



Lutte contre le gaspillage alimentaire : jusqu'à un an supplémentaire pour utiliser les mélanges destinés à la fabrication des charcuteries

Le SYMTIA (Syndicat national des fabricants de mélanges technologiques pour l'industrie alimentaire) vient d'établir une nouvelle date de durabilité minimale (DDM, ancienne DLUO) pour quatre types de mélanges technologiques secs, destinés à la fabrication de produits charcutiers et traiteur. Le syndicat a en effet mené pendant 3 ans une étude de vieillissement, qui vient d'être finalisée et qui permet de conclure que les mélanges technologiques secs étudiés peuvent prétendre à des DDM allant jusqu'à 30 mois au lieu de 18 ou 24 mois.

Quels sont les mélanges concernés ?

Il s'agit des assemblages d'ingrédients utilisés pour la fabrication de produits charcutiers et traiteur. En 2007, les membres du SYMTIA avaient étudié l'évolution des paramètres microbiologiques et organoleptiques de trois mélanges technologiques. Les conclusions de cette étude avaient permis de fixer leur DDM à 24 mois. En 2019, dans le cadre de leurs actions contre le gaspillage alimentaire, les membres ont souhaité relancer une étude de vieillissement portant cette fois sur une durée de 30 mois et sur quatre types de mélanges :

- Mélange d'épices et arômes ;
- Mélanges technologiques sans épices ou arômes, ni matières premières sensibles (telles que sang, matières grasses végétales ou animales), ni colorants sensibles à la lumière, ni nitrates ;
- Mélanges technologiques sans matières premières sensibles, ni colorants sensibles à la lumière, mais avec nitrates et épices ;
- Mélanges sans additifs.

Ces mélanges, conservés dans des films plastiques, ont été analysés et testés (tests colorimétriques, organoleptiques, ou sensoriels) tous les 6 mois, pendant une durée totale de 30 mois.

Les analyses et tests réalisés soulignent l'absence de dégradation des critères microbiologiques et techniques des mélanges au cours des 30 mois de l'expérimentation. Concernant les DDM des ingrédients qui composent les différents mélanges technologiques, le dépassement de la DDM ingrédient n'affecte pas la qualité microbiologique des mélanges.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

« Les membres du SYMTIA sont engagés depuis de nombreuses années dans une démarche "anti-gaspillage", et c'est la raison pour laquelle nous avons souhaité mener cette étude. Elle correspond par ailleurs parfaitement aux objectifs fixés par les pouvoirs publics dans les lois AGEC et Climat&Résilience. », indique Arnaud LE ROY, président du SYMTIA.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est en effet au cœur des préoccupations actuelles, comme l'illustre la récente publication du décret 2022-1440 visant à améliorer la compréhension de la DDM par



les consommateurs, donnant la possibilité aux opérateurs d'ajouter volontairement une mention complémentaire expliquant qu'un produit reste consommable après la DDM.

Qu'est-ce que la DDM ?

La Date de Durabilité Minimale d'un mélange technologique est définie par le Règlement (CE) n°1169/2011 comme étant « la date jusqu'à laquelle [ce mélange technologique] conserve ses propriétés spécifiques (organoleptiques, technologiques) dans les conditions appropriées de conservation ».

La date de durabilité minimale (DDM) n'a pas de caractère impératif. Une fois la date dépassée, le produit peut avoir perdu ses qualités gustatives ou nutritives, mais ne présente aucun risque pour la santé des consommateurs. La détention ou la mise en vente, à titre gratuit ou onéreux, de denrées dont la date d'utilisation optimale est dépassée ne peut pas être sanctionnée, à condition que le produit demeure de qualité saine, loyale et marchande. Un produit peut être proposé à la vente avec une DDM dépassée, sans que cela ne constitue une infraction.

A propos du SYMTIA

Le SYMTIA, Syndicat national des fabricants des mélanges technologiques, regroupe les fabricants de mélanges technologiques pour l'industrie alimentaire. Avec le SNPE, syndicat des transformateurs de poivres, épices, aromates et vanille, il forme FEDEMET (42 entreprises de toutes tailles).

