



## COMPRENDRE LES TIMBRES À DATES ET LES ÉTIQUETTES

### DÉMYSTIFICATION DES TIMBRES À DATES

Les exigences en matière d'étiquetage des aliments sont fixées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

« Meilleur avant »... « Date limite d'utilisation »... « Dates d'emballage »... « Employez avant »... « Vendre avant le »... Les conceptions erronées répandues au sujet des étiquettes de dates causent le gaspillage d'aliments.

Le NZWC préconise des étiquettes de dates plus claires en 2018.

Les étiquettes de dates doivent être bilingues et présentées sous le format année/mois/jour. L'indication de l'année est facultative à moins d'être nécessaire à des fins de clarté. Les mois sont représentés par des abréviations de deux lettres (MR=mars; MA=mai).

#### LA VÉRITÉ AU SUJET DES DATES DE DURÉE DE CONSERVATION ET DES DATES « MEILLEUR AVANT »

Les dates « Meilleur avant » (DMA) sont établies sur des estimations des conditions optimales de fraîcheur, de goût, de nutrition et d'autres qualités déterminées par le fabricant.

Les DMA *ne sont pas une garantie* de la salubrité d'aliments, même avant la date indiquée.

Les DMA dans le passé *ne signifient* pas que l'aliment est insalubre.

Les DMA *ne pas appliquer* une fois les paquets ouverts.

Les DMA *ne sont pas exigées* pour les aliments à longue durée de conservation.

#### DIFFÉRENCES ENTRE LES DATES LIMITES DE CONSERVATION ET LES DATES « MEILLEUR AVANT »

Des dates limite de conservation sont nécessaires *seulement* pour les aliments possédant des spécifications nutritionnelles ou de composition rigoureuses (les suppléments alimentaires, les préparations pour nourrissons, les substituts de repas et autres produits diététiques).

Les aliments *ne doivent pas* être donnés ou vendus après la date limite de conservation.

Les dates limites de conservation indiquent la période au cours de laquelle un produit est prévu d'être conforme aux spécifications.

#### ALIMENTS EN DATE OU APRÈS LA DMA :

- sont fréquemment salubres et de haute qualité (surtout les aliments à longue durée de conservation);
- peuvent être vendus, souvent à rabais, donnant la possibilité à des gens d'avoir accès à des aliments à prix abordable;
- peuvent être donnés, renseignez-vous auprès d'organismes pour connaître leurs politiques;
- réduit les déchets et donnent aux organisations plus de souplesse d'utilisation);
- peuvent parfois être retransformés ou incorporés dans des recettes pour prolonger la durée de

Les organismes peuvent accepter ou non des dons après la DMA. Même si les aliments sont salubres, certains considèrent qu'offrir des aliments après la DMA est un affront à la dignité.

conservation (considérez de faire ceci à l'interne avant d'en faire don);ing

- devraient toujours être examinés pour des signes de détérioration et pour en assurer la qualité.

Food Rescue, Banques alimentaires Canada (p. 45) et d'autres organismes possèdent des lignes directrices pour l'utilisation d'aliments après la DMA.

## ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS POUR EN FAIRE DON

- Les aliments donnés possèdent les mêmes exigences d'étiquetage que les aliments pour la vente (p.23).
- Ajoutez ou corrigez les renseignements essentiels si les aliments ont été déballés, remballés ou s'ils possèdent des défauts d'emballage.
- Les aliments destinés à être redistribués dans les épiceries doivent porter les renseignements exigés directement sur leurs étiquettes. Si les aliments sont remballés, transformés ou utilisés pour la cuisson par l'organisation bénéficiaire, les renseignements doivent également être fournis (soit sur une étiquette ou dans un document en pièce jointe).
- Tous les renseignements au sujet des ingrédients et de salubrité des aliments doivent être fournis si l'emballage est modifié pour protéger l'identité de la marque.
- L'identification des allergènes est une question de salubrité des aliments. **Les allergènes prioritaires doivent être déclarés sur les étiquettes alimentaires (p.23).**
- Fournissez la date de congélation et indiquez si l'aliment a été congelé précédemment.

Assurez-vous que les membres de votre personnel connaissent les façons de manipuler, d'entreposer, de donner, d'étiqueter et de maximiser la durée de conservation de vos produits.

## VOUS POUVEZ AIDER LES PROGRAMMES D'ALIMENTATION COMMUNAUTAIRES À TIRER LE MAXIMUM DE VOS DONS EN FOURNISSANT DES RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES AU SUJET DES ALIMENTS:

Si...

Donc, informez les bénéficiaires à savoir...

... les aliments ont été congelés pour prolonger leur durée de conservation.



... la période de conservation congelée et la meilleure façon de les décongeler.

... vous avez des suggestions de préparation.



... la façon d'utiliser les aliments après les avoir décongelés ou à quels types de transformations ou de recettes ils conviennent.

... les aliments possèdent des exigences particulières de manipulation.



... s'ils doivent être cuits, s'ils peuvent être congelés et la durée de conservation restante.

... vous souhaitez protéger l'identité de votre marque.



... que les emballages identifiants devraient être retirés (envisagez de faire ceci à l'interne) ou que les aliments doivent être cuits ou transformés.

## TENUE DE REGISTRES POUR LES DONS D'ALIMENTS

SUIVI DES DONS	Déterminer la quantité d'aliments détournés avant qu'ils ne se détériorent.
FOURNISSEZ DES RENSEIGNEMENTS SUR LES PRODUITS	Aidez les bénéficiaires à gérer leurs inventaires et à planifier la façon d'utiliser les aliments.
CONSERVEZ DES REGISTRES	Inscrivez la condition des aliments et leur température jusqu'au moment du transfert.
ASSUREZ LA TRAÇABILITÉ	Assurez le suivi des « un pas en avant » et « un pas en arrière » lorsque les aliments changent de propriétaire.
DÉCLARATIONS FISCALES FACULTATIVES	Renseignez-vous si les bénéficiaires fournissent des reçus officiels pour dons de charité pour la juste valeur marchande.