

# LE NUNAVOIX

LE JOURNAL DES FRANCOPHONES DU NUNAVUT

## CHRONIQUE JURIDIQUE

### Que faire des aliments périmés?



ᐱᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚ ᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚᓚ  
 NUNAVUMI MALIGALIQUQTIT  
 NUNAVUT LAW FOUNDATION  
 LA FONDATION DU DROIT DU NUNAVUT

**Ce n'est qu'une fois arrivé chez vous que vous vous rendez compte que votre carton de lait ou votre jambon pré-emballé est passé date. Que faire ? Le jeter ? Le retourner à l'épicier ? Le consommer ? Un spécialiste répond à nos questions.**

Par Isabelle Bergeron

Les dates de péremption est un sujet qui est très peu réglementé au Canada, dit Marc-André Doyon, président du Centre d'innovation sur la nutrition et les aliments du Québec (CINAQ). Il y a beaucoup de flou entourant la loi\*. De plus, il est important de se rappeler qu'une date de péremption ne garantit pas la salubrité d'un aliment. De fait, celle-ci dépend plutôt du respect de la « chaîne de froid ». « Est-ce qu'un aliment périssable est toujours maintenu à la bonne température, du moment où il est manufacturé jusqu'à ce qu'il arrive au marché? », questionne M. Doyon. Il y a plusieurs endroits où la chaîne de froid peut être brisée, et c'est particulièrement vrai pour les aliments que l'on retrouve dans le Grand Nord, et qui ont parcouru un long trajet avant d'aboutir à l'épicerie. Cela dit, M. Doyon tient à préciser que la plupart des manufacturiers veillent à faire des tests de salubrité sur leurs produits. Et si l'on tient compte de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*, entrée en vigueur en 2012, et qui a resserré la surveillance des produits de consommation, on peut espérer que la grande majorité des aliments que l'on retrouve dans nos épiceries nordiques est bonne à consommer.

#### **Date de péremption échu: on mange ou pas?**

Et si la date de péremption est échu? Cela dépend. Si on se risque à manger des biscottes supposément périmées depuis

deux mois, le pire qui puisse nous arriver est de les retrouver un peu fades et molasses. Mais si on fait la même chose avec son poulet, on peut pratiquement parier sur une intoxication. « Il faut être très vigilant avec les produits carnés (ceux marinés et emballés sous vide inclus), les produits laitiers, et les prêts-à-manger », avise Marc-André Doyon. On ne peut les laisser plus de 3-4 jours au réfrigérateur, et ce encore à condition que leur emballage ne soit pas abîmé. Car une fois qu'un emballage est ouvert ou brisé, la date de péremption ne tient plus. Et on ne peut non plus toujours se fier à son odorat ou à ses yeux pour déterminer si un produit est encore frais ou pas. La prolifération de bactéries se fait malheureusement à notre insu! Il peut arriver qu'une viande sente moins bon, que sa couleur change ; dans ce cas-là, bien sûr, on ne la consomme pas. Quant aux produits laitiers, si notre carton de lait ou notre contenant de yaourt semble un peu gonflé, c'est signe qu'il n'est plus bon. On le jette, recommande M. Doyon. Cela dit, manger un yaourt une semaine ou même 10 jours après que sa date de péremption ait échu n'entraîne pas de risque pour notre santé. « Dans les yaourts, les bactéries lactiques freinent le développement d'autres bactéries, explique le spécialiste. Idem pour les fromages. L'important est de bien conserver ses aliments, à la bonne température, et de toujours bien faire cuire sa viande. »

Enfin, si on ne se rend compte qu'une fois à la maison que la date d'un produit acheté est périmée, et qu'on souhaite le retourner à son épicerie, il est bon de savoir qu'au Canada, aucune loi n'interdit à un commerçant de vendre un produit dont la date de péremption est expirée. Par contre, un marchand est tenu de vendre un produit propre à la consommation, ajoute Marc-André Doyon. Donc, si on a acheté du bœuf passé date depuis deux semaines, on est en droit de le retourner. C'est l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) qui est, de fait, responsable de vérifier que les aliments vendus au Canada sont conformes aux normes fédérales de salubrité. Ainsi, lorsque des aliments potentiellement impropres à la consommation sont repérés, l'ACIA travaille en étroite collaboration avec l'industrie afin que ces produits soient retirés du marché.

À consulter: Le site web du *Partenariat canadien pour la salubrité des aliments* [www.canfightbac.org/fr/](http://www.canfightbac.org/fr/)

#### **La Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation**

\* La *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* oblige les fabricants à indiquer une date de péremption sur les aliments préemballés ayant une durée de vie de 90 jours ou moins, ainsi que des instructions de conservation – par exemple, « garder au réfrigérateur ». Ou alors, comme souvent dans le cas des viandes préemballées par exemple, les marchands doivent indiquer la date d'emballage et la durée de conservation de l'aliment. De plus, une date limite d'utilisation doit aussi être inscrite sur certains aliments, par exemple, les substituts de repas et les préparations pour nourrissons.



**Isabelle Bergeron** a été journaliste pendant trois ans pour *Option consommateurs*, rédigeant des articles sur divers sujets de consommation et droits des consommateurs. Aussi responsable du contenu web

pour le magazine *Coup de pouce* pendant cinq ans, et journaliste indépendante pour différentes publications dont *Les Affaires*, *Elle Québec* et *Coup de pouce*, la journaliste cumule une douzaine d'années d'expérience au cours desquelles elle a travaillé, entre autres, sur les thèmes de la santé, de la famille et d'autres sujets d'intérêt social.

# Accès ou Impasse ?

## Un aperçu des défis de la Société Nunavummi Disabilities Makinnasuaqtiit

### Introduction à une série d'articles sur les progrès et projets de la Société

Par Nalini Vaddapalli



ᑎᑦᑦᑦᑦᑦ ᑕᑦᑦᑦᑦᑦᑦ ᑕᑦᑦᑦᑦᑦᑦ ᑕᑦᑦᑦᑦᑦᑦ  
Nunavummi Disabilities Makinnasuaqtiit Society  
Nunavummi Pimmaqluktut Makinnasuaqtiit Katimayit  
Société Nunavummi Disabilities Makinnasuaqtiit

J'ai souvent porté un regard inquiet sur mes concitoyens vivant avec un handicap (terminologie soucieuse de la dignité des individus<sup>1</sup>) qui se déplacent tant bien que mal dans notre capitale territoriale, sans toutefois jamais y avoir réfléchi en profondeur. Mais puisque le mois prochain, cela fera maintenant trois ans que j'y réside, difficile d'ignorer ma

pensée intérieure... ça n'a aucun bon sens! De plus, je réalise que ces gens sont peu nombreux, voire inexistant sur le marché du travail ou dans le volontariat. Curieuse et déterminée à faire ma part pour améliorer la situation, j'ai fait récemment la connaissance de la Société Nunavummi Disabilities Makinnasuaqtiit et de sa directrice générale, Wendy Ireland.

L'invitation vous est désormais lancée. Durant les prochaines semaines, je vous propose série de courts articles dans lesquels je ferai état du progrès de la Société et des projets dynamiques qu'elle entreprend. Ce faisant, j'espère vous sensibiliser aux défis rencontrés au quotidien par les personnes vivant avec un handicap, et vous donner envie d'agir afin de promouvoir l'inclusion dans votre milieu.

1 Pour en apprendre davantage sur les mots avec dignité : Alliance de vie active pour les Canadiens/Canadiennes ayant une invalidité : «<http://www.ala.ca/content/home.asp?langid=2> » (date d'accès le 18 août 2013)



dialogue est amorcé en ce sens avec les autorités concernées afin d'analyser cette question.

L'an dernier, la Société a tenu une conférence sur le thème de l'inclusion à Iqaluit et cette année encore, thème qu'elle a repris cette année. C'est avec un immense plaisir que je rapporterai dans mon prochain article des résultats concrets des plus intéressants sur une démarche collective visant à créer de l'emploi pour les individus ayant une invalidité, qu'elle soit physique, intellectuelle ou autre.

Pour ma part, j'ai fait mon propre examen de conscience, plutôt que de me limiter à prêcher la bonne parole à qui veut bien l'entendre. Bénévole et usagère de la Iqaluit Atee Fitness Society depuis quelques années, j'ai déposé au Conseil d'administration de cet organisme une proposition d'inclusion, que les conseillers ont accueilli favorablement lors de leur dernière rencontre. À cet effet, je me dois de souligner l'ouverture d'esprit du conseil présidé par Allison Dunn. Ainsi, dès l'automne, les portes du centre de conditionnement physique communautaire seront grandes ouvertes aux résidentes et résidents du Isaccie Group Home, qui non seulement pourront faire partie de l'équipe de bénévoles au comptoir d'accueil, mais pourront, avec accompagnement, aussi enfiler leurs vêtements de sport et leur espadrilles afin de bénéficier des bienfaits de l'activité physique.

Pour en apprendre davantage et contacter la Société Nunavummi Disabilities Makinnasuaqtiit <http://www.nuability.ca/contact-us.php> ; La Société possède également sa propre page Facebook!

2 Nunavut Tunngavik Inc, Communiqué de presse «Nunavummi Disabilities Makinnasuaqtiit Society Established » 17 Mars 2005 : «<http://www.tunngavik.com/blog/2005/03/17/nunavummi-disabilities-makinnasuaqtiit-society-established/> » (date d'accès le 18 août 2013)

3 Tiré du document portant sur l'énoncé de mission, les objectifs et les principes directeurs de la Société Nunavummi Disabilities Makinnasuaqtiit (Printemps 2010).



**50 ans à votre service**  
*Merci de votre encouragement*

**50 years at your service**  
*Thanks for your support*

## AGA de l'AFN

**LE MERCREDI 25 SEPTEMBRE 2013  
AU FRANCO-CENTRE  
DE 17H30 À 19H**

Venez exercer votre devoir de membre  
et montrer votre support à l'AFN!

## LE NUNAVOIX

LE JOURNAL DES FRANCOPHONES DU NUNAVUT

Si vous désirez collaborer au Nunavoix, être ajouté à la liste d'envoi ou faire paraître une annonce, veuillez communiquer avec nous à : [nunavoix@gmail.com](mailto:nunavoix@gmail.com)

La plupart de nos collaborateurs, journalistes et membres du comité de rédaction sont bénévoles. Nous les remercions de leur travail indispensable au succès du Nunavoix. **Merci à chacun de vous.**