

Etiquettes : tout sur les dates de consommation

A première vue, cela semble clair, mais connaissez-vous toutes les subtilités des dates de péremption qui figurent sur les emballages des produits alimentaires ?

Le conditionnement des denrées alimentaires doit indiquer un certain nombre de mentions destinées à informer le consommateur et à faciliter le contrôle des produits. La date de durabilité est l'une de ces indications obligatoires. Deux sortes de mentions peuvent y figurer :

La Date Limite de Consommation (DLC)

Lorsque, sur un conditionnement, apparaît la mention « **A consommer jusqu'au...** », suivie de l'indication du jour et du mois, c'est une **DLC**.

Cela signifie qu'il s'agit d'un produit très périssable et que sa consommation au-delà de cette date présentera un danger immédiat pour la santé. Ce délai est donc impératif : pas question de vendre ni de consommer le produit après cette date.

Sont assortis d'une date limite de consommation : les viandes hachées, les plats traiteurs, les salades, les yaourts, les fromages frais...

A noter : lorsque les produits doivent être conservés au froid, la date de durabilité doit être accompagnée d'une température de stockage.

Attention : certains emballages peuvent aussi mentionner la date de fabrication ou celle du

jour de conditionnement. Cette notion ne fait pas partie des obligations. Elle peut vous aider à effectuer votre choix, mais il ne faut vous fier qu'à la DLC.

La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

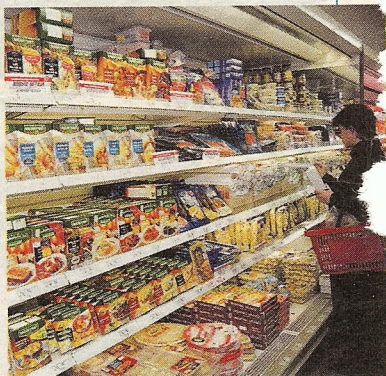
Elle correspond à la mention « **A consommer de préférence avant le...** » ou « **à consommer de préférence avant fin...** ». Cette mention n'a pas le caractère impératif de la DLC : elle précise la date au-delà de laquelle les qualités du produit vont s'altérer. Une

consommation légèrement postérieure à cette date ne met pas la santé du consommateur en danger, mais le produit risque de n'avoir ni le même goût ni les mêmes qualités nutritionnelles.

Autrement dit, quand la DLUO est un peu dépassée, rien n'interdit de consommer un produit alimentaire, s'il a été conservé correctement et que son conditionnement est intact.

Portent une DLUO : les beurres, les cafés, les biscuits...

A noter : La DLUO porte des mentions différentes selon la durabilité du produit. Si elle est inférieure à trois mois, la DLUO indiquera le jour et le mois. Si elle varie entre 3 et 18 mois, la



DLUO mentionnera le mois et l'année. Si elle est supérieure à 18 mois, seule sera mentionnée l'année.

Qui fixe ces dates ?

Ce sont les fabricants qui ont l'obligation d'informer les consommateurs sur les produits qu'ils mettent en vente et ont donc l'obligation de mentionner la date limite de consommation de leur produit. Mais c'est le cadre législatif dans lequel ils travaillent qui leur fixe un certain nombre de critères microbiologiques que le produit doit respecter jusqu'à la date de sa consommation.

Lorsque ces produits sont vendus à la coupe ou en vrac par des commerçants, c'est à eux que revient la responsabilité de transmettre ces informations aux clients.

Précautions utiles

Pour les consommer en premier, pensez à placer les produits dont la DLC est la plus proche sur le devant du frigo.

Pour plus d'informations

La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes sur www.minefi.gouv.fr/DGCCRF