



- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
- À l'autorité de contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux intéressés

Berne, 10.02.2022

Lettre d'information 2021/9.1¹ : Remise de denrées alimentaires après l'échéance de la date de durabilité minimale (DDM)

1. Contexte

La Suisse s'est fixé pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2030. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a chargé la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW) d'élaborer les bases décisionnelles concernant la remise et le datage des denrées alimentaires. La ZHAW a rédigé deux rapports à cet effet.

Le premier est un « guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires »² qui donne des recommandations concrètes pour choisir correctement le type de datage. Le second est un « guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires »³ qui fournit une base décisionnelle aux établissements qui fabriquent, mettent sur le marché ou collectent des denrées alimentaires pour optimiser davantage leur remise, à la fois sur le plan de leur sécurité sanitaire et de la réduction des pertes alimentaires.

Les fabricants de denrées alimentaires ont tendance à être prudents lorsqu'ils fixent la DDM, afin de garantir que les denrées alimentaires répondent aux exigences de qualité jusqu'à la date indiquée. Sur la base d'analyses scientifiquement fondées de la ZHAW, les conditions-cadres d'une éventuelle extension de la remise et du don de denrées alimentaires après l'échéance de la DDM ont été définies, sans compromettre pour autant la sécurité sanitaire des aliments.

La présente lettre d'information explique comment et quand les établissements et les organisations peuvent remettre correctement et en toute sécurité des denrées alimentaires aux consommateurs après l'échéance de la DDM et contribuer ainsi à lutter contre le gaspillage alimentaire.

¹ Actualisé le 09.02.2022 (Le terme "irréprochable" dans le chapitre 3 a été remplacé par "consommable sans hésitation" en rapport avec la DDM. De plus, le dernier paragraphe a été supprimé)

² Document uniquement en allemand, avec résumé en français « Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Datierung von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht) », novembre 2021; [Lien](#)

³ Document uniquement en allemand, avec résumé en français « Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln – Rechtliche Aspekte und Lebensmittelsicherheit (Grundlagenbericht) », novembre 2021; [Lien](#)

2. Bases légales

- Art. 1, 7 et 18 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI ; RS 817.0)
- Art. 8 et 12 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs ; RS 817.02)
- Art. 13 et 14 et annexes 1 et 8 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16)
- Art. 24 et 25 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg ; RS 817.024.1)

3. Évaluations

La mise sur le marché de denrées alimentaires après l'échéance de la DDM est en principe admise, pour autant que les conditions suivantes soient remplies :

- La qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires est garantie et
- Les consommateurs ne font pas l'objet d'une tromperie lors de la remise de ces denrées alimentaires⁴.

Le « guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires » montre que les « DDM + intervalle maximal de remise » peuvent varier selon la catégorie de denrées alimentaires. Les « DDM + intervalle maximal de remise » indiquent la durée pendant laquelle les produits sont sûrs et peuvent en général encore être consommés sans hésitation après l'échéance de la DDM dans de bonnes conditions de conservation, et peuvent par conséquent encore être remis aux consommateurs. Pour les denrées alimentaires telles que les produits de boulangerie et le lait pasteurisé, la « DDM + intervalle maximal de remise » peut être de 6 jours. Mais pour les produits tels que les pâtes et les boissons qui peuvent être conservés sans réfrigération, la « DDM + intervalle maximal de remise » peut se monter à environ 1 an.

Pour autant que la sécurité sanitaire soit garantie, les denrées alimentaires pour lesquelles l'indication d'une DDM n'est pas obligatoire, comme les produits de boulangerie qui, par nature, sont généralement consommés dans les 24 heures suivant leur fabrication, peuvent également être remises après cette période. Elles doivent toutefois être munies d'une mention (par ex. « de la veille ») afin d'informer les consommateurs.

En revanche, les denrées alimentaires munies d'une date limite de consommation ne peuvent plus être remises aux consommateurs après cette date (annexe 1, ch. 6, OIDAI). Les denrées alimentaires portant une date limite de consommation qui se prêtent à la congélation peuvent être congelées de manière adaptée au plus tard le jour de la date limite pour en prolonger la durée de conservation, pour autant qu'elles soient encore dans un état irréprochable. Ces produits doivent être étiquetés avec la date de congélation et une DDM (date de congélation + 90 jours). Il convient également d'indiquer qu'après décongélation, ces produits doivent être consommés dans les 24 heures. Ces denrées alimentaires congelées peuvent être remises aux consommateurs si la chaîne du froid est respectée.

Les « DDM + intervalle maximal de remise » proposées dans le « guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires » se basent sur la pratique actuelle suivie par les établissements du secteur alimentaire lorsqu'ils fixent la DDM. Elles devraient être réévaluées en cas de changement de pratique. L'OSAV entretient des échanges réguliers à ce sujet avec l'industrie alimentaire.

⁴ Voir aussi à ce sujet le chapitre 6.2 du « guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires »

Les « DDM + intervalle maximal de remise » ne remplacent pas le contrôle visuel ni l'éventuel examen organoleptique des produits (odeur, goût, couleur, consistance, etc.) avant leur remise au consommateur. Il incombe toujours aux entreprises du secteur alimentaire de garantir que les denrées alimentaires sont sûres et peuvent en général être consommés sans hésitation même lorsqu'elles sont remises après l'échéance de la DDM. Il est également recommandé aux consommateurs de procéder à un examen organoleptique des produits avant de les consommer.

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Dr Michael Beer
Vice-directeur