

# Congélation des denrées excédentaires en restauration collective

Points importants auxquels il convient d'apporter une vigilance particulière en cas de congélation de denrées en urgence et de manière exceptionnelle (c'est-à-dire sans procédure définie dans le PMS) :

Concernant les modalités de congélation, les produits doivent d'abord être conditionnés hermétiquement. Si le restaurant est préalablement équipé pour le faire et que cette étape est déjà décrite dans le PMS, un conditionnement sous vide des denrées est possible ; il permettra de ralentir leur oxydation.

L'instruction technique n° DGAL/SDSSA-2015-807 du 12 décembre 2015 insiste sur l'importance de franchir rapidement l'étape de cristallisation des produits (entre 0 et - 5 °C), y compris à cœur. En effet, une cristallisation trop lente conduit à la formation de cristaux de glace susceptibles d'endommager les parois cellulaires et de conduire, lors de la décongélation, à la formation de jus très sensibles sur le plan microbiologique.

Il est important de veiller au rapport entre la puissance de l'équipement de congélation et le volume de denrées à congeler. Il sera sans doute utile de prioriser l'ordre dans lequel les matières premières et les produits finis seront congelées, notamment selon les DLC propres à chacune de ces denrées. De même, le comité scientifique de l'AFSCA<sup>1</sup> recommande de ne pas superposer les produits à congeler pour faciliter la circulation d'air entre chaque contenant (barquettes, bacs gastro, ...).

Concernant la traçabilité des denrées, au moment où chaque produit est placé en chambre froide négative, il doit être étiqueté de sorte que sa nature, la mention initiale de sa durée de vie et la date de sa congélation soient clairement visibles. En effet, les échanges qui ont actuellement lieu dans le cadre de l'actualisation de l'arrêté du 21 décembre 2009 vont dans le sens d'un renforcement des obligations d'étiquetage individuel des barquettes pour garantir une traçabilité minimale.

Dans le contexte actuel de crise, cet étiquetage individuel est d'autant plus nécessaire que de grandes quantités de denrées seront manipulées, d'où un risque de confusion ou d'erreur dans la traçabilité.

Concernant la conservation possible des produits et matières premières, une fois ceux-ci congelés, peu d'études de durée de vie ont été conduites sur le sujet. En Belgique, une expérimentation a été conduite par la fédération des banques alimentaires sur de la viande hachée de porc congelée le jour de la DLC. Saisi du sujet, le comité scientifique de l'AFSCA<sup>2</sup> a souligné

---

<sup>1</sup>Comité scientifique de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire – avis n° 05-2015 relatif à l'évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation (Sci Com 2014/28).

<sup>2</sup>Comité scientifique de l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire – avis n° 12-2019 relatif à l'évaluation des risques en cas de prolongation de 2 mois de la période de conservation de denrées alimentaires préemballées congelées à la date limite de consommation (SciCom 2019/02)

l'existence d'un risque chimique lié à la néoformation de produits potentiellement cytotoxiques ou cancérigènes par oxydation des lipides naturellement présents dans les plats cuisinés, favorisée par la présence d'oxydants naturels comme la myoglobine et le fer. De même, l'évolution dans le temps des plastiques utilisés pour conditionner les denrées est mal connue.

Il est important de souligner que « les lipides contenus dans les poissons présentent une proportion élevée d'acides gras poly-insaturés, lesquels sont plus sensibles à l'oxydation »<sup>3</sup>. **La congélation des préparations à base de poisson est donc exclue.**

La détermination d'une date de durabilité minimale des différents produits ainsi congelés se heurte donc au manque actuel de données scientifiques. Il conviendrait d'organiser à l'échelle de la profession le suivi de la congélation d'un ensemble de préparations culinaires-types, de préférence riches en lipides (produits à base de viandes de porcs ou de canards, plats en sauce elle-même riche en beurre, ...). Lancer très rapidement ces suivis permettrait que leurs résultats soient disponibles en parallèle de la décongélation des denrées et leur remise dans le circuit de la consommation humaine.

A défaut, il ne semble pas possible de s'écarter de la recommandation formulée en 2015 par le conseil scientifique de l'AFSCA, à savoir une durée de durabilité maximale de 2 mois.

Concernant la consommation des produits congelés, le conseil scientifique de l'AFSCA recommande de limiter à 24 h la durée pendant laquelle les produits décongelés peuvent être consommés. Cette durée est cohérente avec la recommandation de l'AFSSA<sup>4</sup>, qui envisage toutefois que « pour les restaurants [...] dans lesquels la maîtrise des températures des enceintes réfrigérées (0 à +3°C) est effective et suivie par des mesures de traçabilité permettant de s'assurer que la température maximale de +3°C est strictement respectée en tout point de la chambre froide, ce délai peut être étendu à 36 heures. »

En revanche, l'hypothèse d'une nouvelle période de 3 jours n'est pas envisageable sachant que de nombreuses préparations culinaires auront été congelées à l'issue d'une période de trois à quatre jours suivant leur élaboration (jeudi 12/03 ou vendredi 13/03 pour une congélation ce lundi 16/03 ou mardi 17/03).

Enfin, concernant l'obligation d'inscription préalable de la procédure dans le PMS, les circonstances actuelles ne permettent effectivement pas de la respecter. En revanche, il est indispensable que l'exploitant d'un restaurant collectif rende compte à la DD(CS)PP de son département des choix qu'il aura faits et des modalités de suivi qu'il aura retenues.

---

<sup>3</sup>idem

<sup>4</sup>AFSSA – Saisine n° 2006-SA-0048 relative aux propositions d'autorisation de décongélation de matières premières en cours de transport d'une cuisine centrale vers un restaurant satellite et d'autorisation de conservation en froid positif (0 à +3°C) durant un délai maximum de 36h à partir du début de décongélation, précédant ou non un traitement thermique avant consommation – 25 juillet 2006