cas par cas conjointement avec les autorités sanitaires locales.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Eaux usées • Eaux de crue 	<p>Réacheminez vers le flux de déchets ou la chaîne de recyclage.</p>

Timbres dateurs

Différents timbres dateurs sont utilisés sur les étiquettes de denrées alimentaires. Certains d'entre eux se rapportent à la salubrité alimentaire, mais la plupart ne s'y rapportent pas. Un examen minutieux des timbres dateurs ainsi que leur signification peut éviter la production de déchets par l'industrie et les consommateurs. Certains aliments dont la date est expirée peuvent faire l'objet de dons, même si les commerçants décident de ne pas les utiliser ou vendre. Contrôlez si les denrées périssables utilisées après la date limite sont détériorées.

Les denrées alimentaires peuvent également être vendues au rabais, ce qui fournit des aliments abordables à chacun et évite le gaspillage.

ÉTIQUETTES DE PÉREMPTION SUR LES EMBALLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES AU CANADA²¹

<p>DATE «MEILLEURE AVANT»</p>	<p>Ne constitue pas un indicateur de salubrité du produit.</p> <p>Déterminée par le fabricant, elle indique la période au cours de laquelle un produit <i>non utilisé et conservé dans les conditions d'entreposage recommandées</i> conserve une fraîcheur, une performance gustative et une valeur nutritionnelle optimales ainsi que d'autres qualités identifiées par le fabricant. Elle est obligatoire pour les aliments qui conserveront leur fraîcheur pendant ⁹⁰ jours au plus. La date est déterminée par le fabricant ou le détaillant.</p> <p>Elle ne s'applique pas aux emballages ouverts.</p> <p>De nombreux produits peuvent être consommés après la date limite s'ils n'ont pas été ouverts ainsi que s'ils ont été entreposés et manipulés correctement.</p>
<p>DATE D'EMBALLAGE</p>	<p>Similaire à la date limite de consommation. Apposée sur les denrées alimentaires dont la durée limite de conservation est de ⁹⁰ jours au plus. Doit être accompagnée d'informations sur sa durée de conservation (par ex. : à consommer sous x jours ou à consommer avant le ____).</p> <p>Elle ne s'applique pas aux emballages ouverts.</p>
<p>DATE LIMITE DE CONSOMMATION SUR LES CONSERVES OU LES ALIMENTS SECS</p>	<p>Facultative en ce qui concerne les denrées alimentaires à longue durée de conservation susceptibles d'être ajoutées par le fabricant ou le détaillant.</p>
<p>DATE LIMITE D'UTILISATION</p>	<p>Requise uniquement pour les denrées alimentaires aux spécifications nutritionnelles ou de composition strictes (suppléments nutritionnels, préparation pour nourrissons et substituts de repas ou autres produits diététiques spécifiques). La date indique la période au cours de laquelle le produit doit répondre aux normes.</p> <p>Les aliments ne doivent pas être offerts, vendus ou consommés après la date limite d'utilisation.</p>

ÉTIQUETTES DE PÉREMPTION SUR LES EMBALLAGES DE DENRÉES ALIMENTAIRES AU CANADA²¹

DATE LIMITE DE VENTE	Inscriptions de date facultatives permises à condition de ne pas être trompeuses et que d'autres dates soient inscrites sur l'étiquette. Ne garantit pas la salubrité ou la qualité du produit.
DATE DE PRÉPARATION	
DATE DE CONGÉLATION	
DATE DE FABRICATION	

Les étiquettes de durée de conservation au Canada doivent être bilingues. Elles se présentent sous le format année/mois/jour. (Du fait que les dates limites de consommation requises indiquent une durée de conservation de 90 jours, l'année est facultative, à moins d'être indiquée par souci de clarté lorsque la durée de conservation s'étend à une nouvelle année civile. Des abréviations à deux lettres sont utilisées pour indiquer le mois.²¹

JA = janvier	AP = avril	JL = juillet	OC = octobre
FE = février	MA = mai	AU = août	NO = novembre
MR = mars	JN = juin	SE = septembre	DE = décembre

Les fabricants prévoient généralement une marge d'erreur dans l'indication des dates limites. Les dates « limite de vente » prennent généralement en compte une période raisonnable d'entreposage et de consommation après l'achat,²² bien que les pratiques soient susceptibles de varier selon le fabricant. Il est recommandé aux donateurs et aux bénéficiaires de contacter les fabricants pour obtenir des informations sur la façon dont les dates ont été déterminées et des directives relatives à la consommation après les dates étampées sur les étiquettes.

De nombreux organismes acceptent des aliments dont la date limite est dépassée. Banques alimentaires Canada a élaboré des directives à l'intention des organismes membres concernant la distribution de denrées alimentaires après leur date limite (voir [annexe C](#) à titre d'exemple). Des directives locales ou politiques organisationnelles peuvent également être appliquées.

La signification de l'étiquette de date limite et d'autres étiquettes de péremption étampées sur les emballages des aliments crée une grande confusion chez le consommateur. Les dates limites sont largement considérées (à tort) comme des indicateurs de salubrité alimentaire. Les pertes et le gaspillage alimentaires pourraient être réduits de manière

significative grâce à une meilleure compréhension du consommateur des étiquettes de péremption, l'adoption de normes relatives à des étiquettes plus cohérentes et lisibles de même qu'à l'élaboration de directives sur l'optimisation de la qualité et la salubrité du produit (par ex. : instructions de congélation, stockage après ouverture, etc.).²³

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les commerçants peuvent faire un don d'aliments pour : prévenir le gaspillage alimentaire; soutenir les organismes qui distribuent des aliments; ou encore accroître la résilience de la communauté. La mise en place d'un programme pour faciliter les dons contribue à l'élaboration de critères ou de politiques internes relatifs aux types d'aliments susceptibles d'être offerts (ou acceptés), au lieu et à la date du don ainsi qu'aux circonstances dans lesquelles le don est effectué. L'[annexe D](#) présente un arbre décisionnel permettant d'identifier les aliments susceptibles de faire l'objet d'un don.

Les donateurs industriels peuvent réduire le gaspillage alimentaire, accroître la quantité et faciliter le traitement des dons de denrées en élaborant des critères et des meilleures pratiques en matière de don. Anticipez les articles susceptibles d'être invendus à la date limite et préparez-vous à en faire don. Congelez les articles à l'instar du tofu ou des produits de viande, ou faites-en don (ou encore, stockez-les). Sortez les articles tels que les salades emballées, produits laitiers et œufs à donner quelques jours avant la date limite.

Le don d'aliments ne représente que l'un des moyens de prévention du gaspillage alimentaires. La réduction à la source est beaucoup plus rentable et est plus

bénéfique pour l'environnement que de faire don d'aliments invendus. Les entreprises pourraient envisager de faire don d'une partie des économies réalisées grâce aux efforts de rationalisation et de réduction du gaspillage alimentaire aux organismes qui renforcent la résilience communautaire dans le système alimentaire. Il demeure toutefois impossible d'éviter certains surplus et le processus de rationalisation s'avère long. *Identifiez les aliments susceptibles de ne pas se vendre tôt pour vous assurer d'en faire don avant que leur qualité ne se détériore.* Les aliments moisiss, souillés, périmés (voir [Timbres dateurs](#)), sérieusement desséchés, abîmés ou contaminés sont impropres au don et à la redistribution aux fins de consommation humaine.

Gestion résidus alimentaires – chaînes de réorientation

Il est impossible d'éviter une certaine quantité de résidus alimentaires. Toutefois, les produits dont l'emballage est endommagé ou qui n'ont pas été entreposés à la température adéquate, les aliments contaminés ou qui ont été ouverts ou en contact avec le public, ou encore les aliments détériorés avant d'avoir été consommés, vendus ou offerts peuvent encore échapper aux sites d'enfouissement.

La hiérarchie de récupération des aliments établie par l'Agence américaine de protection de l'environnement identifie les options à explorer lorsque la réduction à la source et le don d'aliments ne sont plus possibles.²⁴

Les résidus alimentaires peuvent servir à l'**alimentation des animaux**. Certains aliments frais ou crus peuvent être appropriés à l'alimentation directe du bétail ou d'autres animaux. Vérifiez l'[annexe IV](#) du Règlement de 1983 sur les aliments du bétail (SOR/83-593).

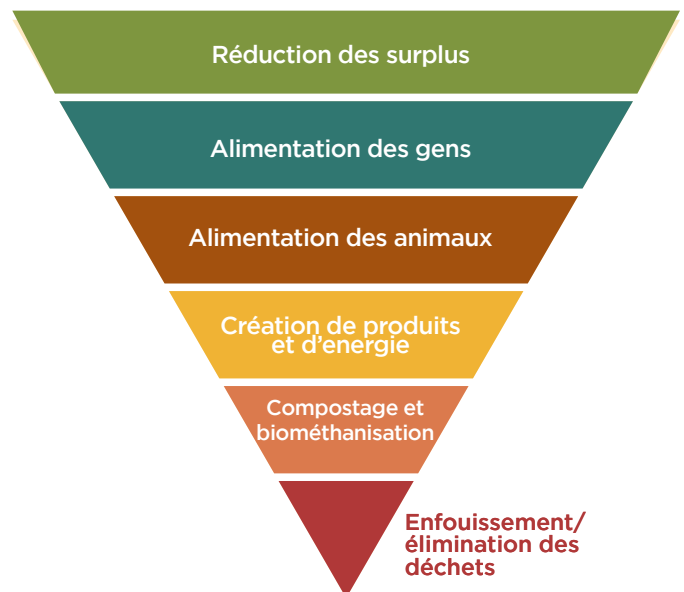
- Les résidus organiques, lorsque disponibles, peuvent être réacheminés vers le traitement ou la fonte industriel pour la production des

amendements du sol, des biogaz, du carburant au biodiesel ou des matières premières utilisées dans les savons et produits cosmétiques.

- Lorsque les options d'utilisation sont épuisées, les déchets peuvent alors être compostés. De nombreuses municipalités au Canada disposent à présent de programmes de recyclage des matières organiques.
- Les déchets ne doivent être enfouis qu'en dernier recours, lorsqu'aucune possibilité de récupération n'est disponible.

Gardez à l'esprit que l'emballage des aliments non consommés peut être recyclé et doit être éliminé séparément du produit.

HIÉRARCHIE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES.



Adapté de [Banquet des 5000](#), [Sustain Ontario](#) et [l'USEPA](#).

Section 4 : Activités industrielles

Les informations fournies aux sections 1 à 3 des présentes lignes directrices s'appliquent aux dons provenant de tous types d'entreprises alimentaires. La présente section fournit des directives précises pour les secteurs de la transformation alimentaire de la distribution et des services alimentaires. Elle identifie les occasions de dons par secteur et émet des suggestions pour faciliter les dons en question. Se reporter à [l'annexe D](#) pour un outil général de prise de décision.

Les grandes chaînes de vente au détail ou de services alimentaires peuvent devoir coordonner les programmes de dons entre chaque point de vente ou concession et leurs bureaux. Les politiques d'entreprise peuvent rationaliser le processus, fournir des directives destinées à réduire le volume des résidus alimentaires ainsi qu'à encourager les dons d'aliments effectués aux différents points de vente. Il est conseillé aux entreprises qui utilisent des infrastructures de centres de distribution d'examiner les sections relatives aux autres secteurs – une grande partie de l'information relative aux [transformateurs](#) peut également s'appliquer aux centres de distribution utilisés par les chaînes d'épicerie ou de restaurants.

Bien que les dates limites ne constituent pas des indicateurs fiables de salubrité du produit, il est possible que certaines entreprises donatrices et organismes bénéficiaires disposent de politiques internes relatives à la manipulation des denrées alimentaires périssables ainsi que des denrées à longue durée de conservation dont la date limite est échue.

Les fruits et légumes qui ne respectent pas les critères de tri de taille, forme ou couleur ne sont pas vendus au détail et sont susceptibles d'être jetés. Les produits qui ne satisfont pas aux critères de tri pour des raisons esthétiques peuvent faire l'objet de dons du moment qu'ils répondent aux exigences de santé et de salubrité définies dans les Règlements sur les fruits et les légumes frais et le Règlement sur les aliments et drogues (les dons peuvent être effectués d'une province à l'autre). Les transformateurs, détaillants et exploitants de services alimentaires peuvent collaborer avec les partenaires chargés de la distribution et de l'emballage afin de trouver des moyens d'utiliser ces produits «moches» plutôt que de les jeter.

Chaque secteur de l'industrie alimentaire dispose d'occasions de faire don du surplus d'aliments de qualité supérieure avant qu'ils ne se détériorent et ne nécessitent d'être jetés.

TRANSFORMATEURS

Éviter le gaspillage et identifier les aliments susceptibles de faire l'objet d'un don

Les transformateurs peuvent faire don :

- d'ingrédients périssables ou non qui ne seront pas utilisés
- d'aliments comportant des erreurs d'étiquetage – s'il est possible de fournir les informations requises
- d'aliments mal emballés – à condition que la salubrité des aliments n'ait pas été compromise

- des restes de produits promotionnels ou de saison, de produits abandonnés ou de produits résultant des annulations de commandes¹

Comment et où effectuer des dons d'aliments

- Indiquez si l'aliment a déjà été congelé ou décongelé.²³
- Songez à congeler les denrées périssables afin d'en garantir la fraîcheur et d'accroître la durée de conservation : indiquez la date de congélation sur l'étiquette.
- Les aliments dont l'étiquette est erronée, incomplète ou absente peuvent faire l'objet d'un don à un organisme de redistribution des produits alimentaires à condition qu'il soit possible de corriger ou remplacer durablement l'étiquette.¹
- Les aliments dont l'étiquette est erronée, incomplète ou absente peuvent faire l'objet d'un don à un organisme de transformation des aliments ou de préparation des repas à condition que les informations relatives aux ingrédients et allergènes soient fournies avec les aliments en question.¹
- Les produits alimentaires comprenant des défauts cosmétiques tels qu'une variation de couleurs ou des meurtrissures peuvent être réacheminés de préférence vers des organismes qui transforment les aliments ou préparent des repas.¹ À titre d'exemple, une utilisation excessive ou insuffisante de colorant dans le fromage cheddar n'aura aucun effet sur la salubrité ou le goût, mais il pourrait être plus approprié de l'utiliser dans la confection de plats préparés.
- Lorsque le don d'aliments résulte d'erreurs de fabrication, veillez à ce que ces dernières ne nuisent pas à la salubrité de l'aliment ou ne facilitent pas la croissance bactérienne. À titre d'exemple, les produits pasteurisés de manière inappropriée ne doivent pas être offerts.¹

- Les erreurs de fabrication qui ne nuisent pas à la qualité ou la salubrité, mais qui ne respectent pas les prescriptions habituelles, peuvent faire l'objet d'un don; à titre d'exemple, des erreurs de matière grasse dans le yaourt ne nuisent pas à la salubrité et laissent le goût pratiquement intact; les informations relatives aux variantes du produit doivent être fournies soit sur l'étiquette, soit avec le don.

Bon à savoir...

- Identifiez un éventail d'organismes susceptibles d'accepter différents types de dons d'aliments; par ex. : des articles préparés, des ingrédients volumineux, etc.
- Collaborez avec des organismes afin d'identifier des moyens d'utiliser différents produits.
- Ne faites jamais don d'aliments ayant fait l'objet de rappels.

DÉTAILLANTS (ÉPICERIES)

Éviter le gaspillage et identifier les aliments susceptibles de faire l'objet d'un don

Les détaillants peuvent faire don :

- d'aliments périssables lorsque la date limite est proche, voire dépassée dans certains cas¹
- d'aliments à longue durée de conservation lorsque la date limite est proche, voire dépassée¹
- d'aliments ayant fait l'objet d'une erreur d'expédition ou de livraison¹
- d'aliments non périssables retournés par les clients – à condition qu'ils n'aient pas été ouverts¹

De nombreuses organisations acceptent également des dons d'articles non alimentaires tels que les produits de soins personnels, les produits de nettoyage, les emballages, les aliments pour animaux, etc.

Comment et où effectuer des dons d'aliments

- Faites l'inventaire des aliments à longue durée de conservation, réfrigérés ou congelés dont la date de péremption est proche et qui sont susceptibles de faire l'objet d'un don.²³
- Indiquez si l'aliment a déjà été congelé ou décongelé.²³
- Identifiez clairement les aliments dont la date limite est proche ou dépassée, de sorte à les utiliser en premier. Songez à congeler les denrées périssables peu avant ou à la date limite afin d'en garantir la fraîcheur et d'accroître leur durée de conservation : indiquez la date de congélation sur l'étiquette.
- Faites un tri des articles à donner au moyen des mêmes meilleures pratiques que pour la vente au détail : 1
- Séparez les articles non alimentaires – notamment les produits chimiques et de beauté – des denrées alimentaires.
- Séparez les aliments pour animaux des aliments destinés à la consommation humaine.
- Séparez les aliments crus des aliments cuits.
- Maintenez la température des aliments chauds, réfrigérés et congelés.
- Les commerces qui collectent des aliments donnés par les clients (par ex. : dans des boîtes de collecte des denrées alimentaires) devraient séparer ces articles des dons d'entreprise, parce que les dons des clients nécessitent un tri plus rigoureux.

Bon à savoir...

- Évitez de faire don d'aliments périssables retournés par les clients, même s'ils n'ont pas été ouverts, car il n'est pas certain qu'ils aient été manipulés correctement et maintenus à des températures adéquate.
- Évitez de faire don de tous aliments retournés par les clients dont l'emballage a été ouvert, parce que l'intégrité du produit ne peut être garantie et que ce dernier présente un risque de contamination.
- Ne faites jamais don d'aliments ayant fait l'objet de rappels.
- Ne faites jamais don de produits périmés (voir [Timbres dateurs](#)) comme de préparations pour nourrissons, substituts de repas ou compléments alimentaires.
- Lors de la collecte d'aliments donnés par les clients, des panneaux clairs peuvent éviter le gaspillage de même que la contamination des boîtes de collecte de denrées alimentaires. Des clients bien intentionnés ignorants de la manière dont les boîtes de collecte sont entretenues donnent parfois des articles périssables comme des produits laitiers ou de viande/poisson/volaille crus susceptibles de rendre toute la boîte inutilisable. Les boîtes de collecte des denrées alimentaires donnés par les clients peuvent nécessiter un tri poussé et générer beaucoup de déchets pour les organismes – songez à fournir une liste des articles « les plus utiles » ou à inviter les clients à faire plutôt des dons en espèces.

En 2015, [Les Banques alimentaires du Québec \(Quebec Food Banks\)](#) ont développé des partenariats à long terme avec des chaînes de distribution comme de Metro Inc. pour faciliter le processus de don d'aliments invendus, tout en augmentant leur valeur nutritionnelle ainsi que la diversité des aliments redistribués à leurs clients. Cela a servi de programme pilote, ensuite mis en œuvre dans l'ensemble de la province en 2017 sous le nom de [Supermarket Recovery Program](#) (programme de récupération dans les supermarchés). Cette collaboration entre Les Banques alimentaires du Québec, et les détaillants (Provigo, Maxi, Metro, Super C et IGA) a reçu un appui financier de Recyc-Québec. Le programme en question offre une formation destinée aux employés des supermarchés, soutient les opérations et assiste les banques alimentaires en améliorant les entrepôts.

SERVICE ALIMENTAIRE (RESTAURANT ET RESTAURATION)

Éviter le gaspillage et identifier les aliments susceptibles de faire l'objet d'un don

Les restaurateurs peuvent faire don :

- d'ingrédients périssables ou non/de stocks qui ne seront pas utilisés
- d'ingrédients ou de restes d'articles de menus saisonniers
- d'aliments périssables dont la date limite est proche¹
- d'aliments à longue durée de conservation lorsque la date limite est proche ou dépassée¹
- de produits déformés difficiles à utiliser en cuisine ou qui affecterait la présentation des plats qu'ils

composent de produits légèrement meurtris ne répondant pas aux normes de présentation des restaurants.²³

Comment et où effectuer des dons d'aliments

- Faites l'inventaire des aliments congelés et à longue durée de conservation régulièrement pour identifier les articles susceptibles de ne pas être utilisés.²³
- Songez à congeler les denrées périssables afin d'en garantir la fraîcheur et d'accroître leur durée de conservation : indiquez la date de congélation sur l'étiquette.
- Contrôlez les denrées périssables régulièrement pour identifier les articles en bon état, mais susceptibles de ne pas satisfaire aux normes de qualité ou de fraîcheur des restaurants.²³
- Indiquez si l'aliment a déjà été congelé ou décongelé.²³
- Maintenez les aliments chauds à une température d'au moins 60° C tout le temps avant de les refroidir. Refroidissez les aliments chauds rapidement à 4° C, conformément aux directives de stockage et de transport.
- Indiquez le nom de la société/cuisine, le nom du produit, les ingrédients et allergènes, les dates ainsi que les instructions de stockage/manipulation/réchauffage sur les étiquettes.

L'organisation La Tablée des Chefs de Québec propose un [Sustainable Food Brokerage Service](#) (service de courtage relatif aux denrées alimentaires) qui soutient les dons d'aliments par les hôtels, les restaurants et le secteur institutionnel. Elle offre également une formation culinaire pour encourager l'autonomie alimentaire chez les jeunes.

Bon à savoir...

- Utilisez des plateaux de service plus petits et remplissez-les plus fréquemment lors des buffets et événements avec traiteur, de sorte à pouvoir faire don des aliments restés en cuisine plutôt que de les jeter.
- Ne donnez pas des aliments qui ont été servis aux clients ou au public. Ces aliments incluent les restes de buffets ainsi que les restes des plats.
- Ne jamais faire don d'aliments ayant fait l'objet de rappels pour raison de santé.
- Soyez prévoyant. Les aliments chauds et préparés nécessitent d'effectuer un contrôle de la durée et de la température. Trouvez des moyens de réduire les déchets de tables et buffets, et décidez de la manière de gérer les restes.¹ Prenez des dispositions à l'avance avec des organismes qui reçoivent les dons d'aliments afin de vous assurer que ces derniers pourront être acceptés et redistribués lorsqu'ils seront disponibles.
- Les restaurateurs peuvent discuter des déchets alimentaires avec les clients lors de la planification d'événements, afin de s'accorder sur les moyens de prévention du gaspillage d'aliments ainsi que de l'optimisation de don.

De plus petites assiettes réduisent également les déchets de consommation. Des conteneurs de transport doivent être disponibles, encouragez également les clients à emporter les restes – ne pouvant faire l'objet de don – à la maison au lieu de les jeter.

Références

1. BC Centre for Disease Control, Greater Vancouver Food Bank, Metro Vancouver, Food Banks BC. Industry food donation guidelines. Vancouver, Canada: BC Centre for Disease Control;2015. Disponible sur : <http://www.bccdc.ca/health-info/food-your-health/healthy-food-access-food-security>
2. BC Centre for Disease Control, Greater Vancouver Food Bank, Food Banks BC. Guidelines for food distribution organizations with grocery or meal programs. Vancouver, Canada: BC Centre for Disease Control;2016. Disponible sur : <http://www.bccdc.ca/health-info/food-your-health/healthy-food-access-food-security>
3. National Zero Waste Council. National Food Waste Reduction Strategy. Burnaby, Canada: National Zero Waste Council;2017. Disponible sur : <http://www.nzwc.ca/focus/food/national-food-waste-strategy/Documents/NFWRS-Strategy.pdf>
4. Gooch MV, Felfel A. «\$27 Billion» Revisited. Value Chain Management International Inc.;2014. Disponible sur : <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>
5. Quested T, Parry A. Household food waste in the UK, 2015. Banbury, England: WRAP;2017. Disponible sur : http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Household_food_waste_in_the_UK_2015_Report.pdf
6. Kelleher M, Robins J. What is food waste? BioCycle. 2013;54(8):36. Disponible sur : <https://www.biocycle.net/2013/08/20/what-is-waste-food/>
7. HLPE. Food losses and waste in the context of sustainable food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Rome: Food and Agriculture Organization;2014. Disponible sur : <http://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/reports/report-8-elaboration-process/en/>
8. Canada Revenue Agency. Issuing receipts. 2017; <https://www.canada.ca/en/revenue-agency/services/charities-giving/charities/operating-a-registered-charity/issuing-receipts.html>. Consulté le 13 novembre 2017.
9. Canada Revenue Agency. Gifts out of inventory, CPC-018. 2000; <https://www.canada.ca/en/revenue-agency/services/charities-giving/charities/policies-guidance/policy-commentary-018-gifts-inventory.html>. Consulté le 13 novembre 2017.
10. Government of Alberta. Food safety legislation in Alberta. 2017; [http://www1.agric.gov.ab.ca/\\$Department/deptdocs.nsf/all/fs14749](http://www1.agric.gov.ab.ca/$Department/deptdocs.nsf/all/fs14749). Consulté le 11 novembre 2017.
11. Public Health Act - Food Regulation, Alberta Regulation 31/2006(2006). Disponible sur : http://www.qp.alberta.ca/documents/Regs/2006_031.pdf
12. Alberta Health Services. Guidelines for the Distribution of Donated Foods. Alberta Health Services;2010. Disponible sur : <http://www.albertahealthservices.ca/assets/wf/eph/wf-eh-guide-distribution-donated-food.pdf>
13. Food Safety Regulations made under Section 105 of the Health Protection Act S.N.S. 2004 c.4, (2015). Disponible sur : https://www.novascotia.ca/just/regulations/regs/hpafood.html#TOC2_17
14. Nova Scotia Department of Agriculture. Nova Scotia Food Retail and Food Services Code. Halifax: Nova Scotia Department of Agriculture;2016. Disponible sur : <https://novascotia.ca/nse/food->

[protection/docs/NSFoodCode.pdf](#)

15. Health Canada. News Release: Minister Petitpas Taylor announces Government of Canada ban on partially hydrogenated oils (PHOs)—the main source of industrially produced trans fats in Canadian food. 2017;

16. National Zero Waste Council. Food Donation and Civil Liability in Canada. National Zero Waste Council;2018

17. Canadian Food Inspection Agency. Labelling requirements checklist. 2014; <http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/labelling-requirements-checklist/eng/1393275252175/1393275314581>. Consulté le 15 novembre 2017.

18. Canadian Food Inspection Agency. Manner of declaring. 2016; <http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/list-of-ingredients-and-allergens/eng/1383612857522/1383612932341?chap=2#s7c2>. Consulté le 15 novembre 2017.

19. Canadian Food Inspection Agency. Fact sheet: Traceability. 2017; <http://www.inspection.gc.ca/about-the-cfia/acts-and-regulations/regulatory-initiatives/sfca/proposed-safe-food-for-canadians-regulations/learn/traceability/eng/1427310329573/1427310330167>. Consulté le 15 novembre 2017.

20. Food Banks Canada. Safe Food Handling Program. Food Banks Canada;2010

21. Canadian Food Inspection Agency. Date labelling on pre-packaged foods. 2017; <http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/fact-sheets-and-infographics/date-labelling/eng/1332357469487/1332357545633>. Consulté le 15 novembre 2017.

22. Newsome R, Balestrini CG, Baum MD, et al. Applications and Perceptions of Date Labeling of Food. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 2014;13(4):745-769. Disponible sur : [http://](http://dx.doi.org/10.1111/1541-4337.12086)

dx.doi.org/10.1111/1541-4337.12086

23. Featsent AW. Food donation: A restaurateur's guide. National Restaurant Association;1997. Disponible sur : <http://infohouse.p2ric.org/ref/12/11907.pdf>

24. United States Environmental Protection Agency. Food Recovery Hierarchy. 2017; <https://www.epa.gov/sustainable-management-food/food-recovery-hierarchy>. Consulté le 15 novembre 2017.

Annexe A :

BOISSONS ET ALIMENTS SAINS POUR DON

CATÉGORIES D'ALIMENTS	VERSIONS SAINES
LÉGUMES ET FRUITS	<ul style="list-style-type: none">• Légumes et fruits frais• Légumes et fruits en conserve, y compris les sauces non sucrées et les purées• Légumes et fruits congelés• Légumes et fruits secs ou séchés• Produits préemballés avec un légume ou fruit (non sucrés) répertorié comme premier ingrédient• Fruit en conserve baignant dans de l'eau ou 100 % de jus• Légumes en conserve et jus de légumes à 100 % étiquetés « faible teneur en sodium » ou « sans sel ajouté »• Légumes et jus de fruits purs sans sucre ajouté
PRODUITS CÉRÉALIERS	<ul style="list-style-type: none">• Céréales complètes (par ex. : flocons d'avoine, orge mondée, millet, riz basmati brun , riz sauvage, quinoa)• Nouilles ou pâtes, notamment à grains entiers• Céréales chaudes et froides, notamment à grains entiers avec peu ou pas de sucre ajouté (par ex. : gruau d'avoine)• Pain, notamment à grains entiers• Craquelins, notamment à grains entiers• Options sans gluten• Produits préemballés à base de grain, notamment un grain entier répertorié comme premier ingrédient

CATÉGORIES D'ALIMENTS	VERSIONS SAINES
ALIMENTS RICHES EN PROTÉINES	<ul style="list-style-type: none"> • Viande fraîche ou congelée • Volaille fraîche ou congelée • Poisson ou fruits de mer frais ou congelés • Volaille en conserve, notamment poulet ou dinde • Poisson ou fruits de mer en conserve • Oeufs • Haricots, pois et lentilles secs ou en conserve • Noix et graines ainsi que beurres de noix et graines (par ex. : beurre d'arachide, beurre d'amande) • Produits à base de soya (par ex. : tofu, tempeh) • Viandes et volaille maigres ou extra-maigres • Viande, volaille, poisson et fruits de mer préemballés avec peu ou pas de sel ajouté • Beurres de noix et de graines avec peu ou pas de sucre et de sel ajoutés • Noix et graines avec peu ou pas de sucre et de sel ajoutés
PRODUITS LAITIERS ET ALIMENTS RICHES EN CALCIUM	<ul style="list-style-type: none"> • Lait, y compris le lait UHT en poudre, en conserve (évaporé) à longue durée de conservation • Boissons de soya enrichies • Yogourt • Fromage • Lait ordinaire ou sucré et substituts du lait (par ex. : riz, noix ou 'laits' de coco)

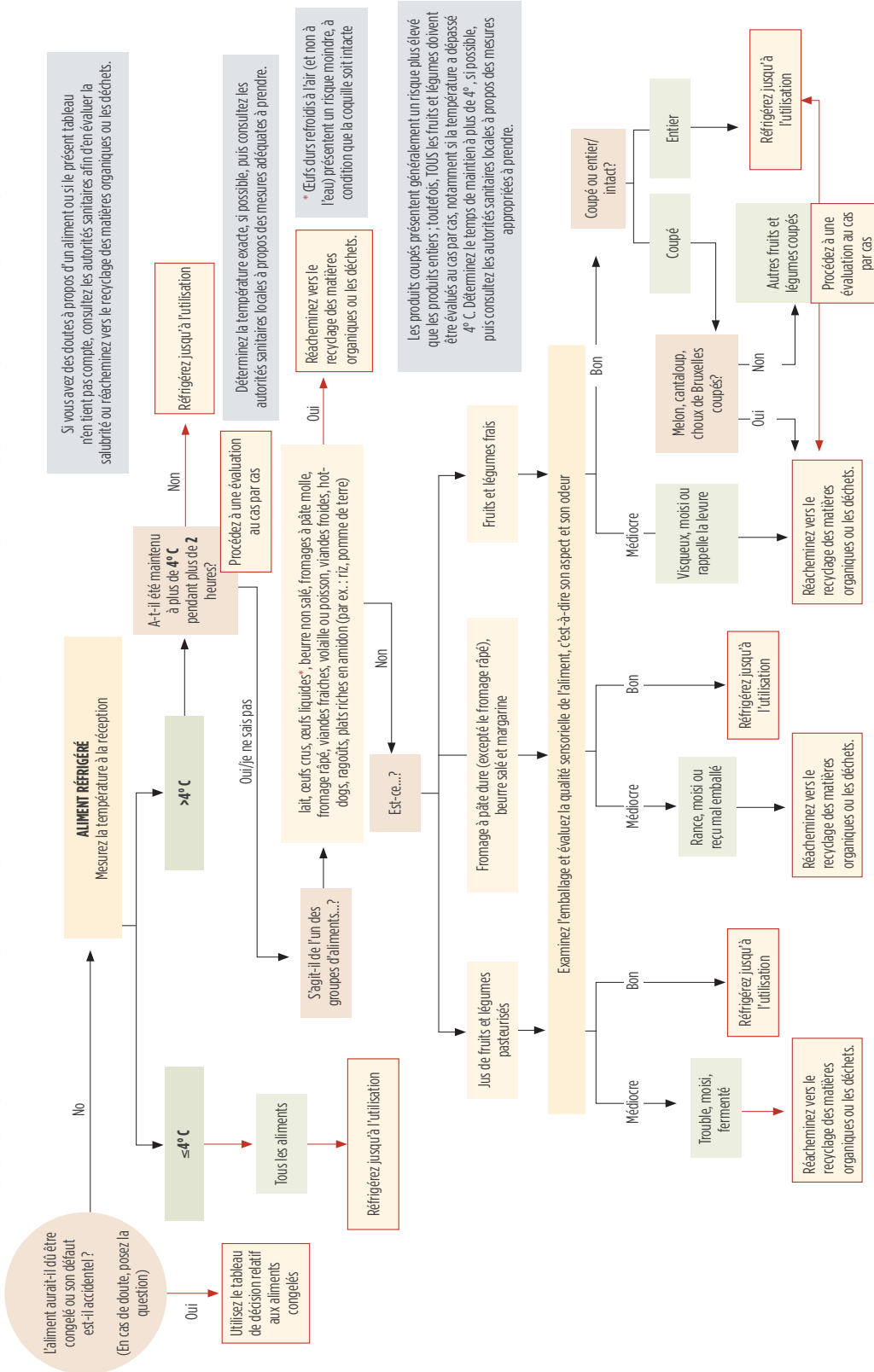
CATÉGORIES D'ALIMENTS	VERSIONS SAINES
INGRÉDIENTS POUR LA CUISINE ET LA PÂTISSERIE	<ul style="list-style-type: none"> • Huiles végétales insaturées (par ex. : olive, canola,soya, carthame) • Margarine non hydrogénée • Farine, notamment à grains entiers (par ex. : farine de blé entier), y compris les options sans gluten • Poudre à pâte et bicarbonate de soude • Épices et herbes • S auces et vinaigrettes • Sauces et vinaigrettes avec peu ou pas de sucre et de sodium ajoutés

Adapté de : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Banque alimentaire de Vancouver, Banques alimentaires de C.-B. Lignes directrices visant les entreprises de distribution alimentaire dotées de programmes de dépannage alimentaire ou de distribution de repas Vancouver, C.-B. : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Services d'hygiène du milieu; févr. 2016. Disponible sur : www.bccdc.ca/health-info/food-your-health/healthy-food-access-food-security.

Ce tableau est fourni à titre d'exemple; il est possible que les organismes bénéficiaires ou les autorités sanitaires disposent de leurs propres directives nutritionnelles.

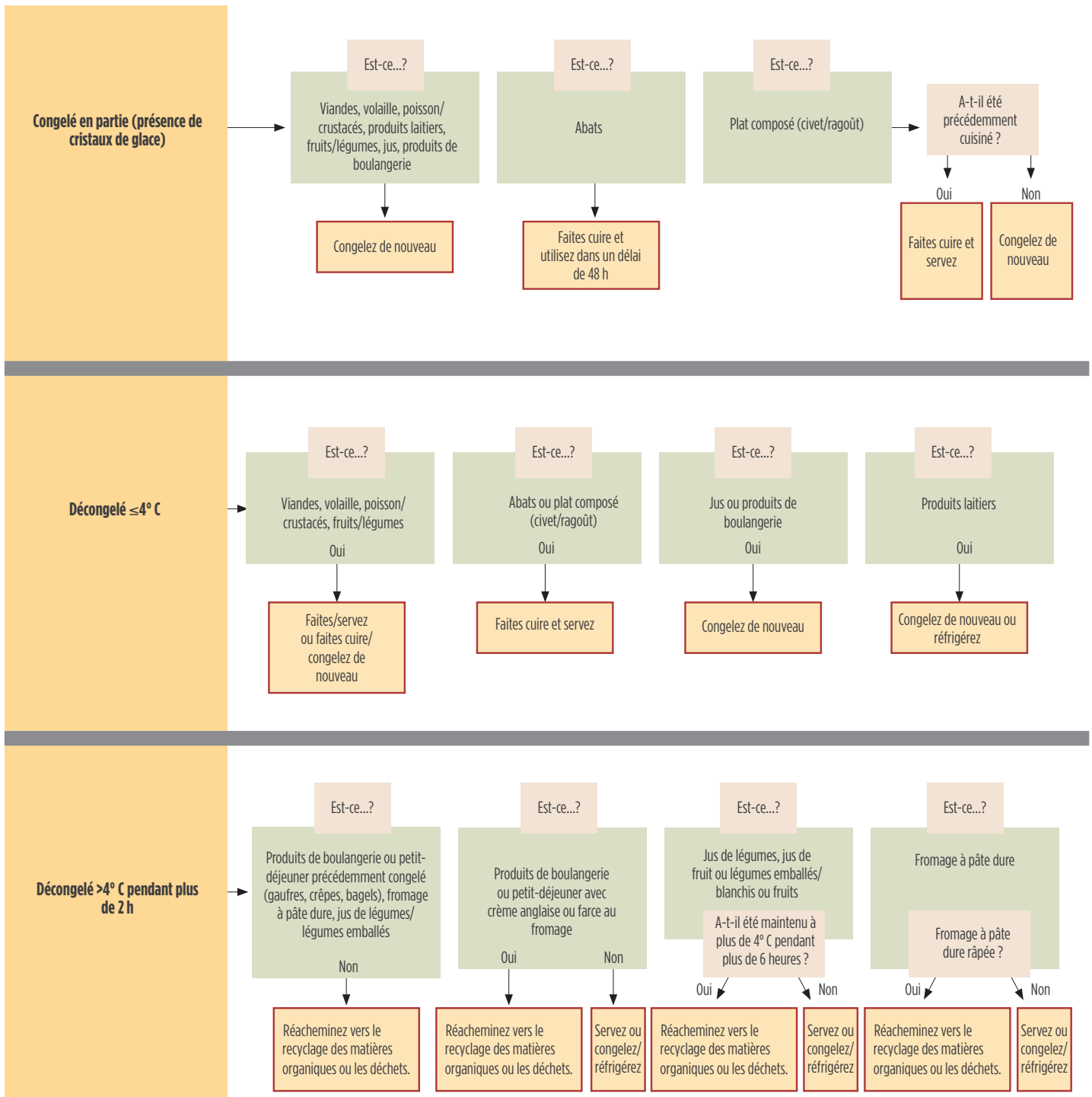
Annexe B : ARBRES DE DÉCISION RELATIFS AUX DONS D'ALIMENTS CONGELÉS ET RÉFRIGÉRÉS

DÉCISIONS RELATIVES À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS PÉRISSABLES RÉFRIGÉRÉS



Adapté de : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Greater Vancouver Food Bank (Banque alimentaire de Vancouver, Food Banks BC (Banques alimentaires de C.-B.). Directives relatives aux organisations de distribution d'aliments disposant de programmes de dépannage alimentaire et de repas. Vancouver, C.-B. : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Services d'hygiène du milieu; févr. 2016. Disponible sur : www.bccdc.ca/health-info/food-your-health/healthy-food-access-food-security

ALIMENT CONGELÉ: MESUREZ LA TEMPÉRATURE À LA RÉCEPTION



Adapté de : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Greater Vancouver Food Bank (Banque alimentaire de Vancouver, Food Banks BC (Banques alimentaires de C.-B.). Directives relatives aux organisations de distribution d'aliments disposant de programmes de dépannage alimentaire et de repas. Vancouver, C.-B. : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Services d'hygiène du milieu; févr. 2016. Disponible sur : www.bccdc.ca/health-info/food-your-health/healthy-food-access-food-security

Annexe C :

DIRECTIVES DES BANQUES ALIMENTAIRES CANADA RELATIVES À LA DISTRIBUTION D'ALIMENTS DONT LA DATE LIMITE EST DÉPASSÉE

CATÉGORIES														
DESCRIPTION DE CATÉGORIE														
DÉLAI APRÈS LA DATE LIMITE	PRODUITS	JUS ET BOISSONS GAZEUSES	PAIN ET PÂTISSERIE	GRAINS, CÉRÉALES ET PRODUITS DE BOULANGERIE EMBALLÉS	VIANDES ET FRUITS DE MER	CHARCUTERIE	ALIMENTS PRÉPARÉS	LAIT ET SUBSTITUTS DE PRODUITS LAITIERS	PRODUITS LAITIERS DE CULTURE	FROMAGE	GRAS	PROVISIONS COURANTES (LONGUE DURÉE DE CONSERVATION)	NON ALLERGÉNIQUE	PRÉPARATION POUR NOURRISSEMENTS NUTRITIONNELS
DESCRIPTION DE PRODUIT	Fruits/légumes entiers, intacts	"Fruits et légumes Jus et boissons gazeuses"	Pain, petits pains, bagels, muffins	"Granola, farines, riz, pâtes sèches, cookies, craquelins, petit-déjeuner/déjeuner Barre de céréales"	Viances, volaille, poisson emballés et en vac	Charcuteries, saucisses	Repas préparés, pâtes fraîches, viandes cuites, salades composées, produits coulés, soupes, civets	Lait (frais, en poudre, en conserve, UHT Tetra Pak ; breuvage de soja et d'amande	Yaourt, kéfir, crème acidulée	Fromage cottage, à la crème et fromage à pâte molle, fromages à pâte dure	Beurre, margarines, Huiles de cuisson	Peut inclure : des pâtes alimentaires en conserve, des viandes/du poisson en conserve, sauces tomate, condiments, etc.	Déterminent à lessive, palettes de produits mélangés, savons pour le corps, déodorants, couches, lingettes pour nourrissons	Remarque : ces produits comportent des dates de péremption et non des dates limites de consommation
TEMPÉRATURE AMBIANTE	Frais, entier à 7 jours	Moins de 2 heures	Jusqu'à 1 semaine	Ne s'applique pas	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Moins de 2 heures	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas
RÉFRIGÉRÉ	Frais, entier, 11 jours à 2 mois (selon les produits et les conditions)	7 à 10 jours	2 semaines	Ne s'applique pas	Entier, 3 à 4 jours ; moulu, 1 à 2 jours ; fruits de mer/poisson, 1 à 2 jours	3 à 5 jours pour les viandes froides ; 7 jours emballé commercialement	Repas de 2 à 3 jours ; fruits et légumes coupés de 3 à 4 jours	1 à 2 jours	1 à 3 semaines de culture	Fromage cottage de 1 à 2 semaines ; cubes de pâte dure de 5 à 9 mois ; cubes à pâte molle de 1 à 2 mois	1 à 5 mois	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne pas distribuer après la date de péremption
CONGELÉ	1 an	1 an	1 mois	Ne s'applique pas	Bœuf, agneau, porc, veau, volaille, 12 mois ; morceaux de volaille, 6 mois ; viande hachée, 2 à 3 mois ; poisson, 2 à 6 mois et crustacés, 2 à 4 mois	2 à 3 mois	4 mois	6 mois	1 à 3 mois, la texture de culture change	6 à 12 mois	6 à 12 mois	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne pas distribuer après la date de péremption
EN CONSERVE/ EN BOCAL/EN BOUTEILLE	Ne s'applique pas	1 an	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	1 an	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	12 mois (longue durée de conservation)	1 à 2 ans	1 an	
EN BOÎTE/ EN SACHÉ	Ne s'applique pas	6 à 12 mois	1 semaine	6 à 12 mois	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	UHT - 6 mois	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	Ne s'applique pas	6 à 12 mois	1 an	

Utilisées avec l'autorisation des Banques alimentaires Canada. Voir page suivante pour des notes explicatives.

*Lait en poudre	La température constitue un facteur essentiel de qualité du lait en poudre. Gardez le lait en poudre au frais.
Date limite d'utilisation	<p>Elle donne des informations aux consommateurs sur la date avant laquelle il est recommandé de consommer le produit — lorsque l'emballage est intact et que l'entreposage est fait dans les conditions appropriées.</p> <p>Les dates limites indiquent la durée de conservation des aliments. Elles ne constituent pas des indicateurs de salubrité des aliments.</p>
Date de péremption- Ces produits incluent	<p>Elle informe les consommateurs qu'il est possible que le produit ne contienne plus les nutriments attendus, et qu'ils ne devraient donc pas le consommer après la date indiquée.</p> <p>La distribution de produits dont la date de péremption sur l'emballage est dépassée est interdite.</p> <p>Les préparations pour nourrissons (en conserve ou en boîte, liquide ou en poudre) ainsi que de nombreux suppléments nutritionnels et substituts de repas (en conserve, en boîte ou prêts à l'emploi, liquides ou en poudre).</p> <p>Il est à noter que les aliments pour les bébés plus âgés et les tout-petits comportent des dates limites, mais pas de date de péremption.</p>
<p>L'identification des produits alimentaires susceptibles d'être distribués doit toujours se baser sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la garantie que le produit a été manipulé en toute sécurité (c.-à-d. que les produits frais sont maintenus frais.) • le contrôle de l'intégrité de l'ensemble de l'emballage (à savoir les entailles, plis, etc.) conformément aux normes de manipulation hygiénique des aliments de Banques alimentaires Canada • l'assurance que le produit est de qualité suffisante (par ex. : le goût et l'odorat) pour valoir la peine d'être distribué • l'assurance que la marque du fabricant ne sera pas compromise en cas de distribution du produit 	
Remarque	Cette information est fournie uniquement à titre indicatif. Elle est le fruit de connaissances générales, des pratiques industrielles, étant entendu que les dates limites de consommation sont indiquées relativement à la qualité du produit (couleur, odeur, goût).

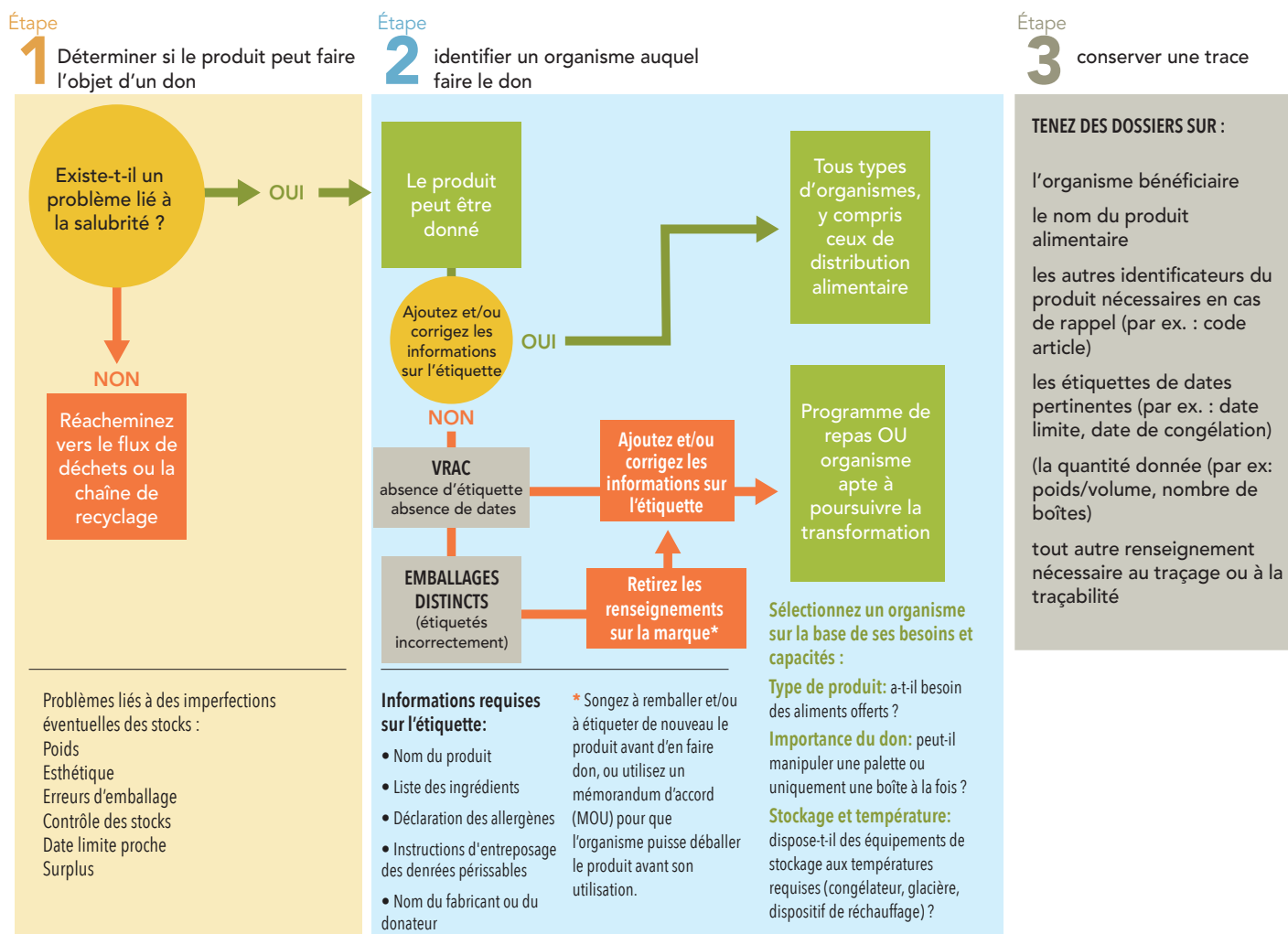
<p>À titre de référence :</p>	<p>Agence canadienne d'inspection des aliments, étiquetage de dates sur les aliments préemballés, date de modification : 07-07-2013, disponible sur :</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/food/information-for-consumers/fact-sheets/labelling-food-packaging-and-storage/date/eng/1332357469487/1332357545633</p> <p>M.A. Freitas, J.C. Costa, Shelf life determination using sensory evaluation scores : A general Weibull modeling approach (détermination de la durée de conservation au moyen des notes d'évaluation sensorielle : une approche de modélisation générale de Weibull), Computers & Industrial Engineering, Vol. 51, N° 4, 2006, p. 652-670.</p> <p>A. Giménez, F. Ares, G. Ares, Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches (estimation de la durée de conservation : un examen des approches méthodologique actuelles), Food Research International, Vol. 49, N° 1, 2012, p. 311-325.</p> <p>S. Guerra, C. Lagazio, L. Manzocco, et al., Risks and pitfalls of sensory data analysis for shelf life prediction: Data simulation applied to the case of coffee (risques et pièges de l'analyse des données sensorielles relatives aux prévisions de durées de conservation : simulation de données appliquées au cas du café), Food Science and Technology, Vol. 41, N° 10, 2008, p. 2070-2078.</p> <p>Service d'extension coopérative de l'Université d'État de l'Utah, stockage des aliments : lait en poudre, disponible sur : http://extension.usu.edu/foodstorage/htm/dried-milk</p>
--------------------------------------	---

INFORMATIONS : Contactez les Banques alimentaires Canada au 1-877-535-0958 ou à l'adresse infofoodbankscanada.ca

Date de mise à jour : jan 2018

Annexe D :

DÉCISIONS RELATIVES AU DON D'ALIMENTS



Adapté de : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Greater Vancouver Food Bank (Banque alimentaire de Vancouver, Food Banks BC (Banques alimentaires de C.-B.). Directives relatives aux organisations de distribution d'aliments disposant de programmes de dépannage alimentaire et de repas. Vancouver, C.-B. : Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique, Services d'hygiène du milieu; févr. 2016. Disponible sur : www.bccdc.ca/health-info/food-your-health/healthy-food-access-food-security

