



Bars et restaurants : que faire des produits ayant une date de durabilité expirée ?

Actualité législative publié le 14/10/2021, vu 768 fois, Auteur : [Assistant-juridique.fr](https://www.assistant-juridique.fr)

Les fournisseurs de boissons alcoolisées travaillant avec les bars et restaurants rencontrent des difficultés pour écouler leur stock en raison des fermetures administratives imposées pour lutter contre la crise sanitaire.

En raison des différentes mesures administratives mises en place pour lutter contre la crise sanitaire, les fournisseurs des bars, restaurants, brasseries, etc. n'ont pas pu écouler leur stock de boissons alcoolisées.

Or, ces produits disposent d'une date de durabilité minimale (DDM) pour la plupart expirée : les professionnels se demandent donc si leur mise sur le marché reste possible, afin d'écouler les stocks et d'éviter un gaspillage important.

Interrogé sur la question, le gouvernement rappelle que la DDM permet uniquement au consommateur de connaître la date jusqu'à laquelle les produits conservent leurs qualités organoleptiques (intensité du goût, couleur du produit, etc.).

Elle se différencie donc de la date limite de consommation (DLC) au-delà de laquelle le produit est périmé et donc dangereux pour la santé des consommateurs.

Ainsi, si la vente d'un produit ayant une DLC expirée est strictement interdite, il semble qu'elle reste envisageable lorsque le dépassement concerne la DDM, dès lors que celui-ci reste raisonnable et que l'altération des qualités organoleptiques du produit ne soit pas de nature à tromper le consommateur.

Enfin, le gouvernement précise qu'une réglementation est en cours d'élaboration pour imposer aux producteurs d'inscrire, à côté de la DDM, une mention indiquant explicitement aux consommateurs que les produits restent consommables après expiration de cette date.

Source : [weblex.fr](https://www.weblex.fr)

Pour plus d'infos : [Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?](#)

Voir aussi le guide [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide](#)

Articles sur le même sujet :

- [Réussir l'ouverture d'un restaurant rapide](#)
 - [Réussir la création d'un food-truck](#)
 - [Réussir la création de sa SARL](#)
 - [Récupérer une facture impayée](#)
 - [10 astuces pour éviter les impayés](#)
 - [Démission d'un gérant de SARL : mode d'emploi](#)
 - [Révoquer un gérant de SARL](#)
 - [Dissoudre une SARL](#)
 - [Guide pratique de la SARL](#)
-
- [Comment ouvrir un restaurant rapide en 7 étapes ?](#)
 - [Comment ouvrir un kebab ?](#)
 - [Comment ouvrir un fast-food ?](#)
 - [Comment ouvrir une friterie ?](#)
 - [Comment ouvrir une pizzeria ?](#)
 - [Comment ouvrir une sandwicherie ?](#)
 - [Comment ouvrir une crêperie ?](#)
 - [Qu'est-ce qu'un business plan ? Exemples de business plan](#)
 - [Comment réaliser facilement un business plan en 4 étapes](#)
 - [Qu'est-ce qu'une entreprise individuelle ?](#)
 - [Qu'est-ce qu'un auto-entrepreneur ?](#)
 - [Comment créer une SARL en 10 étapes ?](#)
 - [Ouvrir un restaurant : les règles de sécurité pour l'accueil au public](#)
 - [Ouverture d'un ERP : la visite de la commission de sécurité](#)
 - [Ouvrir un restaurant : les règles d'hygiène à respecter](#)
 - [Quelles formations suivre pour ouvrir un restaurant ?](#)
 - [La location-gérance : avantages et inconvénients](#)
 - [Bail commercial : peut-on changer l'activité ou la destination des lieux ?](#)