

Beaucoup de consommateurs confondent DLUO et DLC. Ces abréviations veulent respectivement dire: Date Limite d'Utilisation Optimale et Date Limite de Consommation. Cette confusion est la cause de trop de gaspillage alimentaire et mérite une petite mise au point.

DLUO

Une fois cette date atteinte, les aliments restent consommables sans risque pour la santé. Ils peuvent par contre avoir moins de goût et perdre leur qualité nutritionnelles. La texture peut aussi être altérée. Vous pouvez consommer ces aliments au delà de la DLUO.

DLC

Au delà de la date limite de consommation, le produit peut présenter un danger pour la santé. Attention donc aux produits ayant dépassé la DLC. Il faut par contre que les DLC sont volontairement courtes afin de garantir une qualité optimale du produit mais aussi à favoriser le gaspillage et la consommation. Pour la petite anecdote, les produits fabriqués en métropole ont parfois une DLC (pour la même date de production) supérieure de quelques semaines pour les DOM-TOM, le voyage par container pouvant prendre plusieurs semaines.

ET APRÈS?

Quand la **DLC** ou la **DLUO** est atteinte, certains produits peuvent encore être consommés pendant quelques jours, semaines voir mois... Voici un résumé, à titre d'information (je vous recommande de faire votre propre expérience) des délais de consommation constatés sur différents types de produits.

Yaourts: La flore lactique les protège mais ils seront plus acide
10 jours après la date

Lait UHT: Il se conserve 2 mois car il est stérilisé, il peut devenir grumeleux.
2 mois après la date

Œufs: Si la coquille est intacte, ils peuvent se conserver 4 semaines au frigo.
4 semaines après la date

Fromages: Ils moisissent ou deviennent forts en goût avant d'être dangereux

2 semaines après la date

Surgelés: Pas de risques sanitaire si on les conserve sans rupture à -18°C mais leur qualité se dégrade

Pas de limite

Conserves: pas de limite si la boîte est intacte

Pas de limite

Produits secs: S'ils restent à l'abri de l'humidité pas de limite

Pas de limite

Épices: Pas de limite mais elles peuvent perdre leur arôme.

Pas de limite

Vous savez tout, le dernier conseil que je vous donne c'est d'apprécier par vous même l'état d'un produit avant sa consommation, et en cas de doute, s'abstenir!