

# Datage des produits alimentaires



Assemblée générale du 9 mai 2019

# Pourquoi des dates limite ?

- Un produit alimentaire se dégrade avec le temps...

**MAIS**

- De manière très différente selon la nature du produit et les conditions de stockage
- 

**Il faut à la fois**

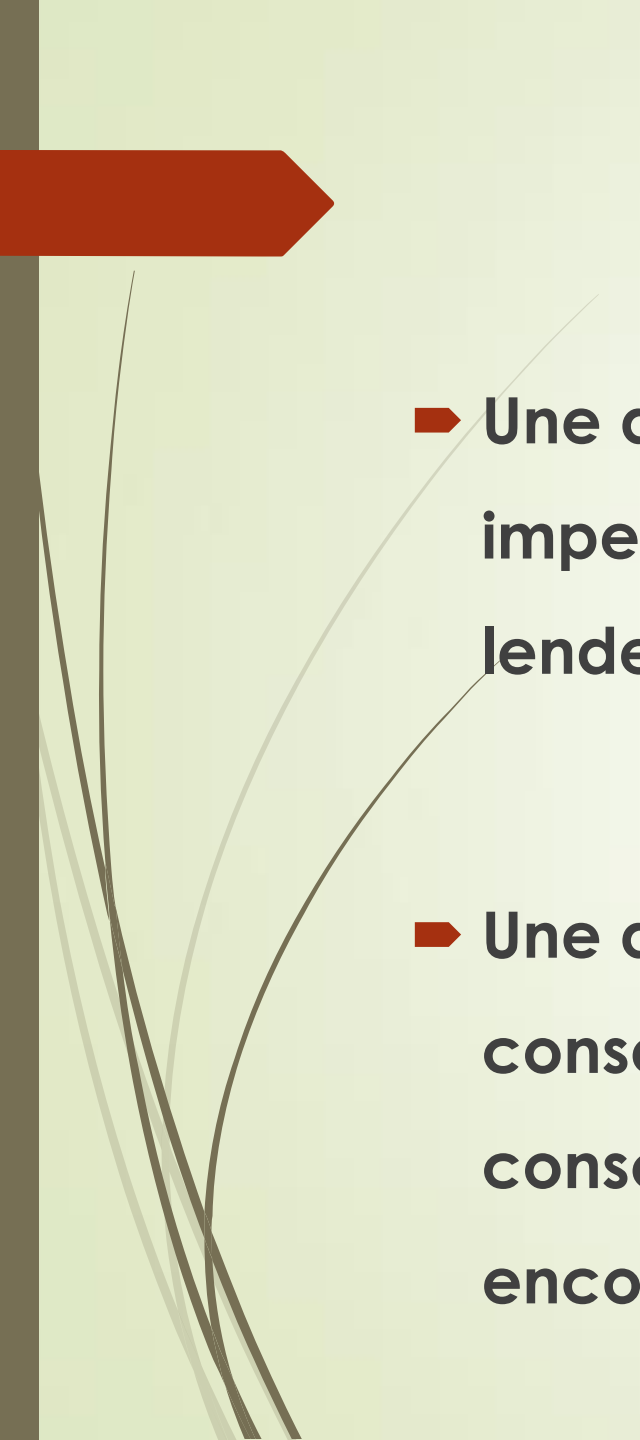
- Éviter de consommer des produits malsains

**ET**

- Éviter le gaspillage alimentaire (et financier)

# Ces dégradations sont lentes et progressives



- 
- Une date limite ne signifie pas que le produit est impeccable jusqu'à ce jour là et inconsommable le lendemain !
  - Une date limite annonce que dans des conditions de conservation convenables, le produit est impeccable et consommable **en tous cas jusqu'à cette date** et donc encore après



# De quoi s'agit-il ?

## Détériorations...

- Microbes (pathogènes)
- Pourriture par les enzymes du produit (fruits, légumes)
- Oxydation – rancissement
- Hydrolyse – saponification

## Conséquences

- Maladies (Tourista, ...)
- Modification du goût
- Modification de la texture
- Pertes de vitamines



**En règle générale, un aliment est mauvais avant d'être dangereux !**

**➔ Exception : la viande et le poisson frais**







# Artisanale ou industrielle



# Conservation de produits alimentaires

➤ De tout temps, l'humanité a usé de procédés de conservation pour prolonger la durée de consommation de aliments

## ➤ Exemples

- |                        |                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------|
| ➤ Produits fumés       | Jambon, lard, poissons                          |
| ➤ Produits salés       | Poissons                                        |
| ➤ Produits déshydratés | Viande, pommes de terre                         |
| ➤ Produits fermentés   | Choucroute, vin, bière, fromage                 |
| ➤ Produits sucrés      | Lait condensé sucré, confitures, fruits confits |
| ➤ Conserves            | Fruits et légumes en bocaux, boîtes de conserve |
| ➤ Produits acidifiés   | Pickles                                         |
| ➤ Produits surgelés    |                                                 |



# En fonction de quoi ?

Schématiquement, il faut distinguer

## ➤ Les produits liquides et pâteux (humides)

- Où les bactéries se plaisent et se multiplient
- Où l'oxydation et le rancissement sont très lents
- Où l'hydrolyse est lente
- À conserver au frigo
  - Sauf s'ils sont emballés de manière adéquate, après au minimum un blanchiment (boîtes, surgelés, stérilisés UHT ou autre)

## ➤ Les produits déshydratés (solides et poudres)

- Où les bactéries ne peuvent pas prospérer
- Où l'oxydation est présente (s'il y a de l'oxygène bien sûr)

# Quelques remarques

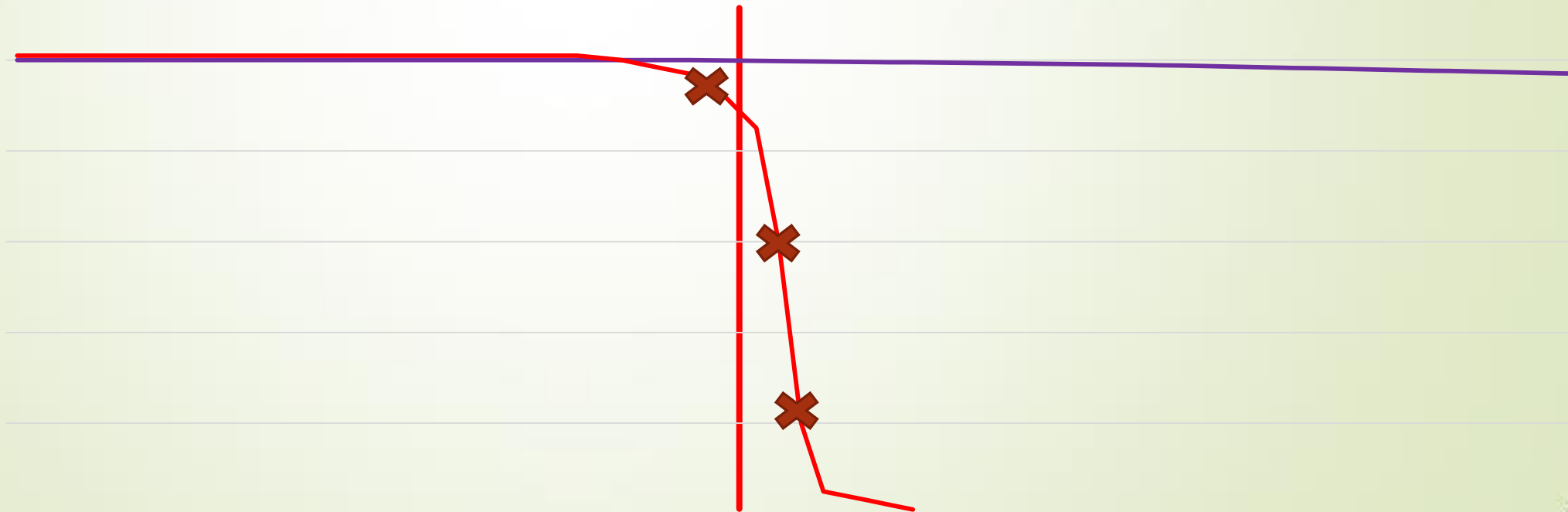
- ▶ Le traitement thermique tue les bactéries et inactive les enzymes
- ▶ L'emballage joue un rôle clé pour protéger le produit
  - ▶ Contre les recontaminations
  - ▶ Contre l'oxygène et l'humidité
  - ▶ ....
- ▶ La température accélère les dégradations bien sûr (bactéries, rancissement, hydrolyse)
- ▶ Pour les produits réfrigérés ou surgelés, la chaîne du froid doit absolument être continue
- ▶ La lumière accélère le rancissement
- ▶ La présence d'oxygène est nécessaire au rancissement
- ▶ L'acidité rend la vie difficile aux bactéries
- ▶ Les pertes de vitamines sont généralement fortement surestimées.
  - ▶ La vitamine C n'est PAS sensible à la température, mais à l'oxygène

## 3 sortes de dates

- **Date limite de VENTE** : doit quitter le magasin jusqu'à ce jour-là.  
Seulement pour les produits réfrigérés
- **Date limite de consommation** : doit être consommé de préférence jusqu'à cette date
- **Date limite de conservation** : se conserve au moins jusqu'à cette date dans des conditions normales. Il se conserve en général (très) longtemps après cette date. D'autant plus longtemps qu'il est conservé dans des conditions favorables

# Ces limites sont des ESTIMATIONS

- On fait des tests de conservation des produits à 27 ou 32°C
- Les dates limites sont estimées au mieux, mais il n'y a pas de mathématique la derrière



# ATTENTION

- **Une fois l'emballage ouvert, les conditions de conservation changent :**
  - Des recontaminations bactériennes ont lieu. Le niveau d'oxygène augmente. Le délai de consommation est celui d'un produit non traité.
  - Exemple : Lait UHT, boîtes de conserve
- **Recontamination**
  - Séparer strictement les produits cuits (en haut) et les crus non lavés (en bas) dans le frigo, pour éviter la recontamination des uns par les autres.
- **Un défaut dans le traitement ou l'emballage du produit peut (rarement) se présenter et le produit être inconsommable avant la date limite.**
  - Exemple : boîte de conserve bombée, brique de jus ou de lait bombée, yoghourt bombé, bocal en verre dont le couvercle rend un son mat.

# Produits sensibles

## « À consommer jusqu'au... »

<b>EXEMPLES</b>	
<b>Viande hachée, poisson, fruits de mer</b>	<b>Respecter rigoureusement la date</b>
<b>Viande, plats cuisinés</b>	<b>Jusqu'à 24h après la date</b>
<b>Jambon cuit, terrine, pâté</b>	<b>Une fois ouvert, à consommer dans les deux jours</b>
<b>Charcuterie sèche, fromage à pâte dure</b>	<b>Jusqu'à deux semaines après la date</b>
<b>Fromage frais, lait pasteurisé, yogourt</b>	<b>De deux jours à une semaine après la date</b>
<b>Œufs ou pâtisserie cuite</b>	<b>Jusqu'à deux semaines après la date</b>



# Produits de garde

## « À consommer de préférence avant le... »

- Lait UHT
- Surgelés
- Biscuits et chocolat
- Bocaux et produits en tetra brik
  
- Boîtes de conserves
  
- Pâtes, riz, semoule, farine, café, épices, huile végétale, sucre, boissons en poudre, boissons en bouteille, moutarde

Jusqu'à dix jours après la date

Quelques mois après la date

Plusieurs mois après la date

Plusieurs mois au-delà de la date : vérifier que l'emballage n'est pas endommagé (bombé, bosselé, rouillé, déchiré, ouvert)

Plusieurs mois au-delà de la date : vérifier que l'emballage n'est pas endommagé (bombé, bosselé, rouillé, déchiré, ouvert)

Sauf signe inquiétant, pas de limite : vérifier la texture (pas mouillée, pas agglomérée), ainsi que le goût et l'odeur (pas rance), sans poussière ni insecte

# Point de vue légal



# Suisse

## Ordonnance sur les denrées alimentaires

### Section 8 Étiquetage et publicité

#### Art. 36 Denrées alimentaires préemballées

1. Quiconque remet une denrée alimentaire préemballée doit fournir les indications suivantes:
  - a. la dénomination spécifique;
  - b. la composition (ingrédients);
  - c. le potentiel allergisant de la denrée alimentaire ou de ses ingrédients;
  - d. la durée de conservation;
  - e. ....



# Dispute linguistique pour les dates limite de conservation

- En allemand : Mindestens haltbar bis ...
- En anglais : Best before ...
  - Implicitement, peut être conservé au-delà
- En français : à consommer de préférence avant ...
  - Implicitement : après cette date, Dieu sait ce qui se passe 😊

# France

- L'apposition d'une date de durabilité minimale (DDM) sur l'étiquetage des denrées alimentaires a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle ces denrées conservent leurs qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.
- Pourvu que leur emballage n'ait pas été altéré, les denrées dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur.
- Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, la DDM est remplacée par une date limite de consommation (DLC).

# La date limite de consommation (DLC)

- **La DLC indique une limite impérative.** 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.
- Fixée sous la responsabilité des professionnels au terme d'essais de vieillissement, la DLC est apposée sur des produits tels que les charcuteries, les viandes fraîches ou les plats cuisinés réfrigérés.
- Généralement, les denrées assorties d'une DLC se conservent au réfrigérateur. Leur sécurité au bout de la DLC n'est garantie que si les conditions de conservation sont respectées.
- La DLC s'exprime sur les conditionnements par la mention « À consommer jusqu'au... » suivie de l'indication du jour et du mois



# La date de durabilité minimale (DDM)

- La DDM, terme qui a remplacé la date limite d'utilisation optimale (DLUO), n'a pas le caractère impératif de la DLC.
- Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant présenter un risque pour celui qui le consommerait.
- Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, pourvu que leur emballage ne soit pas altéré.

# Anecdote significative

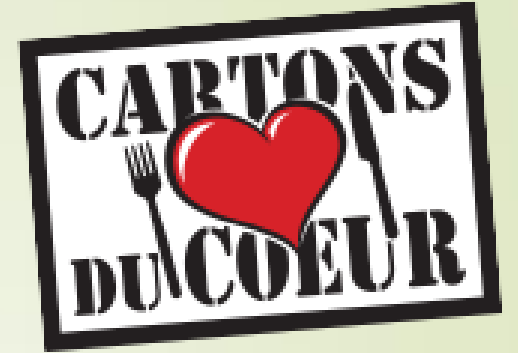
- Allemagne, 2015. Un million de réfugiés
- Une bénévole apporte un produit alimentaire, hors date. Les réfugiés le refusent
- Elle en ouvre un et le mange devant eux, pour leur montrer que c'est parfaitement consommable
- Ils refusent encore

## POURQUOI ?

- Ils ne veulent pas être des sous-hommes, à qui on sert des produits de 2<sup>e</sup> qualité, dont les Européens ne veulent plus
- ... et je les comprends
- Il peut en être de même de certains de nos bénéficiaires !
- Si cela devait vous arriver, reprenez la marchandise sans discuter.

# Nous distribuons essentiellement

- Des produits de conservation de plus d'une année :  
Sucre, farine, boîtes de conserve, pâtes, riz...
- Certains produits à date plus proche : huile, chocolat.  
Nous les trions par date de conservation
- Des produits réfrigérés : yoghourt, beurre, margarine, œufs
- Des produits surgelés : bœuf, poulet, dinde, poisson.  
Dire aux bénéficiaires :
  - Soit de les mettre immédiatement au congélateur
  - Ou alors de les consommer sans recongélation.
- Des produits frais : pommes de terre, pommes, carottes, oignons



**MERCI de votre attention**

**Questions**

