



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

Berne, 12.11.2025

## **Lettre d'information 2025/4.<sup>1</sup> : Remise de denrées alimentaires après la date de durabilité minimale et congélation de denrées alimentaires avant la date limite de consommation**

### **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 donc chargé la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW) d'élaborer les bases décisionnelles concernant la remise et le datage des denrées alimentaires. La ZHAW a rédigé deux rapports de base à cet effet.

Le premier, intitulé « Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires<sup>2</sup>, formule des recommandations concrètes pour choisir le bon type de datage. Le second, le « Guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires »<sup>3</sup>, fournit une base décisionnelle aux établissements qui fabriquent, mettent sur le marché ou remettent des denrées alimentaires en vue d'optimiser la sécurité sanitaire et de réduire les pertes alimentaires.

Les fabricants de denrées alimentaires ont tendance à être prudents lorsqu'ils fixent la date de durabilité minimale (DDM), afin de garantir que les denrées alimentaires répondent aux exigences de qualité jusqu'à la date indiquée. Sur la base d'analyses scientifiques émanant de la ZHAW, les conditions-cadres permettant d'envisager l'extension du délai de remise et le don de denrées alimentaires après la DDM ou encore la possibilité de congeler les denrées alimentaires qui s'y prêtent avant la date limite de consommation (DLC) ont ainsi été définies, sans pour autant compromettre la sécurité sanitaire.

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

<sup>1</sup> La lettre d'information 2025/4 remplace la lettre d'information 2021/9.1.; restructuration et précision du point 3 (Évaluations), notamment concernant la congélation des aliments avant la date limite de consommation.

<sup>2</sup> Guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments (rapport de base), novembre 2021 ; [lien](#)

<sup>3</sup> Guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires – Aspects juridiques et sécurité sanitaire des aliments (rapport de base), novembre 2021 ; [lien](#)

## 2. Bases juridiques

- Art. 1, 7, 18 et 26 et 63 et suiv. 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 (ODAIU ; 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

### 3.1 Denrées alimentaires munies d'une date de durabilité minimale (DDM)

La DDM est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées (annexe 1, ch. 5, OIDAI).

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

- la qualité et la sécurité sanitaire des denrées alimentaires sont garanties ;
- les consommateurs ne font pas l'objet d'une tromperie lors de la remise de ces denrées alimentaires<sup>4</sup>.

Le guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires montre que, du point de vue biologique, différentes « marges maximales de remise DDM+ » sont possibles, selon la catégorie de denrées alimentaires. Les marges maximales de remise DDM+ indiquent la durée pendant laquelle les produits correctement stockés et non ouverts sont en général toujours consommables sans risque après la DDM. Pour les aliments tels que les petits produits de boulangerie et le lait pasteurisé, la marge maximale de remise DDM+ peut être de 6 jours. Quant aux denrées alimentaires telles que les pâtes et les conserves, la marge maximale de remise DDM+ peut aller jusqu'à un an.

Pour autant que la sécurité 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 au-delà de ce délai. Pour des raisons de protection contre la tromperie, il convient toutefois d'en informer les consommateurs en conséquence (par ex. en apposant la mention « de la veille »).

Il incombe toujours aux établissements du secteur alimentaire de garantir que les denrées alimentaires sont encore consommables sans risque même lorsqu'elles sont remises après la DDM. Dans ce contexte, l'indication d'une marge maximale de remise DDM+ ne remplace pas le contrôle des denrées alimentaires réalisé avant leur remise dans le cadre de l'autocontrôle.

Les marges maximales de remise DDM+ 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 si la pratique venait à changer. L'OSAV entretient des échanges réguliers à ce sujet avec l'industrie alimentaire.

### 3.2 Denrées alimentaires munies d'une date limite de consommation (DLC)

Après l'expiration du délai de conservation, une denrée alimentaire munie d'une DLC ne peut plus être remise aux consommateurs pour des raisons de protection de la santé (annexe 1, ch. 6, OIDAI). Il est toutefois possible de congeler les produits qui s'y prêtent avant la DLC.

---

<sup>4</sup> Voir aussi à ce sujet le chapitre 6.2 du guide pour la réduction des pertes alimentaires lors de la remise des denrées alimentaires.

### 3.2.1 Congélation par les responsables de la mise sur le marché

Les personnes (par ex. commerce de détail) qui mettent sur le marché des denrées alimentaires assorties d'une DLC peuvent, si ces produits s'y prêtent et pour autant qu'ils soient encore en parfait état (contrôle visuel entre autres), les congeler de manière professionnelle avant l'expiration de la DLC en vue de prolonger leur durée de conservation. Les denrées alimentaires en question doivent être complètement congelées au plus tard le jour de la DLC et comporter la date de congélation assortie d'une DDM de 90 jours. Il faut également indiquer qu'après décongélation, ces produits doivent être consommés immédiatement et ne peuvent plus être recongelés. Les denrées alimentaires ainsi congelées peuvent être remises aux consommateurs à condition que la chaîne du froid soit respectée.

### 3.2.2 Congélation par les consommateurs

Les fabricants de denrées alimentaires qui se prêtent à la congélation avant la DLC peuvent en informer les consommateurs en l'indiquant directement sur l'emballage. Afin de garantir une consommation sûre des denrées alimentaires, les indications suivantes sont par exemple appropriées :

- a) La mention par écrit « Convient pour la congélation avant la date limite de consommation » apposée sur le produit.

En outre, il est recommandé d'ajouter des instructions sur la manipulation correcte de l'aliment lors de la congélation, de la décongélation et de la préparation (par ex. « à compter de la date de congélation, se conserve encore 90 jours à -18 °C » ; « si possible, faire décongeler au réfrigérateur » ; « après décongélation, à consommer immédiatement et ne pas recongeler »). Ces informations complémentaires peuvent être indiquées par différents moyens (par ex. sur le produit ou via un code QR).

- b) Un flocon de neige<sup>5</sup> ou un pictogramme similaire apposé sur le produit pour montrer qu'il est possible de le congeler.

L'utilisation du flocon de neige permet de mieux identifier les produits en question. Afin que les consommateurs comprennent le sens et le but de ce symbole, il est recommandé de le compléter par la mention « Convient pour la congélation avant la date limite de consommation ». Idéalement, cette mention devrait être accompagnée d'informations et d'instructions supplémentaires sur la manipulation correcte de l'aliment lors de la congélation, de la décongélation et de la préparation (voir let. a). Ces informations complémentaires peuvent être indiquées par différents moyens (par ex. sur le produit ou via un code QR).

## 3.3 Responsabilité des personnes qui mettent des denrées alimentaires sur le marché

Les exigences de la législation sur les denrées alimentaires doivent être respectées de bout en bout.

Les marges maximales de remises DDM+ (point 3.1), les étiquettes de congélation (point 3.2.1), les mentions écrites (point 3.2.2 a) ou les pictogrammes (point 3.2.2 b) ne remplacent pas le contrôle visuel et, si possible, le contrôle des qualités organoleptiques (odeur, goût, couleur, consistance, etc.) des produits avant leur remise. Il incombe toujours aux responsables de la mise sur le marché de garantir que les denrées alimentaires remises après la DDM ou qui ont été congelées avant la DLC sont consommables sans risque. L'obligation d'autocontrôle s'applique jusqu'à la remise des denrées alimentaires.

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Michael Beer  
Directeur suppléant

---

<sup>5</sup> Voir aussi à ce sujet le chap. 4.3 du guide pour la réduction des pertes alimentaires liées au datage des denrées alimentaires.