

Dates de péremption : quand faut-il jeter ?

Quand la mauvaise compréhension des dates sur les emballages des produits alimentaires participe au gaspillage alimentaire

Il existe deux types de dates de péremption sur les emballages de produits alimentaires : celle indiquée par la mention « à consommer de préférence avant... » et celle indiquée par la mention « à consommer jusqu'au ... ». Pour un certain nombre de consommateurs, ces dates prêtent à confusion et beaucoup de denrées alimentaires encore parfaitement consommables sont jetées, ce qui entraîne un gaspillage alimentaire important.

Outre la perte financière que cela représente, le gaspillage alimentaire induit par la mauvaise compréhension des dates de péremption a également un impact écologique. Les aliments jetés ne peuvent pas être valorisés et toutes les ressources qui ont permis leur production et leur acheminement dans de bonnes conditions jusque dans le panier du consommateur sont complètement perdues !

Selon une étude européenne de 2015, ce gaspillage représente de 15 à 33 % du gaspillage alimentaire qui, globalement, pèse chaque année 88 millions de tonnes dans l'Union Européenne, soit 173 kilos par personne et par an¹ ! Face à cette problématique, la commission européenne a décidé d'agir.

Cadre législatif

En vertu du règlement européen n° 1169/2011² concernant l'information aux consommateurs sur les denrées alimentaires une date de péremption doit être apposée sur l'emballage de la plupart des aliments. Il s'agira soit d'une date « à consommer de préférence avant » (dénommée légalement date de durabilité minimale ou DDM), soit d'une date « à consommer jusqu'au » (dénommée légalement date limite de consommation ou DLC).

Comment différencier les deux dates ?

- La date « à consommer de préférence avant... » vise principalement à **garantir la qualité de la denrée alimentaire**. Lorsqu'elle est dépassée, la denrée peut perdre une partie de sa texture, sa couleur ou son goût, mais reste en général consommable en toute sécurité, pour autant qu'elle ait été conservée dans de bonnes conditions. Une fois la date dépassée, il est toutefois fortement recommandé avant de consommer la denrée ou de l'utiliser, de faire un contrôle visuel, de la sentir ou de la goûter afin de détecter un défaut éventuel, par exemple une odeur de moisi ou un goût de rance.

¹ Fusions EU 2016 : <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32011R1169>

Cette date est indiquée sur des produits de moyenne ou longue conservation comme le riz, les pâtes, le café, le chocolat ou les biscuits. Notons que si le magasin en endosse la responsabilité en cas de problème, il ne lui est pas interdit de commercialiser une denrée dont la date « **à consommer de préférence avant...** » serait dépassée.

- **La date « à consommer jusqu'au ... »** vise en revanche à **protéger la santé publique**. Lorsqu'elle est dépassée, le produit ne peut plus être consommé car il n'est plus assuré d'être microbiologiquement sain.

Une telle date est indiquée sur des aliments microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période (de l'ordre de quelques jours), de présenter un danger immédiat pour la santé, par exemple des aliments frais préemballés tels que la viande, le poisson, les salades, les plats préparés, etc. pour lesquels il est aussi très important de respecter la chaîne du froid.

Quel que soit le type de date, celle-ci n'est applicable que si l'emballage n'a pas été ouvert ou endommagé car dans ce cas, la denrée alimentaire peut alors devenir un produit périssable à court terme et la date de conservation indiquée n'est plus d'application. Ainsi, par exemple, le lait UHT peut être conservé pendant des mois à température ambiante lorsque l'emballage n'a pas été ouvert, mais, une fois le carton ouvert, il doit être placé dans le frigo et consommé rapidement.

Notons que pour certains produits congelés, en plus de la date « à consommer de préférence avant... », une **date de congélation** doit également être indiquée. C'est le cas pour les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits non transformés de la pêche congelés.

Actions en vue de réduire le gaspillage alimentaire

Dans le cadre d'un développement durable, les Nations Unies ont pris l'engagement en 2015 de réduire de moitié d'ici à 2030³, le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et de réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte. L'Union Européenne a fait sien cet engagement⁴.

Pour favoriser le partage de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la chaîne alimentaire et évaluer les progrès réalisés dans ce domaine, une plateforme européenne du gaspillage alimentaire (Food Losses and Food Waste⁵) a été créée en 2016. C'est dans ce cadre⁶ notamment que la législation européenne⁷ a été adaptée pour encourager les dons

³ <http://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/fr/>

⁴ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0851&from=EN>

⁵ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

⁶ <https://toogoodtogo.fr/fr/movement/politics/europe>

⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:32018L0851&from=EN>

alimentaires et les autres formes de redistributions en vue de la consommation humaine, en donnant la priorité à la consommation humaine par rapport à l'alimentation animale et à la transformation en produits non alimentaires. En 2019, des recommandations et guides de bonnes pratiques⁸ ont par ailleurs été édités afin d'établir un cadre commun de politiques européennes pour la lutte contre le gaspillage alimentaire.

De son côté, la Belgique a mis en place une multitude d'initiatives à travers des politiques régionales : la région de Bruxelles-capitale a construit une stratégie locale 'Good Food'⁹ pour réduire le gaspillage alimentaire, la Wallonie a lancé le plan 'Regal'¹⁰ et la Flandre a élaboré un plan d'actions 2015-2020 (Actieplan 2020)¹¹.

En 2021, à l'occasion de la journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages alimentaires, le SPF Santé publique a dévoilé [une vidéo d'animation](#) sur l'utilisation des différentes dates de péremption afin de limiter le gaspillage alimentaire tout en préservant sa santé.

Le Comité scientifique de l'AFSCA a par ailleurs évalué les risques de la congélation par les banques alimentaires ou les associations caritatives de denrées alimentaires préemballées, une fois la date limite de consommation atteinte. Moyennant le respect de certaines mesures (comme un respect strict de la chaîne du froid), il considère du point de vue de la sécurité alimentaire comme tout à fait acceptable une prolongation de 2 mois de la durée de conservation des produits congelés à des températures inférieures ou égales à -18°C¹². Une prolongation de 4 mois au-delà de la date limite de consommation est même acceptable pour la viande de porc hachée¹³.

Pistes explorées pour de futurs développements

La Commission européenne, la Belgique et les autres Etats membres de l'Union européenne sont bien conscients que la mauvaise compréhension des différences entre la date « à consommer de préférence avant... » et la date « à consommer jusqu'au ... ». peut contribuer de manière significative au gaspillage alimentaire.

Dans le cadre de sa stratégie « Farm to Fork », la Commission proposera d'ici la fin 2022 une révision des règles sur les dates de péremption. Afin que cette révision réponde aussi aux besoins d'information des consommateurs et ne mette pas en péril la sécurité alimentaire, une analyse d'impact est en cours¹⁴.

Parallèlement à cette initiative, l'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments) s'est penchée sur la question des dates afin de faciliter l'application correcte et uniforme des règles par

⁸ https://ec.europa.eu/food/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

⁹ https://document.environnement.brussels/opac_css/electfile/Strat_GoodFood_FR

¹⁰ <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>

¹¹ <https://www.voedselverlies.be/actieplan-2020>

¹² http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2015/ documents/AVIS05-2015_FR_DOSSIER_2014-28.pdf

¹³ http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/2019/ documents/Avis12-2019_SciCom2019-02_plusde2moisdecongelation.pdf

¹⁴ https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Revision-of-food-information-to-consumers_fr

les opérateurs, en préservant la sécurité alimentaire. Elle a remis fin 2020, début 2021, deux avis¹⁵ qui proposent notamment des lignes directrices à suivre par les exploitants du secteur alimentaire. Ces lignes directrices doivent les aider à déterminer quel type de date il convient d'utiliser. Elles tiennent compte des législations en vigueur pour les aliments concernés, des traitements que ceux-ci ont subi pour éliminer les risques sanitaires, des manipulations subies avant d'être emballés, de leurs caractéristiques et de leurs conditions de stockage.

Dans le cadre de ce processus de révision, trois options sont sur la table :

- que des produits soient ajoutés à la liste des produits qui sont exemptés de devoir mentionner une date (comme des produits de très longue conservation comme les pâtes ou le riz),
- que le concept de date de durabilité minimale soit supprimé pour ne garder que la date limite de consommation, ou
- que de manière générale les règles sur la présentation et formulation de l'indication des dates soient revues.

Il n'est pas exclu non plus qu'à l'avenir des matériaux intelligents puissent également jouer un rôle contre le gaspillage de certains aliments.

La recherche est en cours : divers systèmes sont étudiés tels que la coloration plus foncée de l'étiquette lorsque l'aliment est devenu impropre à la consommation, la lecture via un affichage numérique, des feux tricolores, etc. Si cette piste devait se concrétiser, le système adopté devra être sans équivoque pour le consommateur : il devra indiquer clairement si le produit est encore propre à la consommation ou non.

Autres liens utiles

➤ **pour en savoir plus sur le gaspillage alimentaire**

- [EU fusions](#)
- [Food Waste \(European Commission\)](#)
- [Recommendations for Action in Food Waste Prevention \(2019\)](#)
- [Global Food Losses and Food Waste \(FAO\)](#)
- [Too Good To Go](#)

➤ **au sujet de la sécurité alimentaire**

- [Toxi-infections alimentaires](#)
- [A quelles températures conserver les aliments?](#)
- [Cinq clefs pour des aliments plus sûrs](#)
- [Comment lire une date de péremption ?](#)
- [Conservation des produits. Consommez au-delà des dates de péremption ?](#)

➤ **Au sujet de la révision des règles de marquage des dates sur les étiquettes**

- <https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/12749-Revision-of-food-information-to-consumers>

¹⁵ <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6306> et <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6510>