

Projet 2: Conserver pour consommer après!

Séquence: La consommation.

Séance 1: Lire une étiquette

Objectifs:

- Relever les différentes informations sur une étiquette
- Faire la différence en « DLC » et « DLUO ou DDM »
- Trier les emballages

Situation professionnelle:



Lors d'un inventaire des denrées alimentaires dans la réserve de la cuisine, le professeur demande aux élèves de trier les denrées par marques, date de péremption ainsi que par poids. Les denrées dépassant les dates de consommation sont à mettre dans les poubelles selon leurs types d'emballages.

Activité 1: À partir des emballages mis à votre disposition, recherchez et complétez le tableau suivant.

Produits	Marque du produit	Type d'emballage	Poids	Adresse du fabricant	DLU ou DLC	Ingrédients

Activité 2 : Répondez aux questions suivantes.

1/ Pourquoi est-il important de connaître la composition d'un produit?

2/ Pourquoi l'adresse du fabricant est-elle mentionnée?

Activité 3: Lisez attentivement le document suivant et répondez correctement aux questions.

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 consommé" : 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.

1/ Que signifie DLC?

D.....

L.....

C.....

2/ Quels sont les aliments concernés par cette mention? Citez-en 3.

-

-

-

3/ Pourquoi faut-il une DLC pour ces aliments cités?

Activité 4: Lisez attentivement le document suivant et répondez correctement aux questions.

Date de durabilité minimale 25 langues

Article [Discussion](#) Lire [Modifier](#) [Modifier le code](#) [Voir l'historique](#)

Pour les articles homonymes, voir [DDM](#).

La **date de durabilité minimale** ou **DDM** — qui a remplacé en 2015 mais avec les mêmes caractéristiques, la **date limite d'utilisation optimale** ou **DLUO** — est une **date** indiquée sur l'**emballage** de certaines denrées au-delà de laquelle leurs **qualités organoleptiques** et nutritionnelles ne sont plus garanties : elles risquent d'avoir moins de goût, moins de vitamines, une consistance différente, sans pour autant constituer un danger pour la santé. Les denrées concernées sont les produits d'**épicerie**, le **café**, les **conserves**, les **produits surgelés**, les **biscuits secs**, les boissons, la **levure boulangère**, etc. Leur vente au-delà de la date de durabilité minimale n'est pas interdite.



À gauche : fromage avec une date limite de consommation (DLC) mentionnée : « à consommer jusqu'au ». À droite : paquet de pain avec une date de durabilité minimale (DDM) mentionnée : « à consommer de préférence avant ».

1/ Que signifie DLUO?

D.....

L.....

U.....

O.....

2/ Aujourd'hui on ne dira plus DLUO mais DDM, que signifie DDM?

D.....

D.....

M.....

3/ Quels sont les aliments concernés par cette mention? Citez-en 3.

-

-

-

4/ Pourquoi faut-il une DDM pour ces aliments cités?