



Soyons attentifs aux dates de consommation sans les confondre

Actuellement, nous pouvons voir sur la toile des informations à propos des dates de consommation des aliments mentionnées dans leur étiquetage telles que celles-ci-dessous, sous couvert de lutte contre le gaspillage.



Ou par exemple « **les 18 Aliments que l'on peut Manger même Périmentés** ».

Ces informations sont dangereuses car ou erronées ou imprécises, notamment par l'emploi abusif dans certains cas du qualificatif « Périmenté ».

La durée de vie des aliments et donc leur durée de conservation varie selon une multitude de facteurs comme leurs conditions d'entreposage, en particulier la température de conservation, leur acidité ou leur humidité, leur emballage ou le fait que cet emballage soit ouvert ou non.

Ces informations sont erronées car elles confondent deux types de dates :

- **la date limite de consommation (DLC)** « à consommer jusqu'au... » suivi du jour/mois/année. **Seuls les aliments dont cette date est dépassée sont périmés.** Ils ne doivent pas être consommés après cette date
- **la date de durabilité minimum (DDM)** « à consommer de préférence avant le... ». Effectivement, les produits portant cette date peuvent être consommés après cette date sans risque dès lors que leur emballage est intact et qu'ils ne sont pas altérés. Cette DDM signifie seulement « Meilleur avant », donc consommable après et seuls les produits portant cette DDM peuvent être consommés après

Les informations dans l'affiche ci-dessus ne font pas suffisamment la différence entre ces 2 dates et véhiculent de ce fait des informations qui peuvent être dangereuses sous couvert de lutte contre le gaspillage.

Pourtant, la lutte contre le gaspillage alimentaire est dans l'ADN de la BABG.

Il faut veiller aux fausses bonnes idées telles que celles véhiculées sur la toile.

Les produits périssables **avec une DLC « à consommer jusqu'au.....»** ne peuvent pas être distribués une fois cette date dépassée. L'affichette ci-dessous, sous le timbre de la BABG, vous le rappelle.

A la remarque ci-dessus, certains diront qu'ils leur arrivent de consommer chez eux des denrées dont la DLC est dépassée.

Mais en tant que partenaires de la BABG - associations ou CCAS/CIAS -, avec des responsabilités vis-à-vis des bénéficiaires démunis, vous n'êtes pas un particulier.

Les produits fournis par la BABG, malgré toutes les précautions d'hygiène et de respect de la chaîne du froid, sont à la limite de la DLC.

Par ailleurs, vous ne connaissez pas l'état de santé de vos bénéficiaires. Vous n'avez pas le droit de leur faire courir un quelconque risque.

A la BABG, nous ne le faisons pas et ne vous distribuons aucun produit avec une DLC dépassée. Faites comme nous. De plus, en ne faisant pas comme nous, vous seriez répréhensibles juridiquement (vendre ou donner un produit dont la DLC est dépassée constitue une infraction pénale d'autant plus grave si ensuite la personne ayant consommé le produit est victime d'une intoxication).

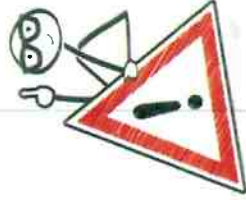
Quelques conseils :

- Consommer jusqu'à la date « à consommer jusqu'au... » ou le plus tôt possible après l'ouverture de l'emballage les produits avec une DLC et les conserver au froid.
- Acheter les produits avec une DLC en fonction de vos besoins. Inutile de faire des stocks dans votre réfrigérateur.... En agissant ainsi, vous luttez à votre niveau contre le gaspillage
- Eliminer les aliments moisissus ou ayant une apparence, une odeur ou goût douteux.
- Une boîte de conserve ouverte doit être conservée au froid et consommée rapidement après son ouverture et ceci bien évidemment même si la DDM est encore éloignée
- Les fruits et légumes frais, défraîchis ou ramollis, sont encore consommables : trier les végétaux moisissus pour les séparer de ceux non abîmés ; laver à l'eau potable ceux intacts pour éliminer les éventuelles traces invisibles de moisissures et bien les sécher avant de les replacer au réfrigérateur ; parer les aliments défraîchis, éplucher les végétaux moisissus comme les carottes, navets, etc... pour retirer la partie moisie et autour de cette partie (environ 1cm). Vous pouvez alors réaliser sans aucun risque des soupes, des plats cuisinés avec ces produits. Vous luttez ainsi à votre façon contre le gaspillage
- Par contre, éliminer sans hésiter les produits présentant des moisissures telles que les yaourts, jambons cuits, etc.... Ils sont impropres à la consommation et leur DLC est de toute façon largement dépassée. Il n'en est pas de même avec les fromages type camembert, roquefort et autres « bleus » qui sont naturellement moisissus ; respecter simplement leur DLC.

Avec ces quelques informations, j'espère que vous vous y retrouverez pour consommer sainement sans gaspiller.

*Pierre Veit, docteur en sciences des aliments
RHYS de la BABG*

Pour en savoir plus : VEIT Pierre, Durée de vie des aliments et lutte contre le gaspillage alimentaire, Revue Lamy Droit Alimentaire, 2017, n° 373, 374, et 375, Wolters Kluwer, Paris



Ne pas confondre DLC et DDM

DLC
DATE LIMITE
DE CONSOMMATION



DDM
DATE DE DURABILITE
MINIMALE



Il s'agit d'une date de protection de la santé. Après la DLC, le produit est périmé : il ne peut être ni distribué, ni être incité à le consommer

Il s'agit d'une date recommandée : le produit n'est pas périmé ; il est simplement meilleure avant la DDM. Mais il peut être consommé sans danger après la DDM. Attention, une fois ouvert (lait UHT, conserves, confitures, pot de mayonnaise, etc.) il doit être conservé au froid et consommé rapidement.



Cette affichette contient des informations inexactes, voire dangereuses. Précisions et corrections

Tous sommes !
PERIMES
mais
MANGEABLES

DLC DANGER	gâteaux jusqu'à 2 mois après la date limite	fromages jusqu'à 2 semaines après la date limite	Lait UHT jusqu'à 2 mois après la date limite
C'est 1 DDM	Chocolat jusqu'à 2 ans après la date limite	Concours plusieurs années après la date limite	Surgelés plusieurs années après la date limite
DLC DANGER	produits secs plusieurs années après la date limite	Charcuterie jambons jusqu'à 2 semaines après la date limite	Miel pas de périmé absolument jamais
C'est 1 DDM			