



Guide

Datage des denrées alimentaires (Food Waste)

Table de matières

GUIDE DE DATAGE DES DENREES ALIMENTAIRES.....	1
1. Remarques préliminaire.....	1
2. Les différents types de datage.....	2
2.1. Le datage n'est pas requis	2
2.2. Date limite de consommation.....	2
2.3. Date de durée de conservation minimale (DCM).....	2
2.4. À vendre jusqu'au.....	2
3. Choix du datage.....	3

Guide de datage des denrées alimentaires

Vu l'impact du datage des denrées alimentaires sur le gaspillage de la nourriture, il est sans doute utile, pour réduire celui-ci le plus possible, de bien connaître les paramètres du datage et d'en exploiter toutes les possibilités.

1. Remarques préliminaires

Le présent guide est destiné aux fabricants et aux distributeurs de denrées alimentaires, d'une part, et aux organes d'exécution, d'autre part. Il n'a pas de force juridique contraignante.

Il appartient au fabricant de choisir le type de datage (date de durée de conservation minimale ou date limite de consommation) et de déterminer la durée de conservation de ses produits. Cependant, l'ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA I ; RS 817.022.21) et l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024.1) fixent les cas où la date limite de consommation doit être obligatoirement indiquée (art. 12, al. 2, OEDA I).

Les présentes recommandations doivent se comprendre comme un guide d'interprétation de ces deux ordonnances, à l'usage des milieux concernés. Ces derniers peuvent en effet apporter une contribution à la lutte contre le gaspillage de nourriture en évitant d'indiquer la date limite de consommation lorsqu'elle n'est pas légalement exigée.

2. Les différents types de datage

2.1. Le datage n'est pas requis

L'indication de datage n'est pas requise pour les denrées alimentaires dont la durée de conservation est courte, comme les fruits, les légumes et le pain frais ou, au contraire, pour celles qui peuvent être conservées très longtemps, comme les boissons alcooliques titrant 10 % ou plus en volume d'alcool, la gomme à mâcher, le vinaigre, le sel et les sucres sous forme solide (art. 13 OEDAI). Dans ces cas-là, il appartient au consommateur de décider jusqu'à quand il souhaite utiliser le produit.

2.2. Date limite de consommation

La date limite de consommation est la date avant laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur (art. 11, al. 2, OEDAI).

La date limite de consommation doit être obligatoirement indiquée sur les denrées alimentaires qui doivent être réfrigérées en raison de leur propension à favoriser la prolifération de micro-organismes pathogènes ou de la formation de toxines (art. 12 OEDAI en relation avec l'art. 25 OHyg). Il en va de même des denrées alimentaires qui doivent être réfrigérées en raison de prescriptions d'hygiène particulières de l'OHyg (art. 12 OEDAI en relation avec le chapitre 5 OHyg).

La date limite de consommation concerne donc la sécurité alimentaire. En indiquant cette date, le fabricant donne la garantie que, si la chaîne du froid est respectée, le produit peut être consommé sans risque avant l'échéance indiquée. La consommation de denrées alimentaires avariées de cette catégorie peut être à l'origine de problèmes de santé importants. Lorsque l'avarie d'un produit n'est pas perceptible aux plans visuel, olfactif ou gustatif, il est parfois difficile pour le commun des mortels de déterminer si le produit peut être consommé sans danger. Il s'ensuit que, en cas de dépassement de la date limite de consommation, il faut en principe ne pas consommer la denrée alimentaire concernée : la sécurité alimentaire pèse en effet plus lourd dans la balance que l'éventuel gaspillage de nourriture.

2.3. Date de durée de conservation minimale (DCM)

Les produits pour lesquels l'indication de la date limite de consommation n'est pas prescrite et qui ne sont pas exclus du datage (voir chiffre 2.1. ci-dessus) doivent, selon l'art. 12 OEDAI, porter une date de durée de conservation minimale (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer de préférence jusqu'au... »). La date de durée de conservation minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées (art. 11 OEDAI). Le fabricant garantit l'entière qualité du produit (odeur, goût, couleur, consistance, etc.) jusqu'à ce moment-là.

La date de durée de conservation minimale concerne donc avant tout les aspects qualitatifs d'un produit. Il s'ensuit que la consommation de la denrée alimentaire reste sans risque quelque temps après l'échéance de la date de durée de conservation minimale, dans la mesure où le produit semble conforme aux plans olfactif, visuel et gustatif.

2.4. À vendre jusqu'au

La mention « à vendre jusqu'au » n'est pas exigée dans la législation et devrait être évitée autant que possible. Les consommateurs risquent en effet de confondre cette mention avec la mention « à consommer jusqu'au... » et donc de jeter inutilement un produit qui serait encore consommable.

3. Choix du datage

On trouve dans le commerce certains produits (p. ex. des boissons) qui portent une date limite de consommation, alors qu'ils sont réfrigérés pour d'autres raisons que microbiologiques et qu'ils ne devraient donc pas porter cette date. En effet, la date limite de consommation n'est pas prescrite pour toutes les denrées alimentaires stockées ou à stocker sous réfrigération, mais seulement pour celles qui sont susceptibles de favoriser la prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines ou pour lesquelles une température de réfrigération est spécialement fixée dans la législation (voir ci-dessus).

En ce qui concerne les denrées alimentaires habituellement mises en vente dans les réfrigérateurs, nous proposons le datage présenté dans le tableau ci-après. On remarquera cependant que l'énumération de ce tableau n'est pas exhaustive et que, selon la recette et la technologie du fabricant ou son appréciation des risques, un autre type de datage que celui du tableau est à privilégier (voir notes) ; en outre, des variations sont possibles en raison du principe de Cassis de Dijon.

Groupe de produits	Date limite de consommation	DCM
Produits carnés		
Viande fraîche	X ¹	
Charcuteries échaudées, entières ou en tranches, charcuterie, saucisses de Vienne, saucisses à rô-tir past., etc.	X ¹	
Charcuteries à chair cuite, entières ou en tran-ches, terrines, pâtés, etc.	X ¹	
Charcuteries crues avec maturation interrompue (saucisse à tartiner « Mettwurst », « Teewurst », saucissons, etc.)	X ²	X ²
Produits de longue conservation, entiers ou en tranches (charcuterie crue avec maturation com-plète, salami, gendarmes, jambon cru, viande des Grisons, etc.)		X
Produits de salaison crus fumés (rippli, noix de jambon, lard cuit)		X
Produits de salaison pasteurisés (produits Quick)	X ²	X ²
Produits laitiers		
Lait past., crème past., boissons lactées pasteuris-ées	X	
Fromages à pâte molle, fromages frais	X	
Lait UHT, boissons lactées UHT, crème UHT		X
Desserts	X ²	X ²
Yogourt, serré		X
Beurre, margarine		X
Fromages à pâte mi-dure, à pâte dure et extra du-re, fromage fondu		X
Fromage râpé, fondue		X

Oeufs		
Oeufs		X

Aliments préparés (sans les aliments produits pour la journée) et sauces		
Sandwiches, canapés	X	
Pâtes fraîches, farcies ou non	X	
Pizzas fraîches, etc.	X	
Plats cuisinés frais et pasteurisés	X	
Sauces pasteurisées avec un pH supérieur à 4,3	X ²	X ²
Sauces et soupes past. avec un pH inférieur à 4,3		X
Pâtisseries	X	
Salades prêtes à la consommation	X	

Fruits, jus de fruits, légumes		
Salade coupée en sachet	X	
Pousses	X	
Jus de fruits non pasteurisés, prêts à la consommation	X	
Hors-d'œuvre dans l'huile		X
Jus de fruit, nectar de fruit past.		X

Levure et pâte		
Levure		X
Pâte fraîche, pâte à gâteau		X

Notes :

¹ Date limite de consommation au sens de l'art. 12, al. 2, OEDAI

² Aucune recommandation générale de datage ne peut être faite pour ces marchandises. Le choix entre l'indication de la date limite de consommation et l'indication de la date de conservation minimale dépend de la recette et des processus de fabrication utilisés, donc des risques pour la conservation du produit qui y sont liés. En cas de doute, il faut privilégier la date limite de consommation.