

**Les Français jettent en moyenne 20 kg de déchets alimentaires par personne et par année, dont 7 kg de produits non consommés et encore emballés. Un récent rapport de l'Alliance des consommateurs suisses révèle l'absurdité d'un tel gaspillage suscité par un excès de prudence.**

Les experts ont évalué les éventuels dangers que représentait un échantillon d'aliments ayant dépassé « leur date limite ». Sur les douze produits laitiers et de charcuterie testés, tous étaient encore comestibles et sans danger pour la santé deux semaines après la date fixée. Pour 75 % d'entre eux, la saveur n'était pas altérée. Après trois semaines, les douze aliments périssables réfrigérés étaient encore comestibles, mais cinq d'entre eux avaient une saveur désagréable. Rappelons que deux mentions figurent sur les produits alimentaires : la date limite de consommation (DLC) et la date limite d'utilisation optimale (DLUO). La première qui se traduit par « à consommer jusqu'au... » est une limite impérative qui s'applique aux aliments susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé (charcuterie, viande, plats cuisinés) après la date de péremption. La DLUO signifie, pour sa part, « à consommer de préférence avant le... ». Elle n'a pas de caractère impératif et indique seulement que le produit consommé après la date limite peut perdre sa saveur, sans pour autant constituer un danger pour la santé. Si la lutte contre le gaspillage incombe avant tout au consommateur qui achète de façon compulsive, estime mal ses besoins ou gère mal ses stocks de nourriture, la question se pose aussi de savoir comment l'industrie agro-alimentaire pourrait participer à ces efforts. L'Alliance des consommateurs suisses demande aux industriels d'appliquer des critères uniformes et scientifiquement fondés pour établir les dates. Elle estime aussi que les autorités de contrôle devraient être plus attentifs à la question.