



Les dates limites de consommation

Enquête de la CLCV

16/12/2013

La CLCV a mené en 2013 une série d'actions pour sensibiliser le public au problème du gaspillage alimentaire mais aussi pour mieux comprendre ce phénomène. Parmi les facteurs qui favorisent le gaspillage, les dates limites figurant sur les produits alimentaires emballés sont régulièrement pointées du doigt. Par ailleurs, nous sommes régulièrement interrogés par des consommateurs qui se demandent ce qu'ils doivent faire des denrées dont les dates sont dépassées.

La présente enquête a justement pour objet d'évaluer la compréhension de ces dates par les ménages et de cerner leur comportement en particulier lorsqu'elles sont dépassées.

Cette enquête s'inscrit dans le cadre d'un partenariat conclu entre la CLCV et l'ADEME sur la consommation durable. Elle contribue aussi aux objectifs du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire que nous avons signé en juin 2013.

Contexte de l'enquête

Les exemples ci-dessous tirés du blog de notre site d'information www.lepointsuratable.fr attestent des questions pratiques que se posent fréquemment les consommateurs à propos des dates limites de consommation.

Freddy 16-08-2010 00:00
Combien après la date de consommation de préférence pour le lait UHT en brique ?
Merci d'avance.
Cordialement

Répondre

Célia 24-08-2010 00:00
Je réponds à la question de Freddy sur le lait UHT. Le lait UHT est un lait stérilisé par un chauffage bref mais intense (UHT signifie ultra haute température). De ce fait, tant que l'emballage reste hermétiquement fermé, il se conserve, même hors du frigo. Généralement, la date d'utilisation optimale (précédée de la mention "à consommer de préférence avant le") est fixée à trois mois après l'achat. En fait, le lait UHT peut le plus souvent être consommé au-delà de cette date qui est donnée à titre indicatif. Toutefois, en raisons d'interactions entre ses différents constituants, la qualité du lait finit par s'altérer et il peut devenir impropre à la consommation. Donc, il est préférable de ne pas trop attendre une fois la DLUO passée pour consommer le lait UHT.

Enfin, j'insiste une nouvelle fois sur la différence entre le lait UHT et le lait pasteurisé que l'on achète au rayon frais, qui doit se conserver au réfrigérateur et doit être consommé impérativement avant sa date limite de consommation (DLC)

Répondre



Rappelons que les dates limites sont des mentions d'étiquetage obligatoires pour un grand nombre de produits et qu'il en existe deux types en fonction de la périssabilité des aliments :

1. La DLC ou date limite de consommation

Précédée de la mention « A consommer jusqu'au ... », elle figure sur les produits périssables : viande, produits laitiers, plats cuisinés...

Aucun produit ayant dépassé sa date limite de consommation ne peut être commercialisé et les consommateurs ne sont pas censés consommer des denrées après leur DLC en raison du risque d'intoxication alimentaire.

2. La date limite d'utilisation optimale ou DLUO

Précédée de la mention « A consommer de préférence avant le ... », elle figure sur des denrées peu périssables, comme le lait UHT, l'huile, les conserves...Elle indique que, passée cette date, le produit risque de perdre en qualité, sans pour autant devenir dangereux.

Il n'y a pas de risque à consommer des denrées dont la DLUO est dépassée, même si leur goût et leur valeur nutritionnelle peuvent être légèrement altérés. C'est pourquoi des produits dont la DLUO est dépassée peuvent se trouver en vente.

La distinction entre ces deux types de dates est souvent mal comprise des consommateurs, comme l'ont montré un certain nombre d'études menées à l'étranger.

Les enseignements des études étrangères

Selon une étude européenne de l'EUFIC, les dates figurant sur les étiquettes des produits alimentaires constituent l'un des éléments d'information les plus importants que recherchent les consommateurs européens ^(1, référence en annexe bibliographique).

Au Royaume-Uni, une étude menée par le programme WRAP (Waste & Resources Action Programme) en 2011 montrait que 14% des consommateurs interprétaient la DLUO comme un indicateur de sécurité sanitaire du produit². Une autre étude menée au Royaume-Uni et en Irlande révèle une certaine confusion concernant les dates limites figurant sur les étiquettes des produits alimentaires : environ un tiers de la nourriture est jeté avant la «date de consommation recommandée»^{3,4}.

Une étude menée par l'Autorité irlandaise de sécurité des aliments indique qu'une proportion considérable (46%) des consommateurs irlandais a affirmé n'avoir aucun problème à manger des aliments dont la date limite de consommation est dépassée, mettant ainsi potentiellement leur santé en danger⁴.

Aux USA, la situation paraît encore plus confuse. Selon une étude de 2007 du département d'état à l'agriculture, seulement 18% des consommateurs savent interpréter la mention « à consommer jusqu'au... »⁵.

L'utilisation inappropriée des dates limites peut conduire à deux types de problèmes :

- La consommation de produits dont la DLC est dépassée avec potentiellement un risque sanitaire ;
- La mise à la poubelle de denrées dont la DLUO est dépassée mais qui sont en fait parfaitement consommables (gaspillage alimentaire).

C'est pourquoi, nous avons souhaité à travers une enquête répondre aux questions suivantes :

- Quelles sont les habitudes de lecture des consommateurs français vis-à-vis des dates limites ;
- Comment utilisent-ils ces dates lorsqu'ils vont consommer des denrées périssables ? idem pour les denrées non périssables ;
- Connaissent-ils la différence entre DLC et DLUO ?
- Peut-on proposer un étiquetage plus clair pour les consommateurs ?

Déroulement de l'enquête

L'enquête s'est déroulée entre le 05 juillet et le 30 septembre 2013 sur la base d'un questionnaire comportant quinze questions fermées.

2584 consommateurs de 16 à 97 ans ont été interrogés par le réseau local de la CLCV dans le cadre d'entretiens individuels en face à face dans une cinquantaine de localités.

L'échantillon comporte une majorité de femmes (70%) comme c'est souvent le cas dans les enquêtes sur l'alimentation, un sujet sur lequel les hommes sont moins enclins à répondre.

L'ensemble des catégories socioprofessionnelles et des tranches d'âge sont représentées (voir document en annexe). Ceci nous a permis d'étudier l'impact des facteurs socio-démographiques sur les réponses des sondés. Certaines relations statistiquement significatives, dont on trouvera l'analyse en annexe, ont pu être mises en évidence mais leur portée est en fait très limitée et globalement, l'âge, le sexe ou les catégories socio-professionnelles n'ont pas une forte incidence sur les réponses. On se contentera donc dans la suite de présenter les résultats moyens pour l'échantillon dans son ensemble.

Résultats

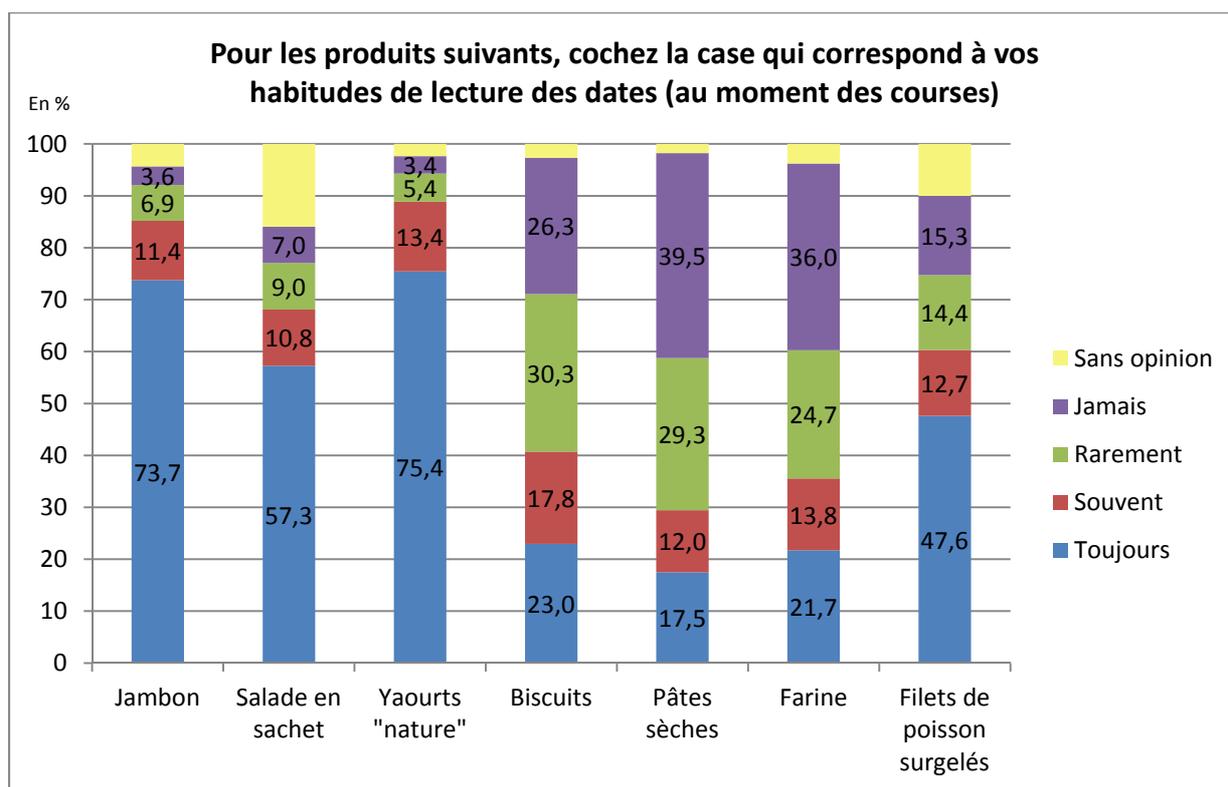
Les habitudes de lecture des dates limites

Pour les denrées périssables (yaourt, salade en sachet, jambon) entre 65 et 85 % des consommateurs déclarent lire la date « toujours » ou « souvent » au moment des courses. Pour les denrées peu périssables (biscuits, pâtes sèches ou farine), 55 % à 70 % des consommateurs déclarent ne jamais lire les dates ou les lire rarement.

A ce stade, on peut donc dire que les comportements de lecture des consommateurs sont globalement cohérents avec la classification des denrées en aliments périssables d'une part et en aliments peu périssables d'autre part. On verra par la suite que ce constat doit être fortement nuancé.

On peut remarquer d'ailleurs que les filets de poisson surgelés qui portent une DLUO font l'objet d'une attention particulière de la part des consommateurs (60 % déclarent lire toujours ou souvent la date). Il est probable que ce produit est perçu comme une denrée fragile demandant une vigilance spécifique du fait de sa sensibilité à la chaîne du froid.

Enfin, on note qu'entre 8 et 16 % des personnes interrogées lisent rarement, voire jamais, les dates limites sur les produits périssables lorsqu'elles font leurs achats. Il y a alors davantage de risque que les denrées soient périmées au moment où elles seront consommées. Ceci peut générer soit du gaspillage alimentaire (si le consommateur se rend compte d'un dépassement de DLC), soit des risques d'intoxication alimentaire.



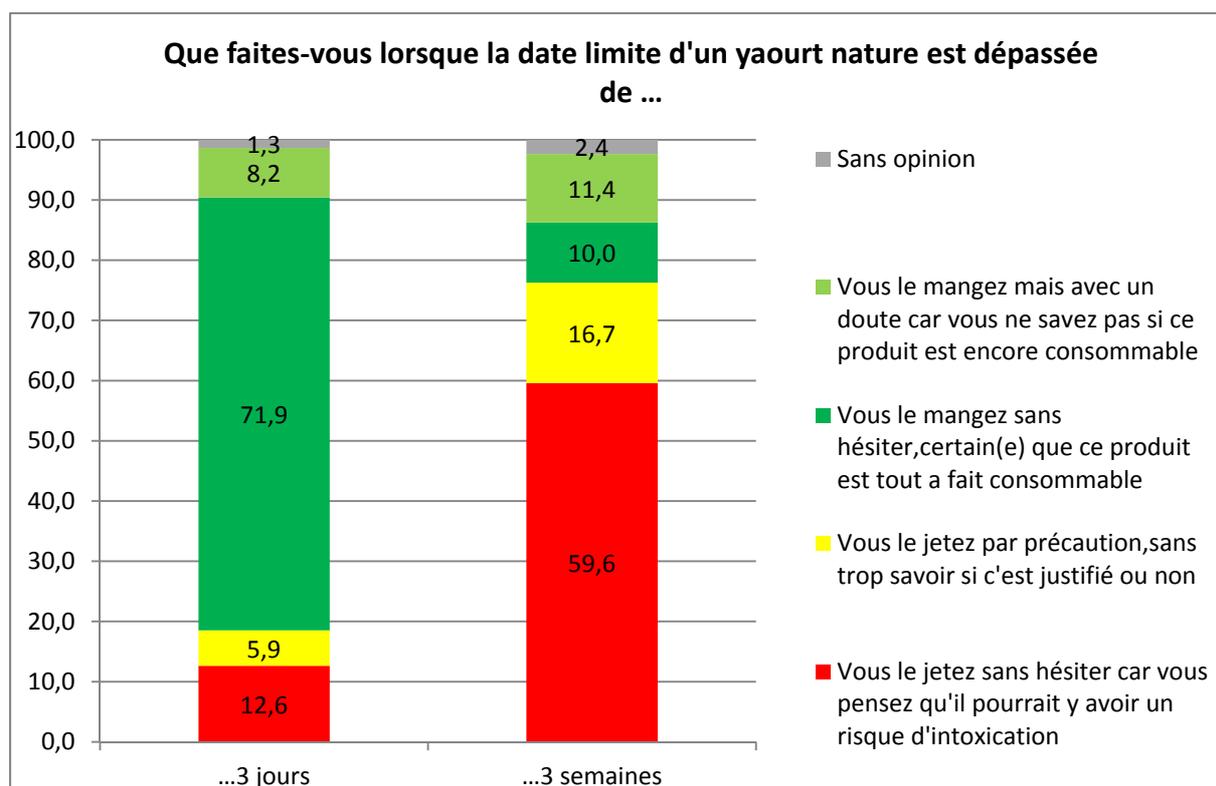
Comportement face à trois produits dont les dates limites sont dépassées

Nous avons interrogé les consommateurs sur ce qu'ils font lorsque les dates limites d'un yaourt nature, d'un steak haché en barquette et d'une boîte de raviolis en conserve sont dépassées. Dans les trois cas nous avons envisagé un dépassement de 3 jours et un dépassement de 3 semaines.

1/ Cas du yaourt nature

Dans le cas du yaourt nature, la DLC n'est pas perçue comme impérative, puisque lorsqu'elle est dépassée de 3 jours, plus de 80% des consommateurs mangent le yaourt (72 % sans hésitation, certains que le produit ne présente pas de risque).

Si la date est dépassée de trois semaines en revanche, les consommateurs ne sont plus « que » 21,4% à se dire prêt à prendre le risque de manger le yaourt.

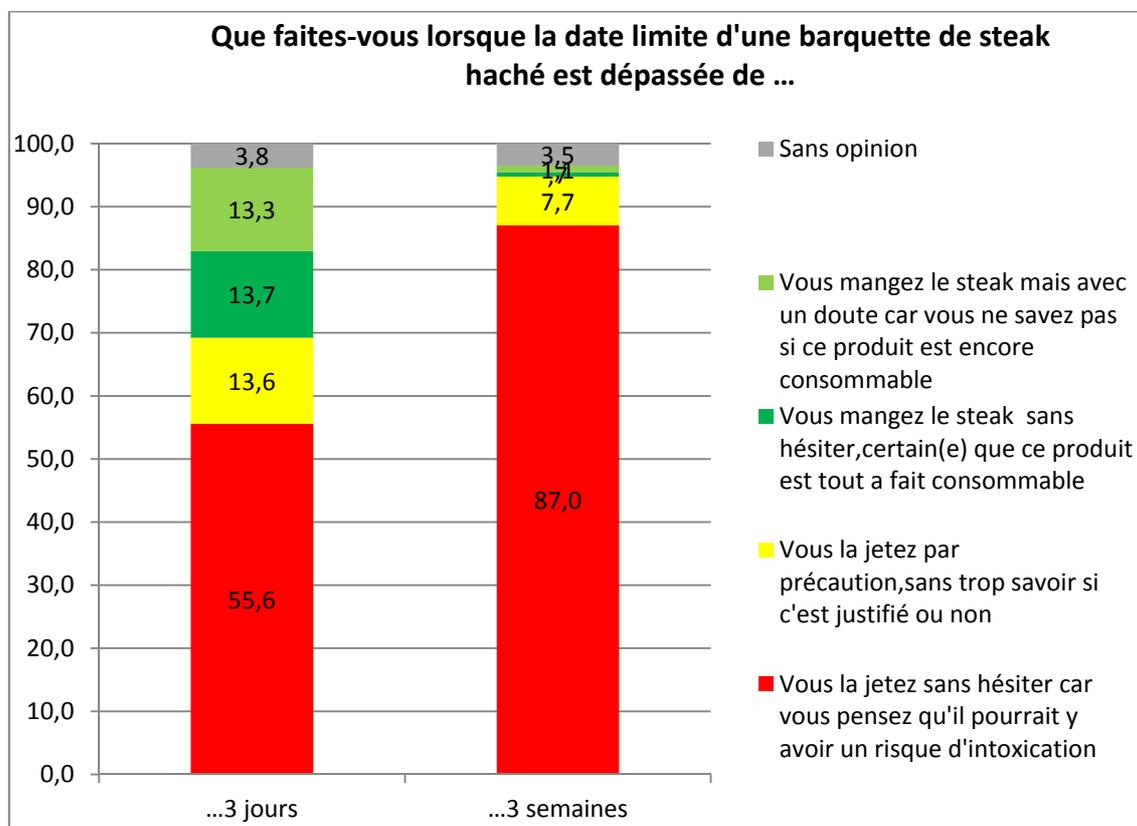


NB : Le yaourt nature est un produit stable qui reste consommable sans risque sanitaire quelque temps après la DLC. Cependant, le délai au-delà duquel le produit pourrait finir par poser des risques d'intoxication alimentaire fait débat. Par ailleurs, le goût peut-être fortement altéré du fait de l'acidification croissante au cours du temps.

Les yaourts aux fruits sont des produits beaucoup plus fragiles et présentent davantage de risques en cas de dépassement de la DLC.

2/ Cas du steak haché

Dans le cas de la barquette de steak haché, le caractère impératif de la DLC a un impact nettement plus marqué sur les comportements des consommateurs. Ainsi, seuls 27% d'entre eux se risquent à manger le steak haché à DLC +3 jours et 55,6% le jettent avec la certitude qu'il pourrait y avoir un risque.



On constate donc une différence notable dans l'attitude des consommateurs envers deux produits (yaourt nature/steak haché) qui portent pourtant tous deux une DLC.

Ceci s'explique par les risques différents associés à ces produits : à la différence des yaourts, les steaks hachés ont été impliqués dans un certain nombre de crises sanitaires graves (cf E Coli dans les steaks hachés Leclerc en 2005). Périodiquement, les consommateurs sont sensibilisés aux risques associés à cette denrée et à la nécessité de bien faire cuire les steaks hachés.

Il est très probable que la perception des risques par les consommateurs influence donc nettement, et ici à juste titre, leur comportement vis-à-vis des dates limites. **Notons toutefois que le pourcentage de consommateurs (27%) qui prennent le risque de manger un steak haché périmé depuis 3 jours est loin d'être négligeable.**

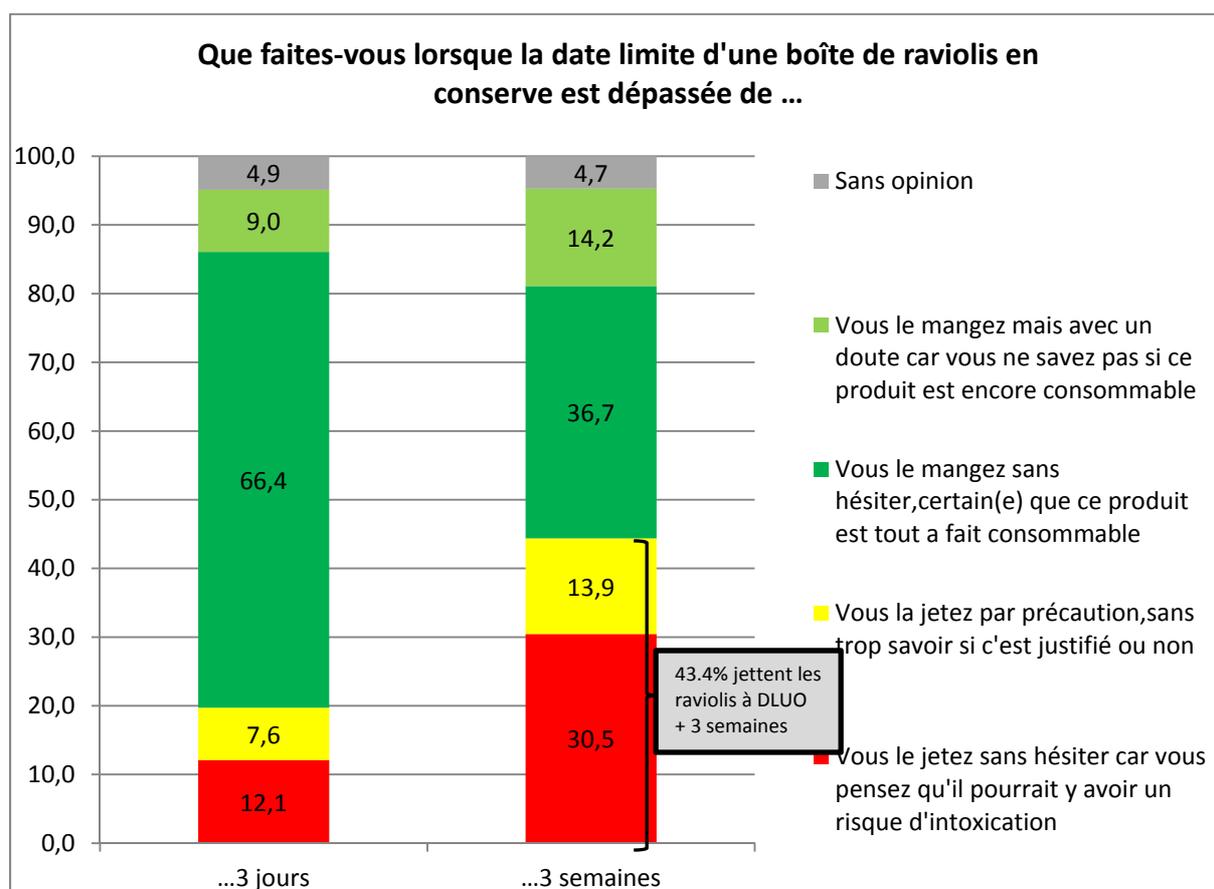
3/ Cas de la boîte de raviolis en conserve

Dans le cas d'une boîte de raviolis en conserve, la date n'est qu'une date indicative (DLUO).

En fait, le produit ne présente aucun risque sanitaire lorsque cette date est dépassée (même de trois semaines) car il s'agit d'une conserve donc d'un produit stérile tant qu'il n'est pas ouvert. Le produit peut certes avoir perdu un peu en qualité nutritionnelle et en goût mais ne présente pas de risque d'intoxication alimentaire.

Pourtant, les pourcentages de consommateurs qui jettent le produit lorsque celle-ci est dépassée sont élevés : près de 20% à DLUO + 3 jours et 44% à DLUO + 3 semaines.

A DLUO + 3 semaines, 30% des sondés considèrent que le produit pourrait les intoxiquer ce qui montre bien l'incompréhension qui entoure la DLUO sur ce type de produit.

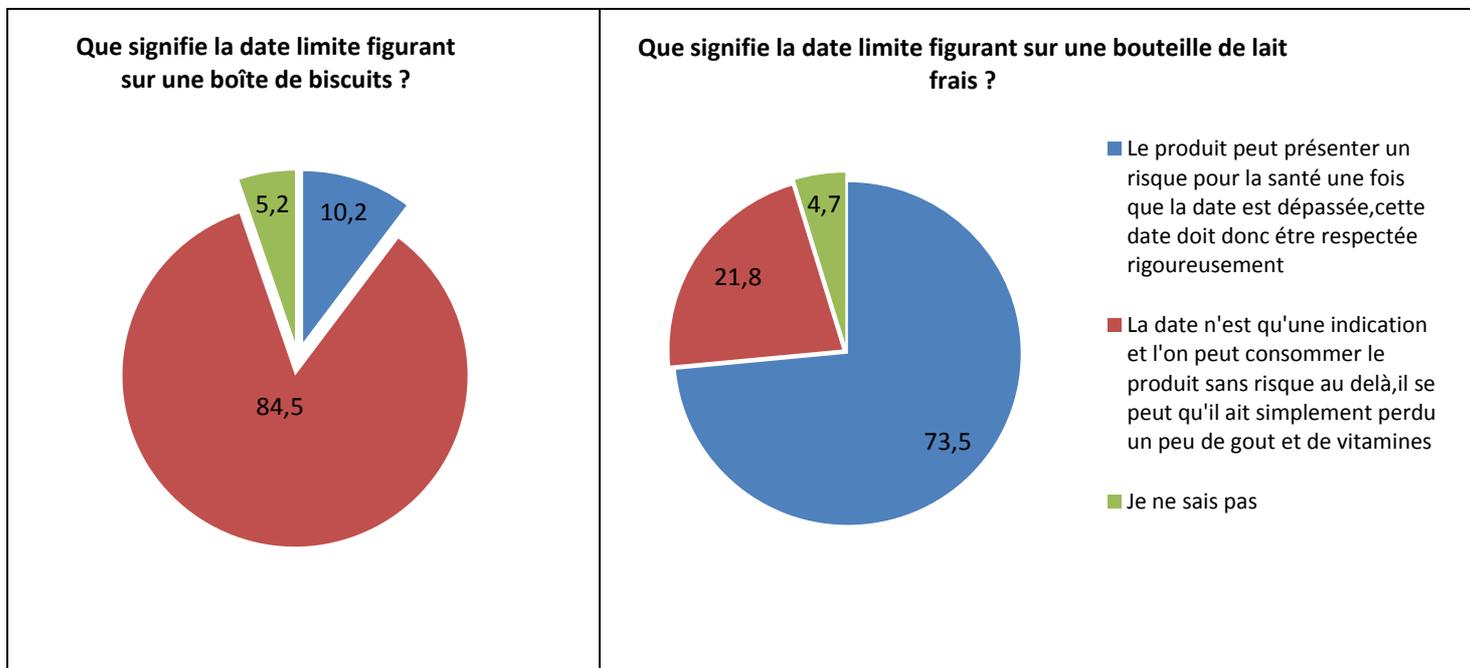


Il est possible que les raviolis (produit transformé avec de la viande hachée) soient perçus comme une denrée fragile et potentiellement à risques en cas de dépassement de la date limite. Le résultat aurait sans doute été différent dans le cas d'un produit d'épicerie sèche comme un paquet de pâtes ou de biscuits pour lesquels le risque sanitaire perçu par les consommateurs et sans doute plus faible.

Compréhension des deux types de dates limites

Dans le contexte d'une question fermée, 15 % des consommateurs ne savent pas que les dates limites de consommation figurant sur les boîtes de biscuits ne sont qu'indicatives et peuvent être dépassées sans risque pour la santé.

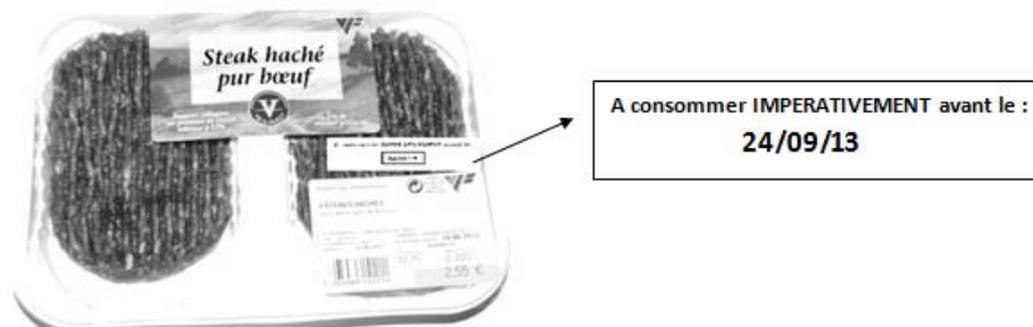
A l'inverse, plus de 26 % des consommateurs ne savent pas ou pensent qu'ils peuvent consommer une bouteille de lait frais après la date indiquée alors qu'un risque sanitaire existe.



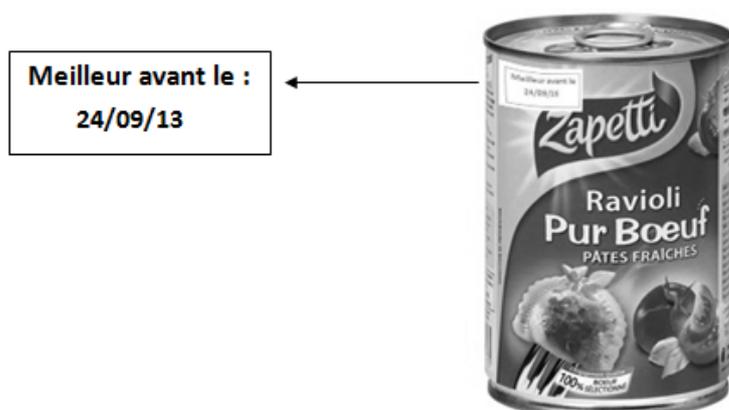
Test de nouvelles mentions d'étiquetage des dates limites

Dans la dernière partie de notre questionnaire, nous présentions aux personnes interrogées deux nouvelles étiquettes pour les dates limites du steak haché et des raviolis en conserve

→ La nouvelle DLC



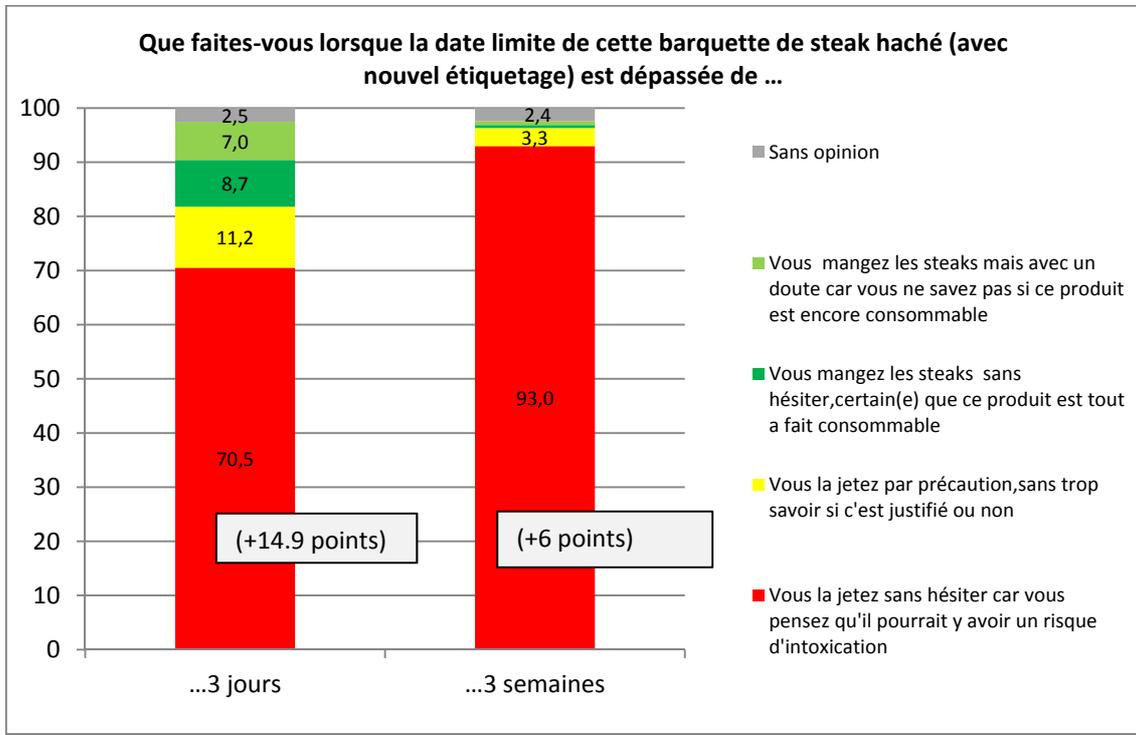
→ La nouvelle DLUO



Pour chacune d'elle, nous avons reposé les mêmes questions que précédemment afin d'évaluer si ce changement d'étiquetage pouvait induire un changement dans les comportements.

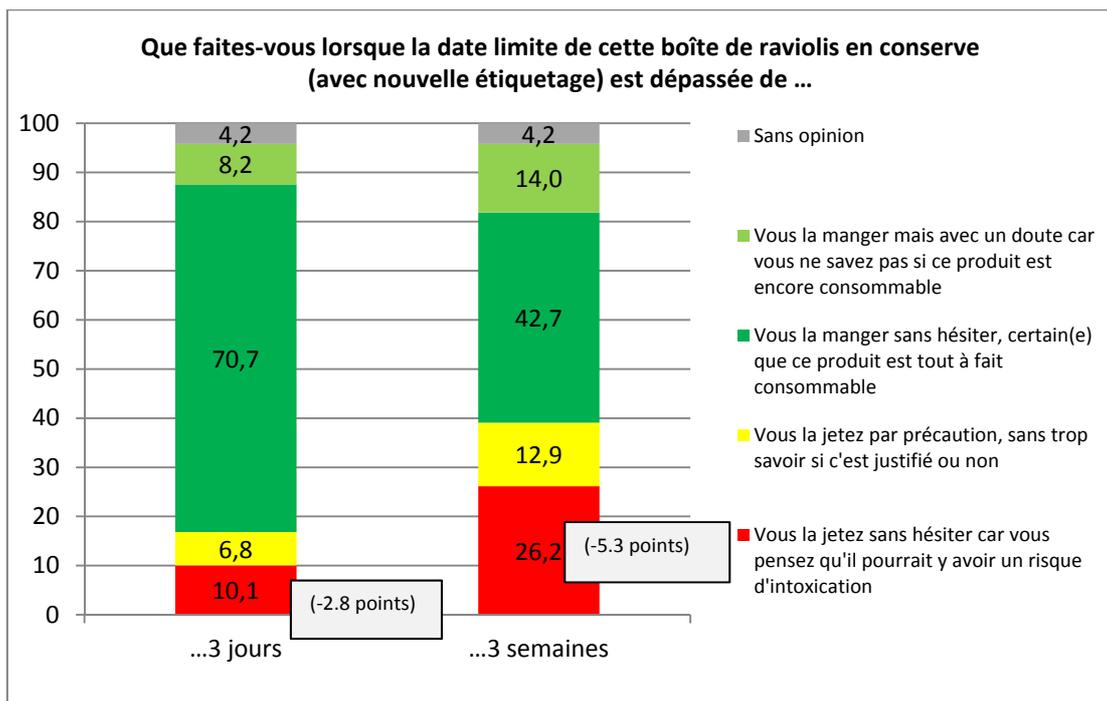
Cas du steak haché

Avec la nouvelle DLC, on observe une augmentation du pourcentage de consommateurs qui jettent le steak haché lorsque la date est dépassée. L'augmentation est plus nette pour un dépassement de 3 jours. Il semble bien que la mention ait une influence sur le comportement des consommateurs et permettent de réduire les comportements « à risque ».

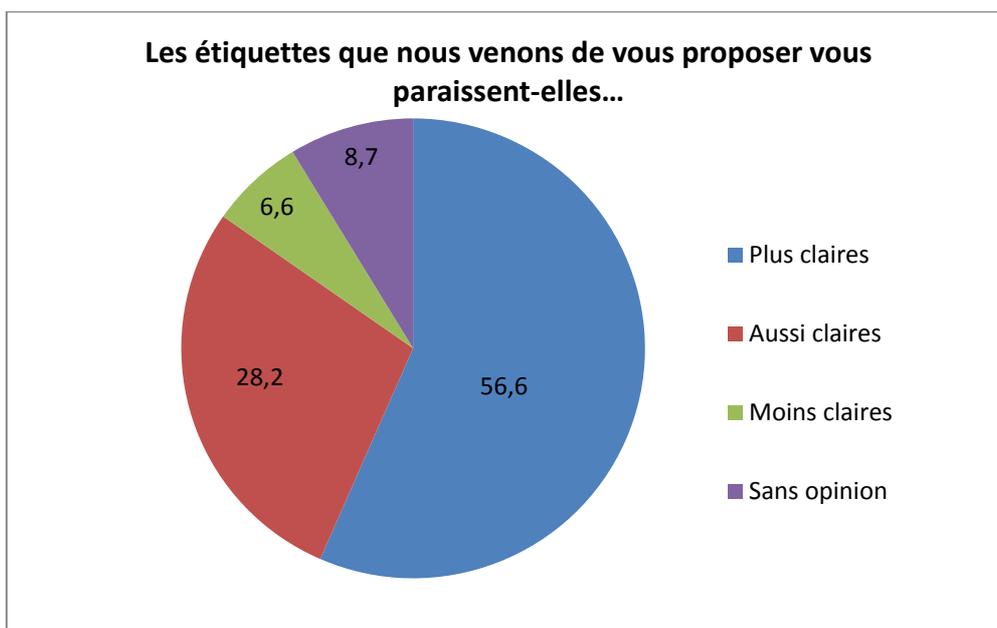


Cas de la boîte de raviolis

La mention « meilleur avant » semble conduire à une diminution du pourcentage de consommateurs qui jettent le produit lorsque la date est dépassée. Mais cet impact est plus faible que dans le cas de la nouvelle DLC.



Globalement, l'avis des consommateurs sur ces nouvelles mentions est plutôt positif :



Il n'est pas possible sur la base de ces données de dire si ce résultat tient à la formulation de ces mentions ou à leurs modalités d'affichage (taille, emplacement en face avant).

Résumé et commentaires

Notre enquête montre que :

- Au moment des courses, les consommateurs sont attentifs aux dates limites pour certains types de produits réputés fragiles ou périssables. Entre 65 et 85 % des consommateurs déclarent lire la date « toujours » ou « souvent » au moment des courses pour ces produits.
- Face à des produits dont les dates limites sont dépassées, les consommateurs n'ont pas toujours le comportement attendu : ils disent consommer des produits à DLC dépassée (plus de 80% des consommateurs affirment manger les yaourts nature 3 jours après la DLC) et jeter des produits à DLUO dépassée comme les raviolis en conserve (près de 20% à DLUO + 3 jours et 44% à DLUO + 3 semaines)
- Il est probable que ce qui guide les consommateurs c'est une appréciation du risque fondée sur leur expérience ou leur connaissance (parfois inexacte mais pas toujours) des produits. Cette appréciation ne recoupe pas forcément la distinction « produit à DLC / produit à DLUO ». Le risque sanitaire séparé en 2 catégories est forcément une simplification.
- Ainsi, des mentions plus explicites (par exemple : DLC -> « *A consommer impérativement jusqu'au...* » et DLUO -> « *Meilleur avant le...* ») pourraient faire évoluer les comportements : moindre consommation de produits au-delà de leur DLC (15 points à plus de 3 semaines et 6 à J+3) et moindre gaspillage de produits dont la DLUO est dépassée (- 3 points à J+3 et - 5 points à plus de 3 semaines).

Globalement, un travail sur la catégorisation des produits (périssables/non périssables) et la détermination des dates limites doit être mené par les professionnels et les pouvoirs publics pour leur redonner de la cohérence et du sens. Un effort de pédagogie à l'attention des consommateurs (amélioration des mentions d'étiquetage et sensibilisation) est également nécessaire.

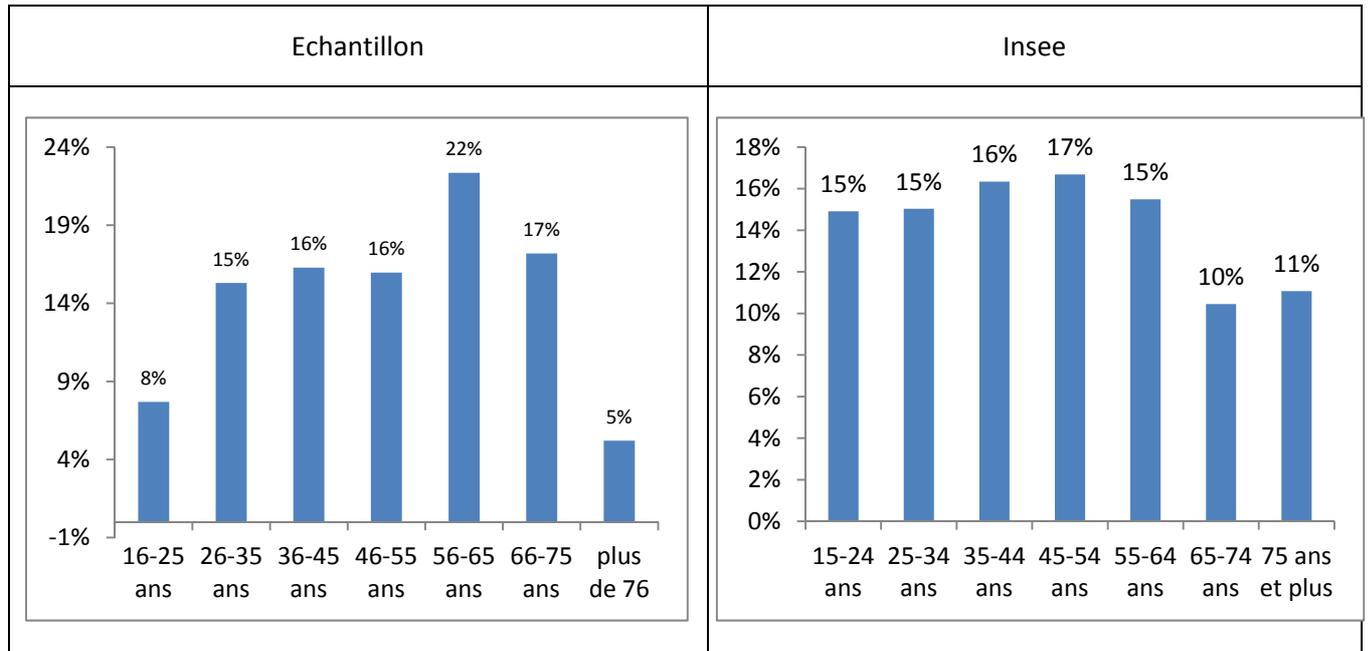
Annexe 1

Profil sociodémographique de l'échantillon

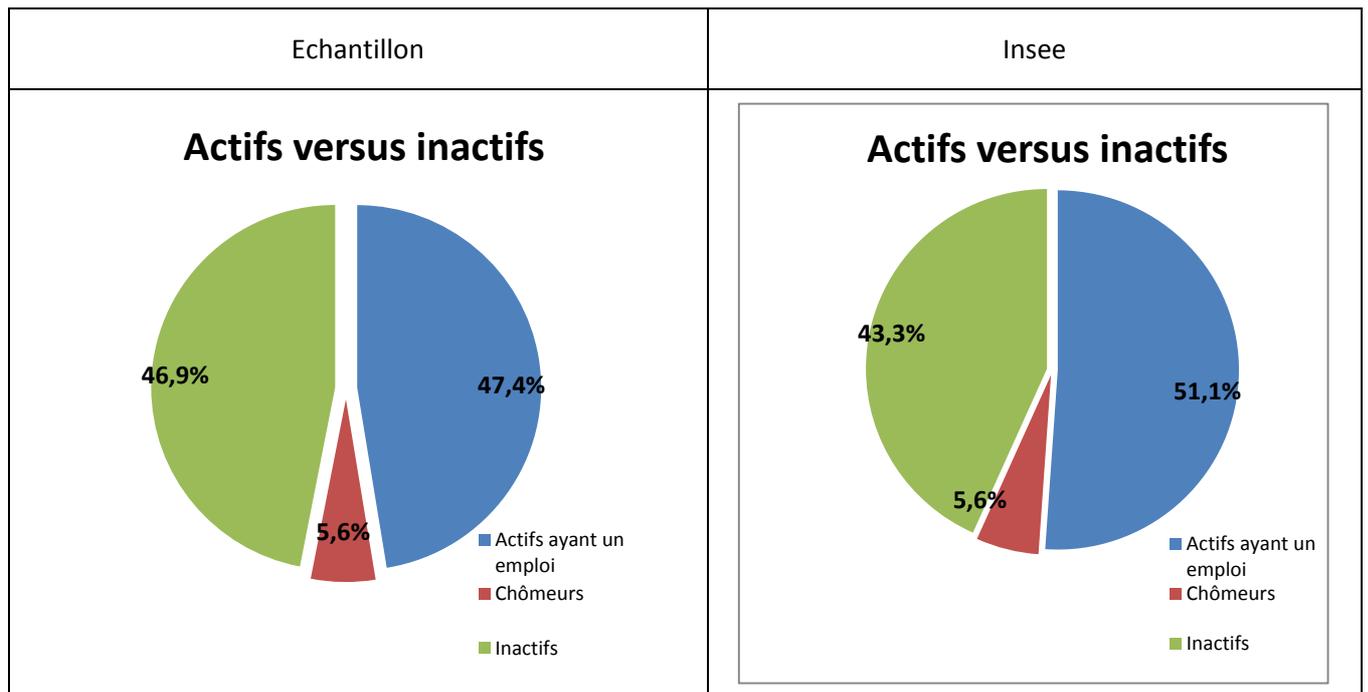
Effectif : 2584 personnes

Répartition par sexes H : 30% / F : 70%

Répartition par tranches d'âge



Actifs versus inactifs



Annexe 2 : Etude des tris croisés

En analysant les réponses apportées à des couples de questions, nous avons cherché à voir s'il existait des liens (en statistique on parle de dépendance) entre les questions. On peut par exemple se demander si l'âge ou le sexe des sondés ont une influence sur leurs réponses.

Pour cela, nous avons mis en œuvre un test statistique approprié (test du Khi 2). Compte tenu de la taille élevée de notre échantillon, nous avons trouvé qu'il existait plusieurs liens statistiquement significatifs.

Ce résultat acquis nous avons cherché à savoir quelle était l'intensité de ces liens. En reprenant notre exemple ci-dessus, il s'agit de savoir si l'âge ou le sexe influence fortement ou faiblement les réponses des sondés. Pour cela, nous avons calculé un indicateur baptisé « V de Cramer ». Cette analyse nous a permis de montrer que le lien entre les variables sociodémographiques et les réponses apportées aux questions était finalement faible, de l'ordre de 5 à 15%, bien que statistiquement significatif.

Couple de variables testées		Résultat du chi deux	V de Cramer
Habitue de lecture des dates limites pour les tranches de jambon emballées	Age	test significatif à 1%	10% (l'âge explique 10% de la variabilité des habitudes de lecture)
	Préparation de repas pour des enfants de moins de 15 ans	test significatif à 5%	6%
	Catégories socio-professionnelles	test significatif à 1%	7%
Habitue de lecture des dates limites pour la salade en sachet	Sexe	test significatif à 1%	15%
Habitue de lecture des dates limites pour les yaourts nature		test significatif à 1%	13%
Comportement face à une barquette de steak haché périmée depuis trois jours	Age	test significatif à 1%	12%
Comportement face à une boîte de raviolis en conserve dont la DLUO est dépassée depuis trois jours		test significatif à 1%	7%

Nous avons également analysé le lien existant entre les réponses fournies en cas d'un dépassement de trois jours sur la boîte de raviolis et sur un yaourt. Le résultat obtenu (V de Cramer = 34%) laisse entendre qu'il existe des consommateurs qui ont tendance à systématiquement jeter les produits dont la date limite est dépassée, y compris pour un dépassement de quelques jours, et ce quel que soit le produit,.

Couple de variables testées		Résultat du chi deux	V de Cramer
Comportement face à une boîte de raviolis en conserve dont la DLUO est dépassée depuis trois jours	Comportement face à un yaourt périmé depuis trois jours	test significatif à 1%	34%

BIBLIOGRAPHIE

1. EUFIC (2011). Forum n° 5 – Consumer response to portion information on food and drink packaging – A pan-European study. Bruxelles, Belgique: www.eufic.org/article/en/expid/forum5-Consumer-response-portion-information-food-drink-packaging/
2. Etude de WRAP, mai 2011, “Determining consumer understanding and use of date labels and storage guidance in order to reduce household food waste.”
3. WRAP (2011). Consumer insight: date labels and storage guidance. Banbury, R.-U.: <http://www.wrap.org.uk/content/consumer-insight-date-labels-and-storageguidance-0>
4. Autorité irlandaise de sécurité des aliments (2011). 5 out of 10 people ignore use by dates: http://www.fsai.ie/news_centre/press_releases/5_out_of_10_People_Ignore_Use_By_Dates/17112011.html
5. Etude de l'USDA citée par NRDC report, septembre 2013, « The dating game : How Confusing Food Date Labels Lead to Food Waste in America », page 19 : <http://www.nrdc.org/food/files/dating-game-report.pdf>