

Banque Alimentaire du Pays de Charleroi et du Centre

Note interne à diffuser auprès de tous les membres de l'association

Conservation et limites de consommation des produits

Date limite de consommation ("à consommer jusqu'au..."): Cette mention concerne les produits à courte durée de vie.

Date de durabilité minimale ("à consommer de préférence avant..."): Cette mention concerne les produits de longue durée de vie. Il ne s'agit pas d'une date limite maximale et encore moins de "péremption". Passé le délai indiqué sur l'emballage, et en respectant scrupuleusement les conditions de conservation notées sur l'étiquette, la qualité (saveur et texture) peut se modifier lentement dans un délai qui varie d'un produit à l'autre, de quelques mois à quelques années.

⇒ N'oublions pas que la Banque Alimentaire est née de l'idée que des surplus existent, qu'ils peuvent être sauvés de la destruction et récupérés au profit des plus démunis!

Sachez aussi qu'aux associations ne sont distribuées que des denrées parfaitement consommables, quelle que soit la date de durabilité minimale indiquée – sous condition qu'elles soient redistribuées sans délai et conservées, entre-temps, dans les règles (au frais, à l'abri de l'humidité, au réfrigérateur...), sans rupture de la chaîne du froid.

Soyez vigilants à tout moment. En cas d'hésitation, ne jetez jamais un aliment sans discernement. Ouvrez un emballage, regardez, sentez et goûtez... Un fromage blanc en fin de vie, cela se voit, il moisit (mousse verdâtre) ou il fermente (la boîte gonfle).

✍ Note: Ne perdez pas de vue non plus l'importance de l'accompagnement social tant souligné par la charte de notre Fédération. Elle insiste sur le fait de bien expliquer au bénéficiaire sur ce qu'il reçoit au niveau alimentaire, sur la manière de le préparer et sur les précautions à prendre pour le consommer dans les meilleurs conditions et délais.

* * *

Les produits congelés et surgelés bénéficient d'une date limite d'utilisation optimale qui peut être dépassée sans danger si la température de -18°C n'a pas été dépassée de plus de 3 ou 4°C.

Lors de l'enlèvement de tels produits, la phase du transport est critique. Il faut éviter un réchauffement prolongé, ne pas prolonger de plus de 2h leur déplacement et veiller à ce qu'ils soient remis, immédiatement, dans les conditions de stockage appropriées. Il existe une dérogation qui autorise le transport de petites quantités de ces produits sans pour cela utiliser un véhicule frigorifique.

* * * * *

Compléments d'information.

🕒 Conservation à domicile: 24 heures au réfrigérateur, 3 jours dans le compartiment à glaçons du réfrigérateur (freezer) et plusieurs mois dans un congélateur.

👉 Décongélation: La décongélation des produits ne doit jamais se faire à température ambiante. Il doit être placé au réfrigérateur (la veille, par exemple) ou être décongelé dans un four à micro-ondes.

Un produit décongelé ne peut jamais être recongelé sauf s'il subit une cuisson prolongée suivie d'un refroidissement très rapide.

Georges Decroly,
Président de la Banque Alimentaire.