

Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients : bien sûr !

Faire ses courses alimentaires en prenant soin de n'utiliser aucun emballage du magasin, c'est une tendance qui prend de l'ampleur. C'est une attitude qui s'inscrit dans le cadre d'une consommation durable. Il est vrai que diminuer les déchets est essentiel pour consommer durablement. L'AFSCA est 100% « pour » le zéro déchet, tant que la pratique reste en adéquation avec la loi, et qu'elle n'entraîne pas de risque pour le consommateur. La législation alimentaire n'a jamais interdit que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter les achats qu'ils effectuent dans un magasin. Ainsi, cela fait très longtemps que l'AFSCA répond « oui » aux questions des professionnels et des consommateurs qui l'interpellent à ce sujet en demandant si une telle pratique est permise. Quelques particularités sont évidemment à prendre en compte pour que tout se passe sans prendre de risque.

Le fabricant de l'emballage est obligé d'informer les consommateurs sur les conditions d'utilisation du matériel destiné à la conservation des aliments, et cela soit en les indiquant sur l'étiquette, soit en apposant des logos sur le contenant lui-même.

- Le contenant doit être adapté à l'utilisation spécifique que l'on va en faire. Ainsi, pour emporter un repas/aliment chaud, il faut un contenant qui soit conçu pour contenir un mets chaud. Et un aliment acide ne peut être emporté dans un contenant en aluminium (risque de réaction chimique).
- Le consommateur qui fournit son propre emballage sait qu'il en porte lui-même la responsabilité en terme d'hygiène. Pas question donc de reprocher au boucher, au boulanger, à la grande surface, ... que le contenant est sale ou qu'il a été la cause d'une indigestion.

Evidemment, l'employé de la boucherie, boulangerie, superette, etc. a toujours le droit de refuser l'usage d'un emballage fourni par le consommateur. C'est même un devoir s'il remarque que la manutention de cet emballage peut mettre à mal l'hygiène générale.

On entend parfois des consommateurs se plaindre du fait qu'un établissement a refusé d'utiliser un contenant privé sous le prétexte que « l'AFSCA refuse une telle pratique » : le refus d'un établissement ne peut pas être justifié par ce prétexte, puisque l'AFSCA ne l'interdit pas. L'Agence alimentaire confirme que rien dans la loi n'interdit une telle pratique, et que, par souci d'écologie et de durabilité, elle peut avoir lieu. Les quelques spécificités énoncées plus haut sont cependant à prendre en considération.

Une boîte de crème glacée peut être réutilisée pour congeler un autre aliment. Mais peut-elle être utilisée dans un micro-onde ? Assurez-vous en !

- Le contenant proposé par le consommateur au vendeur doit être propre (boîte, bouteille, sac,...).
- Ce contenant doit être approprié à l'emballage d'aliments (le sac en plastique reçu lors d'un achat de chaussures ne convient pas, le bidon en plastique d'un assouplissant pour le linge non plus...). La garantie du bon choix du contenant, c'est la présence sur ce contenant d'un logo reconnaissable par tous : le sigle officiel d'une fourchette et d'un verre.

