

MODULE 4

DOCUMENT #4 . 6

Péremption : lisez l'étiquette !

La dernière lettre d'information de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) nous rappelle que les produits alimentaires ont une durée de vie limitée. Cela résonne comme une évidence à nos oreilles mais le nombre d'intoxications alimentaires dues au dépassement de la date de péremption est réellement important. Pourtant celle-ci est clairement libellée sur le produit.

Ainsi pour les denrées très périssables, le législateur a exigé que soit mentionnée la date limite de consommation : ' à consommer jusqu'au... '. Au-delà de cette limite, mieux vaut jeter cet aliment. Les denrées très périssables sont le poisson vrai, la viande crue ou moulue. La date représente la limite à laquelle la garantie de qualité de la part du producteur s'arrête. Avant cette date, vous n'aurez donc normalement pas de problème pour autant que vous ayez respecté les règles de conservation ad hoc.

Certains aliments peuvent en fait être conservés plus longtemps. Sur ces produits, on trouve une date de durabilité minimale indiquée de deux manières : ' A consommer de préférence avant le[date-mois-année] ' ou ' A consommer de préférence avant fin[mois-année] '.

- * Si les denrées se conservent moins de 3 mois, seuls le jour et le mois figureront.
- * Pour les denrées dont la conservation est comprise entre 3 et 18 mois, seuls le mois et l'année suffisent.
- * Pour les aliments à durée de conservation longue (plus que 18 mois), l'année suffit.

Par ailleurs, tous les aliments ne sont pas soumis à cette législation. Ainsi, les fruits et les légumes frais ainsi que les pommes de terre non épluchées et non coupées, les boissons rafraîchissantes,... le sel, le vinaigre, les boissons contenant plus de 10% d'alcool en volume,... ne doivent pas présenter une date limite de consommation. Il en est de même pour les pâtisseries et le pain, dont la garantie ne couvre que les 24 premières heures après l'achat.

Le législateur fait, dans tous ces cas, appel au bon sens du consommateur. Il est assez simple d'évaluer la fraîcheur d'un produit. Bien sûr, pour certains d'entre eux, comme les œufs, c'est plus difficile mais les producteurs indiquent le plus souvent le jour de la ponte et la date minimale de conservation.

Attention, toutes ces garanties ne sont valables que si vous respectez aussi la conservation de ces aliments après ouverture. En effet, dès que le paquet, boîte, sachet,... est ouvert, la garantie du producteur disparaît. Le produit peut même devenir rapidement périssable. Ainsi, une boîte de lait soumise au procédé de Ultra Haute Température (UHT), si elle reste fermée, pourra être conservée pendant des mois. Une fois ouverte, il est préférable de la conserver au réfrigérateur et de la consommer dans les 48 heures !

En conclusion, si au moment de l'achat la durée de conservation s'exprime en jour mois ou année, une fois l'aliment ouvert, sa péremption s'exprime en jours et en heures. Restez donc vigilants et, en cas de doute, jetez l'aliment suspect.

Source : Pierre Dewaele, journaliste médical et scientifique, 20/01/2003, Bulletin de l'AFSCA, janvier 2003