

Compte rendu de la demi-journée consacrée à la « Date Limite de Consommation », ULg, le 28/10/2004

A l'heure actuelle où il est nécessaire d'objectiver la durée de vie des produits alimentaires et de maîtriser tous les facteurs susceptibles de l'influencer, le Pôle Technologique a voulu, au moyen de cette formation, sensibiliser les participants à l'évolution de l'approche de la Date Limite de Consommation (DLC). La pâtisserie fut choisie comme exemple pratique.

Le Professeur Clinquart (ULg), vice-président du Pôle, a débuté cet après-midi d'étude par la présentation des services offerts aux entreprises par le Pôle.

Bruno Lejeune, Inspecteur vétérinaire à l'AFSCA, nous a présenté les définitions et obligations légales concernant les dates limites. L'exposé a commencé par quelques notions de vocabulaire : Date de Durabilité Minimale (DDM) et Date Limite de Consommation (DLC) qui sont les deux seules définitions légales. Après un bref rappel de la réglementation (AR 13/09/99, CE 200/13, AR 04/07/96, AR 05/06/90, ...), une liste des produits concernés et non-concernés par cette réglementation a été passée en revue. Les mentions devant figurer sur l'étiquetage ont été citées ainsi que la façon d'inscrire une DDM et une DLC. Mr Lejeune a bien insisté sur le fait que la DDM ou la DLC d'un produit ne peut en aucun cas être modifiée excepté pour les produits ayant subi une seconde fabrication permettant un assainissement du produit (cuisson,...). Pour terminer, les sanctions en cas d'infraction ont été rappelées.

Georges Daube, Professeur à l'ULg, s'est ensuite attaché à présenter les mesures microbiologiques objectivant la durée de vie des produits. Afin de permettre la compréhension de son exposé à toute l'assemblée, il a débuté par une introduction reprenant les différents micro-organismes impliqués en agro-alimentaire (pathogènes et d'altération), les facteurs intrinsèques et extrinsèques déterminant la durée de vie des aliments ainsi que les méthodes qualitatives et quantitatives d'analyse microbiologique. Le Prof. Daube nous a ensuite expliqué la méthode à suivre pour établir, en pratique, la durée de vie microbiologique d'un aliment (test de vieillissement, challenge test,...). L'orateur a insisté sur le fait que la responsabilité liée à la durée de vie des produits reste du ressort des producteurs. Il est donc préférable de la faire valider par un laboratoire accrédité.

Comme exemple, le Prof. Daube a choisi la bactérie pathogène *Listeria monocytogenes*. La première chose à faire consiste à classer les aliments en fonction du risque associé de listériose puis de définir le critère approprié pour rester sous 100 ufc/g à la DLC. Il faut ensuite définir une stratégie de vérification de la maîtrise de *Listeria monocytogenes* (contrôle de l'environnement et des produits). Les mesures à prendre dans les entreprises ont été illustrées à l'aide d'un exemple : un produit de poisson fumé à froid.

Ces notions de DLC sont de plus en plus intégrées dans les cahiers des charges privés (BRC, IFS) et dans la législation d'où la nécessité de formation des producteurs comme des autorités de contrôle.

John Moerman, responsable production à Upignac, a terminé cet après-midi en exposant, au moyen d'exemples concrets de la pâtisserie, les mesures physico-chimiques et organoleptiques qui influencent la durée de vie des produits. Une denrée alimentaire peut subir des modifications d'ordre chimique et/ou enzymatique

(oxydation, pH,...), mécanique (transport) ou physique (température, humidité,...). Ces modifications apparaissent progressivement, il faut donc établir des valeurs critiques d'acceptation ! Les paramètres à contrôler pour déterminer la DLC d'un point de vue physico-chimique et organoleptique d'un produit sont l'aspect, l'apparence, l'odeur, le goût et la texture. Les différentes possibilités pour déterminer la DLC d'un point de vue physico-chimique sont semblables à celles du point de vue microbiologique : étude théorique (estimation approximative d'une DLC), méthode classique permettant de déterminer la DLC sur base d'analyses physico-chimiques, vieillissement accéléré pour les produits de longue conservation ou modèles mathématiques (difficiles à mettre en place). Les méthodes d'analyse pouvant mesurer les modifications subies par le produit sont microbiologiques, instrumentales et sensorielles. Pour clore son exposé, Mr Moerman a présenté un exemple pratique de détermination de DLC : les gâteaux !

Pour clôturer cet atelier, le Professeur Deroanne (FUSAGX), président du Pôle, a encouragé les sociétés à avoir un souci d'amélioration continue. Une réflexion approfondie au sujet des DLC fait preuve d'une politique de qualité sérieuse.