

Ce site utilise et partage avec des tiers (partenaires ou prestataires) des cookies et autres traceurs à des fins de statistiques et de mesure d'audience, de partage de contenu sur les réseaux sociaux et d'utilisation d'outils de visualisation multimédia.

Le dépôt de ces cookies est soumis à l'obtention de votre consentement préalable à l'exception de certains cookies nécessaires au fonctionnement du site et des cookies de mesures d'audience pouvant être regardés comme exempts de consentement. Vous pouvez paramétrer votre choix, finalité par finalité, en cliquant sur « Paramétrer » et modifier votre choix à tout moment lors de votre navigation sur le site en cliquant sur l'onglet « Gérer les cookies » (accessible sur le site, en bas de page). Pour plus d'informations, [voir notre politique Cookies](#).

[ACCEPTER](#)

## ETIQUETAGE : DURÉE DE VIE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

### Fiche pratique J 278

Date de publication : 28/11/2018 - Alimentation



Il n'est pas toujours évident de s'y retrouver quand il s'agit de comprendre les dates inscrites sur les denrées alimentaires.

Cette incompréhension est souvent la cause de nombreux produits jetés au sein des foyers.

L'Institut national de la consommation vous décrypte ces dates.

- 1 - L'obligation d'apposer une DDM ou une DLC
- 2 - La date limite de consommation (DLC) : "à consommer jusqu'au"
- 3 - La date de durabilité minimale (DDM) : "à consommer de préférence avant"
- 4 - Le calcul des dates (DLC-DDM)
- 5 - Les règles particulières pour certaines denrées
- 6 - Les autres mentions de conservation
- 7 - Illustration : le tableau de conservation des denrées alimentaires

## 1 - L'obligation d'apposer une DDM ou une DLC

Chaque denrée alimentaire vendue dans un conditionnement (préemballée) doit obligatoirement comporter un délai pour sa consommation. Ainsi, la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM) font partie des **mentions obligatoires** à indiquer sur l'emballage, selon l'article 9 du règlement n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (dit "Règlement INCO").

### Attention

Les abréviations "DLC" et "DDM" ne peuvent pas être utilisées pour l'étiquetage des denrées alimentaires à la place des mentions prévues, à savoir "à consommer jusqu'au" et "à consommer de préférence avant".

### Bon à savoir

Pour les denrées alimentaires vendues par le biais d'une "technique de communication à distance" (exemple : achats sur Internet), l'information de la DLC ou de la DDM lors de la commande n'est naturellement pas obligatoire pour des raisons techniques évidentes. Cependant ces mentions devront obligatoirement figurer sur la denrée lorsqu'elle est livrée au consommateur (article 14 du Règlement INCO).

## 2 - La date limite de consommation (DLC) : "à consommer jusqu'au"

### Qu'est-ce que la DLC ?

La date limite de consommation est apposée sur les denrées alimentaires qui sont "**microbiologiquement très périssables** et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un **danger immédiat pour la santé humaine**" (article 24 du Règlement INCO). Une fois la DLC passée, une denrée alimentaire est dite dangereuse (article 14 du règlement n° 178/2002 [?] fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires).

### Attention

La sécurité des denrées assorties d'une DLC n'est garantie que si les conditions de conservation ont été respectées (notamment la température de conservation indiquée sur l'emballage).

### Quels aliments sont concernés ?

Les denrées périssables à conserver au frais (celles dont la température de conservation est indiquée sur l'emballage) présentent, pour la majorité d'entre elles, une DLC. Il s'agit de **denrées sensibles**, souvent riches en eau.

### Exemple(s)

Les viandes, les poissons et produits de la pêche, les œufs, certains produits laitiers, la charcuterie, les plats cuisinés réfrigérés, les salades composées, les jus de fruits frais, les soupes fraîches, etc.

### Que doit-on entendre par "à consommer jusqu'au" ?

Au-delà de la date indiquée, la denrée ne pourra plus être ni vendue, "ni consommée" : il s'agit d'une **date impérative**. En effet, une fois ingérée, elle pourrait provoquer une intoxication alimentaire. Autrement dit, tout commerçant a l'obligation de retirer de la vente les denrées dont la DLC est dépassée, celle-ci étant devenue impropre à la consommation.

### Bon à savoir

La distribution gratuite de denrées alimentaires comportant une DLC dépassée est également interdite (article R. 412-9 du code de la consommation).

## Quelle forme doit prendre l'indication de la date ?

La formule "à consommer jusqu'au" est suivie, soit de la date, soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'emballage.

La date se compose de l'indication, du jour, du mois et éventuellement de l'année, **en clair et dans l'ordre** (annexe X du Règlement INCO).

### Bon à savoir

La DLC doit être indiquée sur chaque portion individuelle préemballée. Par exemple, dans le cas de 4 yaourts de 125 g présentés ensemble, chacun des 4 pots devra lui-même comporter la mention de la DLC.

## 3 - La date de durabilité minimale (DDM) : "à consommer de préférence avant"

### Qu'est-ce que la DDM ?

La DDM est apposée sur les denrées alimentaires qui ne sont pas soumises à une DLC. Il ne s'agit **pas** d'une **date impérative**.

### Quels aliments sont concernés ?

- les produits moyennement et peu périssables tel que les produits secs, stérilisés, lyophilisés et déshydratés (exemples : les gâteaux secs, les boîtes de conserve),
- les produits non secs (exemples : les purées, les jus, les sauces, les compotes).  
Ces produits peuvent être conservés très longtemps mais une fois ouverts, ils doivent être conservés au frais et consommés très rapidement.

### Attention

L'apposition d'une DDM **n'est pas requise** pour certaines denrées (annexe X du Règlement INCO) :

- les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires,
- les vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin,
- les boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool,
- les vinaigres,
- le sel de cuisine,
- les sucres à l'état solide,
- les produits de la boulangerie et de la pâtisserie, qui, par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de 24 heures après la fabrication,
- les produits de la confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés,
- les gommes à mâcher et produits similaires à mâcher.

La loi n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte (article 103) va jusqu'à **interdire** l'inscription de la [DDM] sur ces denrées.

### Que doit-on entendre par "à consommer de préférence avant" ?

Une fois la date passée, la denrée ne présente en principe pas de danger pour la santé. Elle peut donc encore être consommée. En revanche, elle pourra avoir perdu tout ou partie de ses qualités organoleptiques, nutritives, gustatives ou physiques, telles que le goût ou la texture.

La vente de denrées dont la DDM est dépassée est donc autorisée, sous réserve que la denrée ait été conservée dans les conditions requises et que son emballage n'ait pas été abîmé. Pour cela, il convient de s'interroger :

- l'emballage est-il intact ou détérioré ? (exemples : rouille, déformation, bombage, déchirure, fissure, présence de coups, etc.),
- la denrée a-t-elle encore un aspect normal ? (exemples : modification de la couleur, présence de moisissures, etc.),
- la denrée est-elle conforme au goût et à l'odorat attendus ? (exemples : rancissement, rassisement, acidité anormale, etc.).

#### Bon à savoir

Les produits secs avec indication d'une DDM peuvent être consommés jusqu'à la date indiquée, même si l'emballage a été ouvert. En revanche, pour les autres denrées, une fois ouvertes, la DDM n'a plus de signification et il convient de les consommer rapidement.

#### Quelle forme doit prendre l'indication de la date ?

L'emballage peut soit indiquer la date, soit une référence à l'endroit où elle est indiquée sur celui-ci.

La date doit se composer de l'indication du jour, du mois et, éventuellement, de l'année, **en clair et dans l'ordre** (annexe X du Règlement INCO).

Toutefois, pour les denrées alimentaires :

- dont la DDM est inférieure à trois mois : l'indication du jour et du mois est suffisante,
- dont la DDM est supérieure à trois mois mais n'excède pas dix-huit mois : l'indication du mois et de l'année est suffisante,
- dont la DDM est supérieure à dix-huit mois : l'indication de l'année est suffisante.

La DDM est précédée des termes "à consommer de préférence avant le ?" lorsque la date comporte l'indication du jour ou des termes "à consommer de préférence avant fin ?" dans les autres cas.

#### A noter

Les conditions de conservation de la denrée soumise à DDM, une fois ouverte, doivent être précisées.

### 4 - Le calcul des dates (DLC-DDM)

De manière générale, les dates inscrites sur les emballages des denrées alimentaires sont déterminées en prenant en compte les caractéristiques physico-chimiques et la composition de la denrée mais aussi son conditionnement, les conditions de conservation prescrites et prévisibles, la qualité des matières premières, le site de production, le degré de maîtrise de la technologie utilisée ainsi que le circuit de distribution. La durée de vie ne saurait donc en principe être liée à un argument concurrentiel ou marketing et le choix du type de date entre DLC ou DDM ne pourrait être discrétionnaire.

Ces dates sont sous la **responsabilité du professionnel** (article 8 du Règlement INCO), responsables de fabrication ou du conditionnement. Il doit se conformer aux dispositions réglementaires et apporter la preuve, en particulier après des services de contrôle (DGAL-Direction générale de l'alimentation, DGCCRF-Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), de la manière notamment dont les DLC de leurs produits ont été évaluées. Des marges de sécurité peuvent être prises mais cela doit être justifié.

#### A noter

S'agissant de la détermination de la DLC, il faut prendre en compte :

- "[les] conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du traitement et de la distribution" (article 14 du règlement n° 178/2002 [?] fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires),
- l'**obligation générale de sécurité** qui précise que "les produits et les services doivent présenter, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes" (article L. 421-3 du code de la consommation).

### Focus sur le gaspillage alimentaire

Le 27 février 2015, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation de l'Environnement et du Travail (ANSES) a publié un avis (saisine n° 2014-SA-0061) relatif à la définition des denrées périssables et très périssables. De cet avis, ressort l'influence que pourrait avoir le type de dates apposées sur les denrées sur la réduction du gaspillage alimentaire et qui figurent dans les premiers rangs des facteurs de gaspillage alimentaire. Pour illustrer, sur les 20 kilos de déchets alimentaires jetés par chaque Français par an, 7 kilos sont des produits encore emballés (Source : France Nature Environnement et ADEME).

Dès lors, il est permis de s'interroger sur certaines pratiques ou usages concernant la DLC (voir article publié dans la revue 60 Millions de consommateurs "Les yaourts périmés restent bon"). Un bon nombre de produits sont jetés alors qu'ils pourraient encore être consommés en toute sécurité et sans danger pour la santé. Certaines initiatives mettant en cause la DLC prônent leur allongement au motif que les professionnels se donnent une marge de sécurité dans la détermination de cette date.

**En savoir plus** Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives (14/09/2017).

## 5 - Les règles particulières pour certaines denrées

Dans de rares cas, c'est la réglementation (européenne ou française) qui va préciser la nature de la date à apposer, c'est-à-dire soit une DLC, soit une DDM (voir "le calcul des dates"). Voici quelques exemples :

### Les ?ufs en coquille

- Indication obligatoire sur les emballages d'une date de consommation recommandée (DCR) : elle est fixée à 28 jours suivant le jour de ponte (Règlement n° 589/2008 du 23 juin 2008 en ce qui concerne les normes de commercialisation applicable aux ?ufs).
- Indication d'une **date de vente recommandée** (DVR) qui correspond au délai maximal de vente au consommateur : le délai est de **21 jours** après le jour de ponte (Règlement n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale).

### Les crèmes, crèmes légères et les crèmes crues préemballées

Pour ces denrées, la DLC exprimée par la mention "à consommer avant le" est suivie du **jour** et du **mois** (article 6 du décret n° 80-313 du 23 avril 1980 relatif aux crèmes de lait destinées à la consommation modifié).

### Le lait pasteurisé conditionné

Pour cette denrée, "les récipients ou leurs dispositifs de fermeture doivent porter l'inscription [d'une] date limite de consommation" (article 10 du décret n° 55-771 du 21 mai 1955 relatif aux laits destinés à la consommation humaine modifié).

## 6 - Les autres mentions de conservation

Le Règlement INCO impose l'indication des **conditions de conservation** et / ou le **délaï de consommation** pour les denrées qui le requièrent afin de permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée après ouverture (article 25 du Règlement INCO).

Pour la DLC, il s'agit principalement de la température de réfrigération pour les denrées qui doivent être conservées au frais. Ces conditions doivent toujours être respectées.

En cas de besoin, la DDM est complétée par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité.

La **date de congélation** ou la date de première congélation (si la denrée est amenée à être congelée à plusieurs reprises) est obligatoire pour les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits non transformés de la pêche congelés (annexe III du Règlement INCO).

Cette date s'exprime par la mention "produit congelé le" suivie soit de la date, soit d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'emballage.

La date doit se composer du jour, du mois et de l'année, en clair et dans l'ordre (annexe X du Règlement INCO).

### Bon à savoir

Signification des **indications de conservation** figurant sur les emballages

<b>Conserver au congélateur</b>	Conserver au congélateur à -18 ? minimum
<b>Conserver au réfrigérateur</b>	Conserver entre +2 et +5 ?
<b>Conserver au frais</b>	Conserver jusqu'à +15 ?, hors réfrigérateur
<b>Conserver à température ambiante</b>	Conserver entre +18 et +22 ?
<b>Conserver au sec</b>	Conserver dans un endroit sec avec un degré hydrométrique de 70 % maximum
<b>Conserver à l'abri de la lumière</b>	Protéger de la lumière directe
<b>Conserver dans un endroit humide &amp; frais</b>	Conserver entre +6 et +15 ? avec un degré hygrométrique de 70-90 %

Source "Eviter le gaspillage alimentaire" ? ADEME - mise à jour 16/10/2018

### En savoir plus

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

## 7 - Illustration : tableau de conservation des denrées alimentaires

> Télécharger le tableau de conservation des denrées alimentaires

Camille Minaud,  
Juriste à l'Institut national de la consommation (INC)



**Pour en savoir plus :**

- > [Circulaire relative aux dates de péremption \(23/12/2011\)](#)
- > [Date limite de consommation et date de durabilité minimale \(DGCCRF\)](#)
- > [Infographie "Gaspillage alimentaire ? Les dates de conservation des aliments"](#)
- > Site [Alim'agri](#) ? Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

---

**URL source:** <https://www.inc-conso.fr/content/alimentation/etiquetage-duree-de-vie-des-denrees-alimentaires>