

1. LES DENRÉES ALIMENTAIRES NE SE CONSERVENT PAS INDÉFINIMENT

Les produits alimentaires ne se conservent pas éternellement. Même un vin qui se bonifie avec le temps, finit par devenir du vinaigre. Les aliments se dégradent naturellement avec le temps: le lait surit, les graisses rancissent, les légumes flétrissent et pâlissent ou des micro-organismes se développent qui rendent l'aliment impropre à la consommation.

Les aliments ne sont pas stériles. Les produits frais, par définition, ne rendent pas malade, ils peuvent cependant être contaminés s'ils ne sont pas traités ou conservés correctement. Une bonne connaissance des risques de contamination et le respect de bonnes conditions de préparation et de conservation permettent d'empêcher le développement de microorganismes indésirables.

Chacun, de l'agriculteur au consommateur, a sa part de responsabilités.

1.1. De la qualité? Evidemment!

En matière d'hygiène des produits alimentaires, la législation détermine la qualité minimale à atteindre. La viande, par exemple, doit être saine et sûre. Les aliments ne peuvent contenir de micro-organismes ou parasites qui pourraient être responsables de maladies ou d'altérations et produire des toxines. Mais il est difficile pour le consommateur d'évaluer la qualité hygiénique des denrées alimentaires. Il ne voit pas si un produit contient des micro-organismes indésirables. Par conséquent, il compte sur la responsabilité du producteur et surtout sur l'efficacité des services d'inspection pour le contrôle de la qualité des denrées alimentaires.

L'Agence alimentaire est l'acteur principal en la matière, mais

beaucoup d'autres instances interviennent aussi pour contrôler que les denrées alimentaires sont sûres.

Etant donné l'étendue du marché, le consommateur se trouve aussi parfois devant un problème de choix. Il ne sait plus guère comment sont produits ces aliments. La distance entre le producteur et le consommateur est parfois très grande, au propre comme au figuré. Lors de l'achat, le consommateur se base le plus souvent sur l'apparence de l'aliment (odeur, couleur, aspect général). Il demande de la fraîcheur et juge la saveur.

Ce sont là les deux critères déterminants pour le consommateur.

En outre, il attend des produits alimentaires achetés qu'ils se conservent encore un certain temps à la maison.

1.2. Pourquoi la date de conservation est-elle importante?

Le consommateur veut des produits frais et savoureux. A l'achat, il se base le plus souvent sur l'apparence de l'aliment (odeur, couleur, aspect général). Il lui est cependant difficile d'évaluer la qualité microbiologique des produits alimentaires d'un simple coup d'oeil.

D'autre part, la plupart de nos produits alimentaires sont préemballés. Nous pouvons à peine les voir, nous ne pouvons pas les sentir, et pour des raisons d'hygiène, il est évident que nous ne pouvons pas les toucher. Dans ces conditions, l'étiquette du produit, par les informations qu'elle contient, joue un rôle essentiel.

L'étiquette des produits alimentaires préemballés², doit mentionner un certain

nombre d'informations dont la durée de conservation du produit. C'est "la date de durabilité", communément appelée "date de péremption", "date de conservation", "date de fraîcheur", etc.

Le législateur définit cette "date de durabilité minimale" comme étant "la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées".

Ce délai de conservation est valable tant que l'emballage n'a pas été ouvert et que les "conditions particulières de conservation" indiquées sur l'emballage par le producteur sont respectées.

²Pour quelques aliments préemballés, la mention d'une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation n'est pas obligatoire. Suite: voir l'article complet <http://www.securitealimentaire.org/documents/27.pdf>

1.3. Quelle date pouvons-nous lire sur une étiquette?

Sur l'étiquette des aliments préemballés, on trouve des mentions telles que : "A consommer jusqu'au...", "A consommer de préférence avant le..." ou "A consommer avant fin..." suivie d'une date ou d'un renvoi à l'endroit où la date est indiquée.

• **"A consommer jusqu'au..."** indique qu'il s'agit d'une "date limite de consommation". Elle est obligatoire sur les denrées alimentaires très périssables, c. à d. des aliments tels que le poisson frais, la viande crue et surtout la viande hachée, les plats préparés, les légumes prédécoupés, etc. Ces produits ne peuvent être conservés que pendant une période limitée. Au-delà, ils présentent des risques pour la santé publique. La "date limite de consommation" indique de manière précise la fin de la période durant laquelle le producteur garantit la qualité de son produit. La

garantie de qualité (entre autres microbiologique et organoleptique) signifie l'assurance que l'aliment peut être consommé en toute sécurité... à condition qu'il a été correctement conservé, bien sûr. La mention "A consommer jusqu'au..." est suivie de la date exprimée en jour, mois et éventuellement année.

• Sur les denrées alimentaires supportant d'être conservées plus longtemps, on trouve la **"date de durabilité minimale"**. L'indication de cette date peut se faire de trois manières :

- Pour les denrées alimentaires qui se conservent moins de 3 mois, l'indication du jour et du mois suffit;
- Pour les denrées alimentaires qui se conservent entre 3 et 18 mois, l'indication du mois et de l'année suffit;
- Pour les denrées alimentaires qui se conservent plus de 18 mois, l'indication de l'année suffit.

1.4. Que signifie la date de durabilité?

La date de durabilité est une mention du producteur qui indique le délai pendant lequel il garantit la qualité de son produit, pour autant que les conditions de conservation mentionnées sur l'étiquette soient respectées. Les conditions de conservation sont donc importantes. La date de durabilité est liée aux conditions particulières de conservation.

Ceci induit la responsabilité de tous les maillons de la chaîne alimentaire dans la qualité du produit consommé. Du producteur au consommateur, en passant par les intermédiaires (grossistes, transporteurs, commerçants), pendant et après l'achat.

Une fois l'emballage ouvert, la garantie disparaît.

Une fois l'emballage ouvert, le produit alimentaire redevient un produit périssable et la date de durabilité n'est plus

valable.

Par exemple:

- Le lait UHT peut être conservé pendant des mois à température ambiante ; mais une fois le carton ouvert, il doit être placé au frigo et consommé dans les 48 heures.
- Une viande surgelée peut être conservée au congélateur à -18°C pendant plusieurs mois, mais une fois sortie du congélateur, elle doit être dégelée au frigo et cuisinée dans les 24 heures.

Le consommateur qui ouvre l'emballage, n'a généralement plus aucune indication sur le délai de conservation du produit.

Pour lire l'article complet:

<http://www.securitealimentaire.org/documents/27.pdf>