

NOVEMBRE 2014

DUREE DE VIE DES ALIMENTS

Les durées de vie sont encadrées règlementairement au niveau européen. Elles visent à informer et protéger le consommateur. Leur détermination est de la responsabilité des industriels fabriquant les produits qui doivent pouvoir justifier de leur détermination auprès des autorités de contrôle. Il est également de notre rôle d'expliquer de manière pédagogique ces dates aux consommateurs afin notamment d'éviter tout gaspillage inutile.

1. CADRE REGLEMENTAIRE

La durée de vie d'un aliment est définie comme **la période durant laquelle un produit répond à des spécifications en termes de sécurité (innocuité), de salubrité (absence d'altération) et de qualités sensorielles et biochimiques, dans les conditions prévues de stockage et d'utilisation, y compris par le consommateur.** La durée de vie permet de déterminer la date inscrite sur l'étiquetage, exprimée selon les cas par **une date limite de consommation ou une date de durabilité minimale (appelée jusqu'à présent DLUO – date limite d'utilisation optimale).**

Les articles 9 et 24 du règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information du consommateur sur les denrées alimentaires imposent l'apposition d'une date limite de consommation ou d'une date de durabilité minimale :

- **Date limite de consommation (souvent appelée par les professionnels DLC) :** elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement (CE) n° 178/2002. Cette date limite est impérative, c'est-à-dire que les produits munis d'une date limite de consommation doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est dépassée et ne doivent pas être consommés après cette date.

Elle s'exprime sur l'étiquetage par la mention « **A consommer jusqu'au [date]** ».

⇒ **La date limite de consommation répond à un impératif de sécurité sanitaire**

- **Date de durabilité minimale** : elle est définie comme la date jusqu'à laquelle la denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques (qualités organoleptique et nutritionnelle notamment) dans des conditions de conservation appropriées¹. Ainsi, elle n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui l'absorberait (comme par exemple : le café qui peut perdre de son arôme, des aliments contenant des vitamines dont la teneur peut s'atténuer avec le temps, des pâtisseries sèches qui peuvent perdre de leurs qualités gustatives, etc.). Contrairement au cas précédent, un produit muni d'une date de durabilité minimale peut être commercialisé et consommé après cette date.
- La date de durabilité minimale s'exprime sur l'étiquetage par la mention « **A consommer de préférence avant le [date]** » ou « **A consommer de préférence avant fin [date]** ».
- ⇒ **La date de durabilité minimale permet d'informer loyalement le consommateur. Si cette date est dépassée, le produit peut être consommé mais il sera peut être différent du produit auquel le consommateur s'attend.**

A noter : l'annexe X du règlement INCO précise les conditions d'apposition de ces mentions et liste les denrées pour lesquelles l'indication d'une date de durabilité minimale n'est pas requise.

2. DETERMINATION DE LA DUREE DE VIE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

La détermination de la durée de vie est sous la responsabilité du fabricant qui doit prendre en compte les conditions raisonnablement prévisibles de conservation tout au long de la vie du produit, depuis sa fabrication jusqu'à sa consommation. Il n'y a pas d'obligation de moyens mais il y a une obligation de résultat.

Le fabricant va donc fixer la durée de vie de chaque denrée essentiellement à partir des évolutions microbiologiques et organoleptiques de son produit : microorganismes pathogènes, indicateurs d'hygiène, flore d'altération. Il doit tenir compte de différents facteurs dans son analyse, comme par exemple :

- Les caractéristiques physico chimiques et biologiques (flore technologique, etc.), ainsi que les caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles de la denrée ;
- Les sources bibliographiques existantes (Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène, normes, etc.) pour des produits similaires ;
- La nature et qualité des matières premières (contrôles des fournisseurs, suivi de l'évolution des résultats d'analyses), les conséquences de leur association et les modalités de stockage ;
- L'interaction entre le contenant et la denrée alimentaire dans certains cas ;
- Les bonnes pratiques d'hygiène définies dans les modes opératoires et mises en œuvre dans l'environnement de fabrication, dans les locaux et sur les équipements de production ;
- Les étapes du procédé, à savoir formulation, préparation, transformation (salage, fumage, fermentation, traitement thermique, refroidissement, congélation, etc.), conditionnement ;

¹ Article 2.2 point r) du règlement n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

- Les conditions de conservation au cours du stockage, transport, distribution ainsi que chez le consommateur ;
- Le degré de maîtrise de la technologie mise en œuvre ;
- Les allégations revendiquées sur la denrée qui pourrait s'infirmier dans le temps (ex : mise en avant d'un effet probiotique qui nécessite que les bactéries soient vivantes, concentration d'une matière évoluant avec le temps) ;
- L'expérience acquise lors de la fabrication de produits similaires, notamment les conditions d'apparition des altérations microbiologiques au cours de la conservation et, le cas échéant, le maintien des qualités organoleptiques dans les conditions prévues de stockage ;
- L'évolution des dangers identifiés au cours de la durée de vie (capacité de survie et/ou développement des bactéries pathogènes en particulier), et les caractéristiques intrinsèques de l'aliment (pH, aw par exemple) ;
- Une marge de sécurité, tenant compte des aléas raisonnablement prévisibles de la vie du produit (rupture de la chaîne du froid par exemple), ainsi que de la variabilité inhérente au vivant.

En complément, l'opérateur peut réaliser des simulations numériques (microbiologie prévisionnelle), des tests de vieillissement ou de croissance lorsque cela est pertinent pour l'évaluation du produit alimentaire étudié.

Pour réaliser ce travail, le respect des recommandations d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène validé est un moyen de justification du respect des dispositions réglementaires concernant notamment la maîtrise de l'hygiène dans l'établissement et la méthodologie appliquée pour déterminer la durée de vie microbiologique (NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2010-8062).

Le fabricant doit enfin être en mesure de justifier cette durée de vie auprès des autorités sanitaires en tenant à disposition des services de contrôle les documents (analyse de danger, résultats d'autocontrôle) qui montrent que, dans les conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par les professionnels, les produits présentent la sécurité et la salubrité auxquelles on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des consommateurs (article L221-1 du Code de la consommation) jusqu'à la fin de la durée de vie du produit.

3. DUREE DE VIE ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

3.1. Contexte

La FAO estime que 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année dans le monde, ce qui représente un tiers des aliments produits dans le monde. En moyenne, chaque Français jette 20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg des produits sont encore emballés.

3.2. Le pacte anti-gaspillage

En juin 2013, l'ANIA a signé, aux côtés de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. L'objectif : réduire par deux le gaspillage en France d'ici à 2025.

Onze mesures phares sont proposées, dont le remplacement du sigle DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) par la mention « *A consommer de préférence avant le [date]* » ou « *A consommer de préférence avant fin [date]* ». Les denrées alimentaires mises sur le marché à compter de décembre 2014, date d'entrée en application du règlement INCO, doivent comporter cette mention et non plus le sigle DLUO (cf. annexe X du Règlement (UE) n°1169/2011).

3.3. Questions fréquemment soulevées

- **« Les durées de vie sont-elles raccourcies pour des raisons marketing, afin d'accélérer les rotations des produits en rayon » ?**

Les industriels ne fixent pas les durées de vie « à leur bon vouloir » : leur décision est encadrée et ils doivent pouvoir la justifier (cf. point 2).

Par ailleurs, une durée de vie plus courte n'incite pas le consommateur à acheter plus et au contraire, le produit pourrait même être moins attractif pour le consommateur.

- **Afin d'éviter la confusion du consommateur entre les notions de date limite de consommation / date de durabilité minimale, pourquoi ne supprime-t-on pas la date de durabilité minimale ?**

La date de durabilité minimale est une mention obligatoire imposée par le Règlement INCO.

De plus, la suppression de la date de durabilité minimale ne nous paraît pas être une solution adaptée. La date de durabilité minimale donne une indication au consommateur sur le fait que jusqu'à cette date, le produit conserve ses qualités organoleptiques et nutritionnelles, et qu'au-delà, il peut y avoir des altérations du produit (goût, couleur, texture), sans danger pour la santé.

Sans indication de cette date de durabilité minimale le consommateur est susceptible de ne pas consommer un produit retrouvé dans son placard, en raison d'un doute sur celui-ci et le jeter à tort, ayant un effet contraire à un celui recherché.

- **Une affirmation parfois évoquée « Les dates de durabilité sont fixées au bon vouloir des industriels sans fondement scientifique »**

La fixation des dates de durabilité est de la responsabilité du fabricant. Pour ce faire, il doit tenir compte de nombreux facteurs permettant d'apprécier l'évolution microbiologique et organoleptique de son produit. Il doit également réaliser des simulations numériques (microbiologie prévisionnelle), des tests de vieillissement ou de croissance lorsque cela est pertinent. Le fabricant doit enfin être en mesure de justifier les durées de vie auprès des autorités sanitaires en tenant à la disposition des services de contrôle les documents utiles (analyse de danger, résultats d'autocontrôle, etc.).

En conclusion, le travail de pédagogie doit être poursuivi auprès des consommateurs afin qu'ils aient une meilleure compréhension des notions de date limite de consommation et date de durabilité minimale et l'ANIA soutient toutes les initiatives en ce sens.