

FICHES PRATIQUES



Date limite de conservation et date de durabilité minimale :

Ce que vous devez savoir

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Pour éviter tout risque d'intoxication, il est nécessaire de bien les comprendre.

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 denrée ne peut plus être commercialisée au-delà de cette date et est susceptible de présenter un risque en cas de consommation.

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 ou d'une référence à l'endroit où cette date figure sur l'étiquetage :



Il est important de respecter cette date et de ne pas consommer un produit périmé, surtout si la température d'entreposage ou de conservation, mentionnée sur l'emballage, n'a pas été respectée (rupture de la chaîne du froid).

Bon à savoir

Enfin, il ne faut jamais congeler un produit dont la date limite de consommation est proche, atteinte ou dépassée.

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.

Tel est le cas, par exemple :

- du café qui, passé un certain délai, perd de son arôme ;
- des aliments de diététique infantile, qui perdent de leur teneur en vitamines une fois la DDM dépassée ;
- des pâtisseries sèches qui, en vieillissant, perdent de leurs qualités gustatives.

La DDM est exprimée sur les conditionnements par la mention « **À consommer de préférence avant le...** » complétée par l'une des indications suivantes ou par une référence à l'endroit où cette indication figure sur l'étiquetage :

- jour et mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois ;
- mois et année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois ;
- année pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation, dès lors que cette date est atteinte.



À noter

Sont exemptés de DLC ou de DDM les denrées vendues non préemballées, les fruits et légumes frais, les boissons alcoolisées, les vinaigres, les sels de cuisine, les sucres solides, les produits de la boulangerie et de la pâtisserie normalement consommés dans les vingt-quatre heures après leur production et certains produits de confiserie.

Texte de référence

[Règlement \(UE\) n°1169/2011](#) – article 24 et annexe X concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Liens utiles

[ANSES](#) Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

Dépliants

[Dates limites de consommation des produits alimentaires](#) (mise à jour en cours)

[Chaîne du froid](#)

Fiches pratiques

[Conservation des aliments](#)

[Etiquetage des denrées alimentaires](#)

[Etiquetage des conserves](#)

[Température de conservation](#)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous d'une [direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#) ou [direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations \(DDCSPP\)](#).

Crédit photo : ©Pixabay