



Fiche de renseignements

RENSEIGNEMENTS SUR LA DURÉE DE CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Qu'est-ce que la durée de conservation d'un aliment?

La durée de conservation est la *durée* pendant laquelle un produit non ouvert conservera sa salubrité, son goût, sa valeur nutritive et toutes autres qualités revendiquées par le fabricant, lorsqu'il est entreposé dans des conditions qui conviennent au produit en question. Les fabricants et les détaillants sont chargés de déterminer la durée de conservation des aliments qu'ils fabriquent et vendent. Les renseignements sur la durée de conservation ne sont pas une garantie de la salubrité du produit.

Quelle est la différence entre les renseignements sur la durée de conservation et la date de meilleure consommation ou date « meilleur avant » ou encore la date d'emballage?

Les renseignements sur la durée de conservation sont déclarés soit sur l'étiquette du produit soit sur une affiche placée à côté de l'aliment et sont généralement exprimés en *nombre de jours*. La date « meilleur avant » est une façon différente d'indiquer la durée de conservation d'un produit. Elle indique la *date jusqu'à laquelle* le produit non ouvert se conservera, et doit être accompagnée d'instructions sur l'entreposage adéquat. La date d'emballage est indiquée sur les produits qui sont emballés au détail et doit être accompagnée de renseignements sur la durée de conservation.

Est-ce que tous les aliments doivent être accompagnés de renseignements sur la durée de conservation?

Non. Toutefois, la plupart des aliments destinés à la vente au détail qui ont une durée de conservation d'au plus 90 jours après leur emballage doivent porter une date de meilleure consommation ou « meilleur avant » et des instructions pour l'entreposage adéquat (p. ex., « gardez réfrigéré »). Les produits emballés au détail, comme la viande, le poisson ou la volaille, doivent porter une étiquette indiquant la date d'emballage et des renseignements sur la durée de conservation (étiquette ou affiche) *ou* une date de meilleure consommation et des instructions sur l'entreposage adéquat. Les fruits et les légumes frais, les beignes et certains produits vendus dans les restaurants ou les distributeurs automatiques n'ont pas à porter de date de meilleure consommation ni de renseignements sur la durée de conservation.

Qu'advient-il des aliments une fois que la date de meilleure consommation ou la durée de conservation sont échues?

Une fois que la date de meilleure consommation ou la durée de conservation sont échues, l'aliment peut perdre une partie de sa valeur nutritive, comme sa teneur en vitamine C. Il pourrait également perdre un peu de saveur, ou sa texture pourrait être modifiée. Vos sens de la vue, de l'odorat et du goût et votre bon sens vous permettront de déterminer s'il y a perte de qualité de l'aliment. Et n'oubliez pas, en cas de doute, jetez-le!

Comment les renseignements sur la durée de conservation sont-ils inscrits sur l'étiquette?

Les renseignements sur la durée de conservation sont exprimés en nombre de jours. La date de meilleure conservation indiquée sur l'étiquette est abrégée sous la forme du mois et du jour et accompagnée des mots "best before" et « meilleur avant ». S'il y a lieu, l'année est indiquée avant le mois et le jour. Par exemple, une date de meilleure consommation du 30 juin 2000 sera indiquée comme suit : 00 JN 30. Dans certains cas (c.-à-d., les aliments emballés au détail), les renseignements sur la durée de conservation peuvent être indiqués sur une affiche placée à côté de l'endroit où l'on vend le produit en question. Le cas échéant, la date d'emballage doit être indiquée sur l'étiquette du produit sous la forme « Empaqueté le »/« Packaged on » suivie de la date.

Pour en savoir davantage sur l'étiquetage des aliments, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca.