Guide: la gestion des dates

Référence	**FFBA HYSA Dates V03**
Date de mise à jour	**26/09/2017**
Rédacteur	**Arnaud CLEVY**

Ce guide s'adresse aux BA, leurs antennes et aux associations partenaires

Pourquoi des dates?

Les dates sont obligatoires pour la plupart des produits pré-emballés. Elles permettent de mieux gérer les stocks et d'informer les consommateurs. Il existe deux types de dates qui n'ont pas la même signification et qu'il ne faut pas confondre :

- La **Date Limite de Consommation(DLC)**, qui est indiquée sous la forme **« à consommer jusqu'au… »** et qui concerne les produits **réfrigérés périssables.**
- La **Date de Durabilité Minimale(DDM)**, qui est indiquée sous la forme **« à consommer de préférence avant… »** et qui concerne les produits non périssables.

Quelles sont les règles de base de gestion des dates?

- Il faut respecter **les conditions de stockage** prévues par le fabricant (températures de conservation prescrites, propreté, humidité…) afin de maximiser la durée de vie des produits.
- Il faut distribuer et consommer en priorité les produits **dont la DLC ou la DDM est la plus proche**.
- Il ne faut **ni** distribuer **ni** consommer:
    - Un produit présentant des **signes d'altération**, ayant un **aspect**, une **odeur**, un **goût** ou une **texture** qui **ne correspondent pas** aux attentes.
    - Un produit dont **le conditionnement est endommagé**.
    - Un produit dont la **DLC est dépassée**.
    - Il y a de réels risques sanitaires qu'il ne faut ni prendre, ni faire prendre!

Que faire **en cas de dépassement de DDM?**

Un dépassement de DDM n'est **pas associé** à **un risque microbiologique** mais à un risque de dégradation de **la qualité nutritionnelle** et **gustative** de l'aliment : il faut donc essayer de distribuer tous les produits avant leur DDM.
Exceptionnellement, en cas de dépassement de **DDM**, la marche à suivre est la suivante :

- Vérifier, en **se référant au tableau 1**, qu'il est possible pour cette catégorie de produit de dépasser la **DDM**.
- Vérifier que **le produit ne présente pas de signes d'altération**: le conditionnement ne doit pas être endommagé et l'aspect, l'odeur, le goût et la texture doivent être satisfaisants. Pour les **BA** utiliser le *« rapport de tests gustatifs à DDM dépassée»* pour formaliser[1] cette vérification. Ce rapport doit être archivé et transmis aux associations partenaires qui reçoivent le produit.
- **Retire**r du stock les produits qui ont **atteint le délai imparti** ou qui présentent des signes d'altération.
- **Renouveler** régulièrement **cette vérification**.
- **Proposer en priorité** ces produits aux associations/bénéficiaires qui restent cependant libres de ne pas les accepter.
- **Recommander aux bénéficiaires** de **consommer les produits rapidement** et de jeter tout produit présentant des signes d'altération, (conditionnement endommagé ; aspect, odeur, goût ou texture ne correspondant pas aux attentes).

[1] Cette étape est exigée par France Agri Mer pour les denrées du FEAD et du CNES

Tableau 1 : Possibilité de distribuer des produits **après leur DDM** :

Catégorie	Exemples	Distribution après la DDM?	Commentaires
Aliments réfrigérés ayant une DDM	*Jus de fruits frais, soupe, fromage en tranche Œufs (DCR)*	**Non**	Distribution possible jusqu'à la DDM mais pas au-delà. Ce sont des produits **qui restent sensible microbiologiquement**
	Beurre, margarine et fromage entier non découpé	**2 semaines** maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 2 semaines
Aliments pour bébé	*Farine et lait*	**Non**	Distribution possible jusqu'à la DDM mais pas au-delà **afin de garantir la composition nutritionnelle**
	Petit pot et plat préparé	6 mois maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois, en faisant **attention au conditionnement**
Aliments surgelés et congelés	*Poisson crus*	**6 mois** maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois**, dans des bonnes conditions de stockage**, en faisant **attention au goût**
	Fruit, légume, viande, plat préparé, pâtisserie, dessert, glace et beurre	**Tant que le produit est bon**	Distribution possible au de-là de DDM + 6 mois dans des **bonnes conditions de stockage**, en faisant **attention au goût**
Produits d'épicerie sensibles	*Lait UHT en brique et Crème fraiche UHT longue conservation*	**3 mois** maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 3 mois en faisant **attention au bon état des briques**
	Fromage fondu, jambon cru et saucisson cru non réfrigéré		Distribution possible jusqu'à DDM + 3 mois **dans des bonnes conditions de stockage**
Produits d'épicerie moyennement sensibles	*Lait UHT en bouteille Soupe, jus, dessert et plat préparé en brique et conditionnement plastique*	**6 mois** maximum	Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois en faisant **attention au conditionnement**
	Huile végétale tout conditionnement		Distribution possible jusqu'à DDM + 6 mois en faisant **attention au goût**
Produits d'épicerie peu sensibles	*Conserve en boites métalliques et en bocal tout produit,*	**Tant que le produit est bon**	Distribution possible au de-là de DDM + 6 mois en faisant **attention au conditionnement**
	Eau et soda en bouteille plastique et en verre		Distribution possible au de-là de DDM + 6 mois en faisant **attention au goût**
	Confiture, pâte à tartiner, miel		Distribution possible au de-là de DDM + 6 mois en faisant **attention au goût des produits gras**
	Céréales et produit céréalier (biscuit, farine, pâte, semoule…), fruit sec, café, thé, lait en poudre, épice, chocolat, bouillon, soupe instantanée		Distribution possible au de-là de DDM + 6 mois en faisant **attention : au goût** des produits contenant de la matière grasse et **au risque d'infestation** pour les produits secs et en poudre