



Février 2026

Date de durabilité minimale, date limite de consommation

Le fabricant de denrées alimentaires fixe la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation sous sa propre responsabilité. Pour la mesurer, on détermine et on évalue entre autres des paramètres sensoriels, microbiologiques et chimiques après des essais de stockage. Toutefois, on ne peut se fier à la datation que si l'on s'assure que le produit est également conservé sans interruption significative dans les conditions indiquées sur l'emballage (notamment le respect de la chaîne du froid).

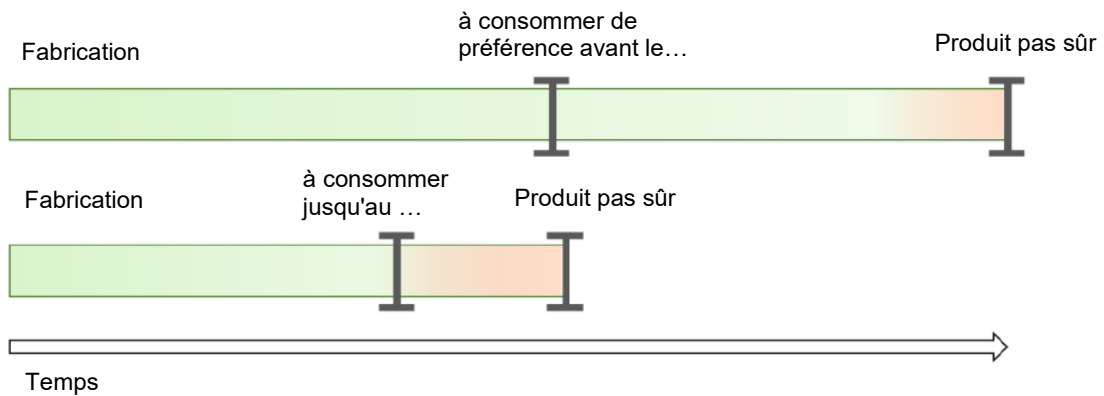


Illustration : Date de durabilité minimale vs date limite de consommation. Dans la zone verte, les aliments peuvent être consommés sans crainte.

Date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale ("à consommer de préférence avant le", DDM) indique la fin de la période jusqu'à laquelle un aliment conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. Après l'expiration de la DDM, la marchandise n'est généralement pas avariée, mais il faut s'attendre à des altérations plus ou moins importantes de l'odeur, du goût, de l'aspect ou des composants (p. ex. teneur en vitamines inférieure à celle déclarée). Les personnes qui apprécient encore un aliment dont la DDM est dépassée peuvent le consommer, à condition qu'il ne soit pas manifestement avarié.

L'utilisation et/ou la vente de denrées alimentaires dont la DDM est dépassée doit être gérée par une directive présente dans l'autocontrôle.

Date limite de consommation

La date limite de consommation ("à consommer jusqu'au", DLC), en revanche, indique la date jusqu'à laquelle un aliment doit être consommé. Après cette date, l'aliment ne doit plus être consommé, indépendamment du fait que son état semble encore irréprochable. L'indication de la date limite de consommation est obligatoire pour les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables.

