

Les dates limites de consommation des aliments

Les consommateurs ont bon dos, le gaspillage alimentaire en raison des dates limites d'utilisation optimale ou des dates de durabilité minimum sont définies par les fabricants ou les conditionneurs qui n'hésitent pas à les raccourcir ou les rallonger pour des raisons de marketing, selon UFC Que Choisir. Et de plus en plus de denrées périssables ont des dates limites vraiment limites quand elles ne sont pas dépassées, ce qui est illégal!

On en parle : afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, le ministère de l'écologie et du développement durable a prévu la suppression de la DLUO (date limite d'utilisation optimale) pour les produits non périssables.

L'article 22 undecies du projet de loi de transition énergétique pour la croissance verte prévoit de supprimer « l'inscription de la date limite d'utilisation optimale (DLUO) figurant sur les produits alimentaires non périssables tels que les produits stérilisés ou présentant une faible teneur en eau. »

Trop sujette à interprétation pour le consommateur, elle est remplacée par une DDM (date de durabilité minimale).

En attendant que la loi soit publiée et applicable, voici les dates qui doivent être indiquées sur les emballages des aliments périssables comme non périssables y compris les conserves et comment les lire.

D'abord sachez que tous les produits alimentaires conditionnés, ensachés, préparés, mis en barquettes ou en conserves, surgelés, congelés, emballés doivent avoir une date limite de consommation. Cela concerne les grandes surfaces comme les "proxi", les commerçants du coin comme les ventes directes.

Ces dates que vous trouverez sur le produit (certes pas toujours facile à repérer ou à lire) sont de trois types :

- **la DLC (date limite de consommation)** qui est celle à ne pas manquer car elle concerne les produits périssables et ça craint pour la santé si elle est dépassée. Cette DLC apparaît sous les mentions « à consommer jusqu'au.... » suivie de la date elle-même OU « à consommer jusqu'à la date figurant..... » suivie de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquette, l'emballage ou le couvercle.

Sont concernés par cette date à ne pas manquer :

Tous les produits frais très périssables comme les pâtes fraîches, les pousses et germes de légumineuses, les fruits et légumes en sachet prêts à consommer comme les salades, le lait et les produits laitiers (sauf le lait UHT – Upérisation (ou ultra) haute température – et le lait en poudre qui peuvent être gardés plus longtemps jusqu'à une date indiquée sur l'emballage ; Toutes les viandes, les charcuteries et les poissons y compris fumés, préemballés ou sous forme de plats cuisinés ; Tous les surgelés et congelés avec en plus la date de congélation.

Si par mégarde vous achetez un produit périmé, faites le rembourser ou changer, ticket de caisse comme preuve de la date d'achat à l'appui.

Attention ne recongelez pas les produits surgelés ou congelés !

- **la DLUO (date limite d'utilisation optimale)** repérable sur les emballages, les étiquettes et les conserves sous les mentions « à consommer de préférence avant le... » OU « à consommer de préférence avant fin... ».

C'est cette date qui provoque du gaspillage alimentaire parce qu'elle comporte le mot « limite ». Or la dépasser n'a pas d'effet sur la santé contrairement à la DLC mais sur la saveur, la teneur nutritive et la texture du produit.

Sont concernés par cette date l'ensemble des produits dits « durables » comme le riz, les pâtes non fraîches, les biscuits, les fruits et légumes cuits et stérilisés sous vide ou épluchés, lavés, coupés, les conserves, le sucre en poudre mais pas en morceaux, le café et le thé, les boissons non alcoolisées.

- **la DDM (date de durabilité minimum)** qui remplace donc la DLUO concerne déjà les œufs dans leurs emballages ou vendus en vrac (date indiquée sur la coquille). Cette DDM est limitée au 28ème jour suivant celui de la ponte sauf pour les œufs « extra » ou « extra frais » pour lesquelles la DDM est limitée au 9ème jour après la ponte. Au-delà de 9 jours, les œufs sont consommables jusqu'au 28ème jour mais ne sont plus « extra » ou « extra frais ».

Tous les produits concernés par la DLUO comme le café, les biscuits, les conserves (dont l'année de fabrication est encore désignée par une lettre pr exemple S pour 2015, T pour 2014, H pour 2013 suivi d'un chiffre indiquant le jour de cette année par exemple S20 signifie que la conserve a été fabriquée le 20ème jour de l'année 2015... merci pour la compréhension du consommateur !) etc. ont désormais une DDM portant la mention « à consommer de préférence avant le... » complétée par l'indication suivante :

- le jour et le mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois,
- le mois et l'année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois,
- l'année seule pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

DLUO et DDM peuvent donc coexister jusqu'à l'écoulement des stocks.

Sources : DGCCRF

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

Références : article 24 annexe X du règlement de l'Union européenne n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires.

Les denrées alimentaires dispensées de dates

Pas de DLC ni de DLUO ni de DDM pour les produits suivants :

- fruits et légumes frais (un accord de la filière Interfel conseille, sans obligation, aux producteurs et au conditionneurs de mettre la date de fabrication sur les étiquettes de

colis, les emballages et les UVC (unité de vente consommateur), sauf s'ils sont conditionnés,

- la viande et charcuterie achetées en vrac chez le boucher ou le charcutier qui doivent être conservée au frigo maximum 3 jours dans leurs emballages ou 12 heures si steak haché (même chose pour le poisson acheté chez le poissonnier,

- le pain et tous les produits de la boulangerie et de la pâtisserie sauf s'ils sont conditionnés sous emballages,

- le sucre en état solide, le sel de cuisine et toute épicerie sèche, les confiseries, les vins et alcools, le vinaigre.

Source : [http://www.humanite.fr/les-dates-limites-de-consommation-des-aliments-571870\(21/04/15\)](http://www.humanite.fr/les-dates-limites-de-consommation-des-aliments-571870(21/04/15))