

DLC OU DDM ?

En France, les produits alimentaires commercialisés comportent une date de péremption afin que le consommateur soit informé de leur date limite de consommation. Deux types de dates sont ainsi fixés par les fabricants. Cette durée de vie tient compte de nombreux facteurs et d'une certaine marge de sécurité sanitaire. Décryptage :

90%

Des consommateurs jetteraient prématurément à la poubelle de la nourriture encore consommable.

Date Limite de Consommation (DLC)

À consommer
jusqu'au

Après cette date le produit est périmé et non consommable.

Trop avancés, ces aliments peuvent présenter un danger pour la santé humaine allant jusqu'à l'intoxication :



Viande



Poisson



Charcuterie



Œufs



Produits laitiers



Plats cuisinés

...

Certaines denrées peuvent encore être mangées quelques jours après la date limite. Les supermarchés ont l'obligation de retirer de la vente tout aliment comportant une date dépassée.

Ne consommez pas un aliment dont l'aspect, le goût, l'odeur a changé ainsi qu'un emballage gonflé. Ce sont de bons indicateurs pour vous alerter.

Date de Durabilité Minimale (DDM)

À consommer
de préférence avant le

Après cette date le produit n'est pas périmé, il peut avoir perdu certaines de ses qualités mais reste **sans danger**.

Cette formule s'applique majoritairement aux produits ci-dessous :



Boîtes de conserves



Riz



Pâtes



Gâteaux secs



Sucre



Farine

...

Ces aliments peuvent être consommés quelques mois au-delà de la date. C'est le cas du sucre, du sel qui sont par nature des conservateurs...

Ces produits ne présentent pas de danger pour la santé une fois la date passée. Leur goût peut être moins prononcé, leur texture initiale légèrement modifiée...