Image not found or type unknown

Péremption des produits alimentaires : comment s'y retrouver ?

Conseils pratiques publié le **22/01/2020**, vu **2010 fois**, Auteur : SCP Arents-Trennec avocats

La bonne compréhension de l'étiquetage des produits alimentaires et des dates de péremption permet d'éviter le gaspillage alimentaire.

Le gaspillage est devenu un sujet sensible de nos sociétés développées. Il se conjugue avec les préoccupations relatives à la santé, à la qualité de vie, à l'environnement.

Dans le secteur de la consommation, le gaspillage alimentaire est un thème mobilisateur.

De nombreuses initiatives ont été prises par les pouvoirs publics et la société civile pour essayer d'en limiter l'impact : interdiction de détruire les invendus alimentaires consommables, autorisation du don par des fabricants de marques distributeurs, commercialisation des légumes « moches ».

À l'échelle du consommateur, la problématique du gaspillage se pose en partie très concrètement par le choix des produits qui peuvent être conservés ou jetés.

Cette décision ne peut être éclairée que par la qualité de l'étiquetage des produits.

Sur ce terrain existe malheureusement une multitude de sigles plus ou moins sibyllins qui peuvent prêter à confusion et susciter chez le consommateur une certaine perplexité.

En matière de péremption, deux sigles sont communément utilisés : la DLC et la DDM qui signifient respectivement : Date Limite de Consommation et Date de Durabilité Minimale.

Ces mentions ont été imposées pour l'étiquetage par l'Union européenne et précisément par l'article 9 du règlement UE n° 1169/2011 du 25 octobre 2011.

Quelle est la portée de ces deux mentions apposées sur l'emballage des produits alimentaires ?

La date limite de consommation est celle qui mérite de retenir l'attention en matière de sécurité alimentaire. Elle impose au consommateur de se débarrasser du produit après la date mentionnée, car celui-ci est considéré comme périmé.

La DLC s'applique en effet à des aliments particulièrement périssables, dont la conservation, en raison de leur fragilité microbienne, ne peut être garantie au-delà d'une période donnée. Sans que

cette liste ne soit en aucun cas limitative, on peut citer : le jambon préemballé, le lait cru, les desserts à base de lait ou de crème, la crème fraîche, les poissons.

Sur le conditionnement du produit, la DLC apparaît sous la forme : « *à consommer jusqu'au* » suivi de l'indication du jour et du mois.

Si le consommateur doit respecter impérativement la date limite de consommation, il en va de même évidemment pour le commerçant qui doit faire la chasse dans ses rayons aux produits périmés.

La découverte de produits périmés en rayons peut conduire à des sanctions pénales qui sont prévues les articles L.214-1 et suivants du code de la consommation.

La date de durabilité minimale s'oppose à la date limite de consommation en ce qu'elle ne présente pas un caractère impératif.

Sur le conditionnement du produit, la DDM apparaît sous la forme : *« à consommer de préférence avant ».* Cela signifie qu'au-delà de la date indiquée le produit alimentaire ne présentera pas un danger pour la santé, mais aura peut-être perdu une partie de ses qualités intrinsèques : goût altéré, couleur, texture dégradée.

Les aliments concernés principalement sont les produits lyophilisés, déshydratés, les conserves.

Il est à noter que l'article 103 de la loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte a même considéré que l'objectif d'éviter tout gaspillage inconsidéré justifiait que certaines denrées alimentaires ne fassent plus l'objet d'un étiquetage indiquant une date de durabilité minimale. Il s'agit des fruits et légumes frais, des vins, des produits de boulangerie et pâtisserie, des vinaigres, du sel de cuisine, des sucres à l'état solide, des produits de confiserie, des gommes à mâcher.

Sur ce point, la position française est plus radicale que celle de l'Union européenne qui, dans le règlement 1169/2011 du 25 octobre 2011, rendait seulement facultatif l'indication d'une DDM sur les aliments précités.

La vérification des DLC et des DDM pouvant se révéler fastidieuse, des applications mobiles existent aujourd'hui sur le marché qui peuvent désormais servir de pense-bêtes aux consommateurs.

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés

Si la compréhension de l’étiquetage des produits participe de la lutte contre le gaspillage alimentaire en permettant aux ménages de consommer de façon raisonnée, d’autres attitudes d’économie ne doivent pas être négligées pour autant, comme l’achat en vrac qui permet d’ajuster les quantités achetées à celles consommées ou le don aux associations qui apportent leur soutien aux populations précaires.

Jean-Yves TRENNEC

Copyright © 2025 Légavox.fr - Tous droits réservés