Publié sur *écoconso* (https://www.ecoconso.be.)

5 QUESTIONS SUR LA DATE DE PÉREMPTION DES ALIMENTS

ARTICLES

[*mise à jour : 01/2021*]

Sommaire :

1. Que signifient les dates de péremption ?
2. Qui détermine la date de péremption ?
3. Peut-on consommer un produit qui a dépassé sa date de péremption ?
4. Pourquoi ne voit-on pas de date limite sur certains produits ?
5. Peut-on congeler un produit bientôt périmé ?

- - - - - - - - - - - - - - - - - -

1. Que signifient les dates de péremption ?

On peut trouver sur les étiquettes alimentaires deux types de dates :

- **La date limite de consommation (DLC)** :
  - Elle concerne les produits très **périssables** (susceptibles de présenter « après une courte période » un danger immédiat pour la santé humaine), qu'on conserve en général au frigo. Par exemple des yaourts, du jambon cuit tranché, du lait frais…
  - Elle est précédée de « **à consommer jusqu'au** ».[1]

- **La date de durabilité minimale (DDM)**
  - Elle concerne les **autres produits**. Par exemple le lait UHT, la bière, le miel, les œufs…

- Elle est précédée de « **à consommer de préférence avant** le …» lorsque la date comporte l'indication du jour ou « à consommer de préférence avant fin …» sinon.

2. Qui détermine la date de péremption ?

Il n'y a pas de définition officielle de ce qu'on entend par « produit périssable » ni de liste de durée de consommation selon le produit.

C'est donc le fabricant qui choisit le type de date et la durée de conservation.

3. Peut-on consommer un produit qui a dépassé sa date de péremption ?

Les produits avec une DDM (non périssables donc) peuvent être consommés après la date. Même l'AFSCA le confirme dans une circulaire.[2]

Simplement, certaines caractéristiques comme la texture, le goût ou la couleur peuvent changer.

4. Pourquoi ne voit-on pas de date limite sur certains produits ?

Certains aliments sont exemptés de l'obligation d'afficher une date de péremption[3] :

- Les fruits et légumes frais (sauf les graines germées) et non transformés (qui n'ont pas été épluchés, coupés ou autre traitement similaire) ;
- Les vins, mousseux…
- Les boissons contenant plus de 10 % d'alcool ;
- Les produits de boulangerie et pâtisserie destinés à être consommés dans les 24 heures ;
- Les vinaigres, le sel de cuisine, le sucre ;
- Les confiseries ne contenant presque que du sucre ;
- Les chewing-gums.

5. Peut-on congeler un produit bientôt périmé ?

Pour éviter de gaspiller de la nourriture, on peut congeler certains aliments qui s'approchent de la date de péremption, si on sait qu'on ne les mangera pas à temps.

> Voir aussi : 12 conseils pour éviter le gaspillage alimentaire.

Il faut toutefois respecter certaines précautions.

> Lire : « Peut-on congeler un produit presque périmé ? »

Lire aussi

- Étiquette alimentaire : 6 infos à y lire pour mieux consommer

---

[1] La date peut être remplacée par une indication de là où la trouver (« voir bouchon... »).

[2] Voir AFSCA

[3] Voir SPF Santé

Liens
[1] mailto:rdebruyn@ecoconso.be
[2] https://www.ecoconso.be./fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus
[3] https://www.ecoconso.be/fr/content/12-conseils-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire#_Toc500957397
[4] https://www.ecoconso.be/fr/content/peut-congeler-un-produit-presque-perime
[5] https://www.ecoconso.be/fr/content/etiquette-alimentaire-6-infos-y-lire-pour-mieux-consommer
[6] http://www.afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/circulaires/_documents/20200626_circ-ob_fr_dates_peremption_v1-2_clean.pdf
[7] https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/informations-aux-consommateurs/etiquetage/que-doit-et-que-peut-retrouver-dans

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons