



Union d'associations de
consommateurs



Bon à savoir

En 2021, le taux de recyclage du
plastique en France est de 21,3 %
contre 30% en Europe. (ADEME)



CTRC-FC

8 rue des Vieilles Perrières

25000 BESANÇON

Tel : 03 81 83 46 85

Mail : ctrc.fc@wanadoo.fr

NEWSLETTER DU CTRC DE FRANCHE-COMTÉ

Le 7 Avril 2022

Les dates et appellations alimentaires (et astuces pour réduire les emballages plastiques alimentaires)

DLC, DDM, AOC, ou encore AOP... ces sigles sont omnis présents sur les emballages des aliments que nous pouvons consommer. Il existe deux catégories de date limite pour les aliments : la DLC, Date Limite de Consommation, et la DDM, Date de Durabilité Minimale qui remplace la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale). Seul le dépassement de la DLC comporte un risque sanitaire pour le consommateur.

AOC et AOP sont des sigles qualitatifs et géographiques : petit point sur ces derniers.

Enfin, nous donnerons quelques astuces pour contribuer à réduire la consommation de plastique alimentaire.

1 La DLC

→ La DLC “est la date après laquelle la consommation d'un produit devient dangereuse pour la santé. Elle est indiquée sur les produits périssables et emballés : viandes déjà découpées, charcuteries, plats cuisinés réfrigérés, yaourts... Cette date est fixée par le fabricant, sauf pour les produits pour lesquels la réglementation sanitaire s'impose”.

La DLC est signalée par la mention “A consommer jusqu'au...”, suivie de l'indication du jour, du mois et éventuellement de l'année.

A cela vient s'ajouter une description des conditions de conservation à observer.

Il est interdit de vendre un produit au lendemain de la DLC.

En cas de simple négligence, le vendeur s'expose à une amende de 1 500 euros par produit périmé proposé à la vente.

Le vendeur qui propose sciemment des produits périmés en usant de tromperie, comme c'est le cas lorsque les produits périmés sont vendus avec une nouvelle étiquette comportant une date plus récente (remballe), peut voir ses agissements qualifiés

du délit de tromperie : il s'expose alors à une peine pouvant aller jusqu'à 7 ans d'emprisonnement et 750 000 euros d'amende. "Le magasin peut aussi être poursuivi en tant que personne morale pour des infractions commises par ses salariés en son nom. Par exemple, si la direction a donné des consignes au chef de rayon pour éviter les pertes financières. Dans ce cas, l'entreprise risque une amende de 3 750 000 € maximum. Elle risque aussi tout ou partie de ces sanctions :

- l'affichage de la décision judiciaire dans le magasin ou dans les médias,
- l'interdiction d'exercer l'activité incriminée (la boucherie par exemple) à titre définitif ou pour 5 ans,
- la fermeture définitive ou pour 5 ans de l'établissement ».

Si vous constatez de telles pratiques de la part d'un magasin, il vous faut contacter la Direction de Protection des Populations (DDPP) de votre département.

Bon à savoir : ne jamais congeler un produit dont la DLC est proche, atteinte ou dépassée.

2 La DDM

→ La DDM est une date indicative. « Une fois la date dépassée, le produit perd de ses qualités gustatives ou nutritives (baisse de la teneur en vitamines par exemple), mais n'est pas dangereux pour la santé. C'est le cas par exemple des produits secs, stérilisés, ou déshydratés (café, lait, jus de fruits, gâteaux secs, boîtes de conserve...) ».

Pour certains produits, cette mention n'est pas obligatoire. C'est le cas par exemple du sel, du vin et des fruits et légumes frais.

Ainsi, la DDM est précédée de la mention "A consommer de préférence avant le ..." ou bien "A consommer avant fin...". La date dépend de la durabilité du produit :

- Date de durabilité du produit inférieure à 3 mois : le fabricant peut uniquement indiquer le jour et le mois.
- Date de durabilité du produit comprise entre 3 et 18 mois : le fabricant peut uniquement indiquer le mois et l'année sur le produit
- Date de durabilité supérieure à 18 mois : le fabricant peut uniquement indiquer l'année sur le produit.

Un produit peut être vendu avec une DDM dépassée : cela ne constitue pas une infraction.

Pourvu que son emballage n'ait pas été altéré, un produit dont la DDM est dépassée peut être consommé sans risque pour le consommateur.

3 L'AOP

→ L'AOP désigne "un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Les règles d'élaboration d'une AOP sont inscrites dans un cahier des charges et font l'objet de procédures de contrôle, mises en œuvre par un organisme indépendant agréé par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité)".

4 L'AOC

→ "L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple)".

C'est la notion de terroir qui fonde le concept des Appellations d'origine. « Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit ».

5 Comment réduire les emballages plastiques alimentaires ?

- Privilégiez les aliments en vrac, tels que les pâtes, riz, légumineuses, céréales, amandes...et utilisez un sac en coton réutilisable à l'infini
- Pour les fruits et légumes frais, pensez là encore aux sacs en coton (ou en lin) réutilisables
- A choisir, privilégiez les emballages en carton aux emballages en plastique
- Favorisez les achats de bouteilles en verre plutôt que les bouteilles en plastiques
- Limitez au maximum les achats d'aliments sous plastiques
- Pour les yaourts ou compotes, pensez à acheter ces derniers dans des contenants en verre
- Pensez à réutiliser les boîtes d'œufs

Sources : www.service-public.fr

Inao.gouv.fr