

14ème législature

Question N° : 23250	De M. Maurice Leroy (Union des démocrates et indépendants - Loir-et-Cher)	Question écrite
Ministère interrogé > Économie sociale et solidaire et consommation		Ministère attributaire > Économie sociale et solidaire et consommation
Rubrique > consommation	Tête d'analyse > information des consommateurs	Analyse > dates limites de consommation. dates limites d'utilisation optimale.
Question publiée au JO le : 09/04/2013 Réponse publiée au JO le : 03/09/2013 page : 9249		

Texte de la question

M. Maurice Leroy attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'économie et des finances, chargé de l'économie sociale et solidaire et de la consommation, sur le manque d'information du consommateur entre la date limite de consommation (DLC) et la date limite d'utilisation optimale (DLUO) qui favorise le gaspillage alimentaire. Les produits alimentaires emballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date limite d'utilisation optimale (DLUO). Peu de consommateurs connaissent la différence entre ces deux mentions obligatoires. Au final, ils appliquent le principe de précaution et préfèrent jeter le produit en fonction de la date qui est indiquée pour éviter l'intoxication. Or la DLUO informe uniquement que l'aliment commence à perdre ses qualités gustatives sans devenir impropre à la consommation : elle est inscrite sur des produits peu périssables. C'est le cas par exemple des produits stérilisés (conserves), lyophilisés (café, herbes aromatiques, épices), secs (pâtes, riz, légumes secs) déshydratés (soupes, purée et lait en poudre, etc.), congelés et surgelés, contrairement à la « date limite de consommation » qui est une limite impérative pour des raisons sanitaires. La réglementation européenne interdit la commercialisation des produits en l'absence d'une DLC ou d'une DLUO. Ces deux mentions ne sont pas assez explicites et favorisent le gaspillage alimentaire. La Commission européenne et le Conseil européen ont décidé de faire de 2013 « l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire », avec comme objectif de le réduire de moitié d'ici à 2025. Pour atteindre cet objectif, l'Union européenne propose la création d'une « date limite de vente » en plus de la « date limite de consommation » pour éviter que les denrées ne soient proposées dans un délai trop proche de la DLC, ce qui risque de générer une confusion supplémentaire. La réglementation concernant l'apposition de ces deux catégories de dates de consommation déjà existantes sur les emballages est en partie responsable de ce gâchis. Le dépassement de la DLUO ne rend pas l'aliment dangereux : l'aliment peut donc encore être commercialisé et consommé. Il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DLUO est dépassée, sauf en cas d'altération du produit. De plus, les inscriptions ne sont pas uniformisées. On peut ainsi trouver DLUO ou « à consommer de préférence avant le », DLC ou « à consommer avant le ». Il lui demande donc quelles mesures il souhaite proposer pour simplifier l'information du consommateur et éviter ce gaspillage alimentaire.

Texte de la réponse

L'article R. 112-9 du code de la consommation indique que doivent figurer sur l'étiquetage d'un produit alimentaire préemballé, parmi les mentions obligatoires, la date de durabilité minimale, ou dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation (DLC) ainsi que l'indication des

conditions particulières de conservation. L'article R. 112-22 du code de la consommation indique que l'étiquetage d'une denrée alimentaire comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées (date limite d'utilisation optimale ou DLUO). Les denrées microbiologiquement très périssables et susceptibles après une courte période de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et celles pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation portent une DLC. En général, les produits portant une DLC se conservent au froid, tandis que ceux comportant une DLUO se gardent à température ambiante : le consommateur est informé de cette différence fondamentale. Ainsi, il sait, par expérience et par bon sens, que les produits vendus dans des meubles réfrigérés en magasin doivent se conserver au frais. En outre, certains produits portant une DLUO doivent, après ouverture, être gardés au réfrigérateur. Dans cette hypothèse, les modalités de conservation du produit doivent figurer sur l'emballage conformément à l'obligation fixée par l'article R. 112-9, cinquième alinéa, du code de la consommation. Le consommateur doit pouvoir ainsi être en mesure de gérer ses stocks alimentaires. L'article 24 du règlement n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, qui sera d'application obligatoire à compter du 13 décembre 2014, reprend ces principes et la distinction entre DLC et DLUO. Dans le cadre de la mise en oeuvre dudit règlement, des discussions ont permis d'éclaircir pour le consommateur les notions de DLC et de DLUO. Un guide en français a été publié sur le site de la Commission européenne pour aider les consommateurs à comprendre ces deux notions, l'objectif étant de réduire le gaspillage alimentaire. Enfin, le point 8 du pacte national contre le gaspillage alimentaire signé le 14 juin 2013 entre le ministre de l'agroalimentaire et les professionnels porte sur le remplacement systématique de la mention DLUO par « à consommer de préférence avant » mention plus compréhensible par le consommateur. Ce sera d'ailleurs la seule mention autorisée à compter du 13 décembre 2014 par le règlement n° 1169/2011.