



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

déchets ménagers

Question écrite n° 7624

Texte de la question

M. Dominique Bussereau attire l'attention de Mme la ministre des affaires sociales et de la santé sur le développement du gaspillage alimentaire dont les conséquences se manifestent tant sur le plan humain qu'économique et dont une part provient de la rigidité des dates limites de consommation. La rigidité de ces dates limites amène à des situations dans lesquelles de grandes quantités de nourriture comestible sont détruites, aspergées d'eau de javel ou jetées à la décharge. Sans mettre en danger la vie ni la santé de nos concitoyens, serait-il possible d'envisager de réfléchir aux modalités de fixation de nouvelles dates limites de consommation pour l'industrie agro-alimentaire, la grande distribution et les commerces de bouche afin de mettre fin à ces pratiques. Aussi il lui demande de bien vouloir lui indiquer avec quelles mesures et quels moyens les pouvoirs publics peuvent améliorer cette situation.

Texte de la réponse

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) et de salubrité (absence d'altération), dans les conditions prévues de stockage et d'utilisation, y compris par le consommateur. La durée de vie détermine la date de durabilité, exprimée par une date limite de consommation (DLC) ou une date limite d'utilisation optimale (DLUO). Complétée par les conditions d'entreposage (essentiellement la température de conservation) et l'usage prévu, elle indique au consommateur jusqu'à quelle date un aliment peut être conservé sans devenir préjudiciable à la santé et/ou sans subir d'altérations inacceptables. La directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 (reprise dans le code de la consommation, articles R112-9 et R112-22) dispose que « la date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées ». L'article R112-22 du code de la consommation précise que, « dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation ». La DLC indique clairement au consommateur la date jusqu'à laquelle le produit peut être consommé, dans des conditions de conservation appropriées. Au-delà de la DLC, le produit est susceptible de devenir dangereux pour le consommateur, c'est-à-dire préjudiciable à la santé au sens de l'article 14.2. a) du règlement (CE) n° 178/2002. Le dépassement d'une DLUO ne rend pas l'aliment dangereux au sens préjudiciable à la santé. Un produit à DLUO dépassée peut donc encore être commercialisé et consommé. En revanche, la DLUO permet au consommateur de savoir jusqu'à quelle date le produit conservera toutes ses qualités organoleptiques. Il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DLUO est dépassée, sauf si des altérations de type décomposition, putréfaction ou détérioration sont apparues. De plus, les critères de sécurité microbiologiques définis dans le règlement (CE) n° 2073/2005 sont applicables à la mise sur le marché, tout au long de la durée de vie des produits. Pour certaines catégories de produits, une limite à ne pas dépasser jusqu'à la fin de la durée de vie est fixée. Cela implique de connaître cette durée de vie et de conduire des études appropriées permettant de garantir que le produit respecte les critères de sécurité jusqu'à sa date de péremption. Le fabricant est responsable de la détermination

de la durée de vie de ses produits, en prenant en compte les conditions raisonnablement prévisibles de conservation tout au long de la chaîne du froid, depuis sa fabrication jusqu'à sa consommation. Ainsi, il lui appartient de conduire des études de détermination et de validation de la durée de vie qui permettent d'obtenir toutes les garanties en termes de sécurité sanitaire pour les consommateurs, en évitant de fixer des durées de vie trop courtes, ou de fixer une DLC au lieu d'une DLUO afin de limiter le gaspillage (en évitant de jeter des produits encore consommables, c'est-à-dire sains et sûrs). Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt travaille en étroite concertation avec les représentants des organisations professionnelles et avec les centres techniques compétents afin de définir une méthodologie harmonisée permettant d'optimiser les études conduites par les opérateurs pour déterminer les durées de vie des produits alimentaires.

Données clés

Auteur : [M. Dominique Bussereau](#)

Circonscription : Charente-Maritime (4^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 7624

Rubrique : Déchets, pollution et nuisances

Ministère interrogé : Affaires sociales et santé

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [23 octobre 2012](#), page 5804

Réponse publiée au JO le : [18 décembre 2012](#), page 7562