

Commission de la Santé publique, de l'Environnement et du Renouveau de la Société
du Mercredi 17 juillet 2013 Matin

01 Question de Mme Valérie Warzée-Caverenne à la ministre des Classes moyennes, des PME, des Indépendants et de l'Agriculture sur "les normes AFSCA pour la date de péremption des produits alimentaires" (n° 18908)

01.01 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Madame la présidente, madame la ministre, un article paru dans *La Dernière Heure* du 17 juin a repris des informations diffusées lors d'un reportage sur France 2. Il y était révélé qu'en France, les producteurs décidaient eux-mêmes de la date de péremption et, donc, de la durée pendant laquelle les produits sont consommables. Même si aucune législation ne leur impose de respecter des normes précises en termes de durée, ils doivent néanmoins respecter des conditions sanitaires strictes, multipliant les tests, s'assurant de la bonne conservation et du bon conditionnement du produit. Dès lors, il est possible que des aliments semblables aient des durées de vie bien différentes selon leurs conservateurs ou leur recette exacte.

Pouvez-vous nous dire ce qu'il en est en Belgique des normes AFSCA que doivent respecter les producteurs en ce qui concerne la date de péremption et la date limite de consommation?

Cet article évoque également la variabilité de la date de péremption en fonction de certaines conditions climatiques et selon les pays où les marchandises seront commercialisées. Qu'en est-il des contrôles effectués sur les produits venant de l'étranger et distribués en Belgique? Par ailleurs, quelle est la règle à suivre en matière de dons aux banques alimentaires? La date limite de consommation concerne en effet aussi les entreprises qui ont des surplus de stocks. Je vous remercie.

01.02 **Sabine Laruelle**, ministre: Chère collègue, en ce qui concerne la détermination de la durée de conservation des denrées alimentaires, selon la réglementation européenne, c'est le fabricant qui est responsable de la sécurité et de la qualité des denrées alimentaires qu'il met sur le marché. Il est donc également responsable de la fixation de la date de péremption. Il la détermine au moyen d'une analyse de risque, en se basant, par exemple, sur des tests de conservation, des études scientifiques, etc.

La détermination de la durée de conservation fait partie intégrante du système d'autocontrôle de l'opérateur et est légalement reprise dans le guide d'autocontrôle sectoriel validé par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et vérifié lors des inspections.

La forme sous laquelle la durée de conservation doit être mentionnée sur l'étiquette des denrées alimentaires est quant à elle explicitement reprise dans la réglementation européenne. Pour les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables, comme la viande et le poisson, une date limite de consommation doit être mentionnée. Une fois cette date dépassée, ces produits ne peuvent plus être ni vendus, ni consommés.

La date de durabilité minimale est applicable pour les produits moins fragiles d'un point de vue microbiologique. Après cette date, cette qualité n'est plus garantie, mais cela ne signifie cependant pas que l'aliment constitue un danger pour la santé publique. L'AFSCA contrôle l'indication des dates de durabilité sur les denrées alimentaires et leur respect, tant sur les produits belges que sur les produits importés.

L'AFSCA réalise également des analyses microbiologiques des denrées alimentaires à tous les stades de la chaîne alimentaire dans le cadre du programme de contrôle. Ces analyses de contrôle permettent à la fois de vérifier la qualité microbiologique et la sécurité des

produits. Leurs résultats sont publiés dans le rapport d'activités de l'AFSCA.

En ce qui concerne les banques alimentaires, l'AFSCA publie des directives pour les sensibiliser et les informer sur la signification des dates de conservation. Les produits très périssables ne peuvent plus être distribués après l'expiration de la date limite de consommation. J'ai toujours dit que ce n'est pas parce que c'est une banque alimentaire que les gens peuvent avoir des produits qui ne sont pas de qualité.

Pour les autres produits, les directives sont disponibles sur le site de l'AFSCA pour aider les banques alimentaires à évaluer la durée de conservation une fois la date de durabilité dépassée. Nous avons également organisé des réunions avec l'AFSCA, le Bureau of International Recycling (BIR), notamment dans le cadre de la distribution européenne, et les banques alimentaires. On leur rappelle également un certain nombre de principes très basiques, comme *first in, first out*.

Ce n'était pas le cas dans certaines banques alimentaires, dans lesquelles les produits les plus proches étaient pris les premiers: *last in, first out*. Ce n'est évidemment pas pertinent.

01.03 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Madame la ministre, je vous remercie pour cette réponse très complète. Vous avez dit que la nuance réside aussi dans le fait que la DLC, en ce qui concerne certains produits (je ne parle pas de viande ou de poisson), ne veut pas forcément dire que le produit n'est plus consommable.

01.04 **Sabine Laruelle**, ministre: Il y a la date limite de consommation et la date limite de commercialisation.

01.05 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): Oui, mais des produits comme les yaourts ou des produits similaires comportent une date de péremption. On sait parfaitement qu'ils sont encore consommables les semaines suivantes. Évidemment, le producteur ne peut garantir la qualité du produit indéfiniment.

01.06 **Sabine Laruelle**, ministre: Les yaourts sont des produits assez sensibles d'un point de vue microbiologique. Si on vous le vend alors que la date limite est déjà dépassée ... Il y a aussi le mode de conservation. Même s'il y a une date sur le produit, si vous le gardez dans le coffre de voiture pendant un demi-jour sous 30°, pendant que vous faites les soldes ...

01.07 **Valérie Warzée-Caverenne** (MR): La chaîne du froid a toute son importance, nous en sommes bien conscients! Je vous remercie.

L'incident est clos.