

## DURABILITÉ AUX ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Aux USA, la durabilité des aliments peut être indiquée selon les modalités suivantes :

- « **OPEN DATING** » : une date est indiquée sur le produit, pas un code ;
- « **CLOSED ou CODED DATING** » : peut se trouver sur l'emballage des aliments à longue conservation, conditionnés en bocaux, cannettes ou boîtes, il s'agit la plupart du temps de codes incompréhensibles pour les non-professionnels.

Un principe du droit alimentaire de l'organisation fédérale des États-Unis prévoit que les aliments commercialisés aux USA doivent être sûrs du point de vue hygiénique et sanitaire et, donc, qu'ils doivent être propres à la consommation. La présence d'indications comme *best by*, *use by* (ou autres) n'annule pas cette obligation/responsabilité. Un produit considéré dangereux pour la santé du consommateur peut faire l'objet d'actions de la part de la *Food and Drug Administration (in primis*, le retrait du marché de l'aliment considéré comme dangereux), indépendamment de la présence de n'importe quelle date sur l'étiquette.

La réglementation fédérale des USA sur l'étiquetage des aliments ne prévoit pas de dispositions obligatoires pour indiquer leur durabilité. Sauf pour le « lait artificiel pour nouveau-nés » pour lequel l'indication *use by date* (mois et année) est prévue. Cette date est choisie par le producteur, le conditionneur ou le distributeur, sur la base de tests ou d'autres informations démontrant qu'avant cette date, dans les conditions de manipulation, de conservation, de préparation et d'utilisation appropriées recommandées sur l'étiquetage, la denrée alimentaire :

- (1) au moment de la consommation, contient au moins la quantité de chaque nutriment indiquée dans le tableau des valeurs nutritionnelles présentes sur l'étiquette ;
- (2) présente des caractéristiques qualitatives « au moins » acceptables (par exemple, le lait passe facilement par les trous de la tétine du biberon).

D'une part, si ce système réglementaire peut sembler inspiré du « bon sens » (il amène les consommateurs à évaluer les caractéristiques effectives de l'aliment qu'ils s'approprient à consommer et à ne pas se fier exclusivement à une date imprimée sur un emballage), d'autre part, des études récentes ont mis en évidence que l'absence de règles précises et uniformes sur l'ensemble du territoire des États-Unis crée une grande confusion chez le consommateur et qu'il s'agit de l'une des causes d'importants gaspillages alimentaires (l'on estime qu'aux USA environ 40% des denrées alimentaires ne sont pas consommées et que le consommateur moyen américain gaspille 10 fois plus que le consommateur moyen du Sud-Est asiatique).

Ceci s'explique notamment par le fait que de nombreux acteurs (gouvernement fédéral, gouvernement central, gouvernements locaux et producteurs) sont intervenus, à différents titres, au sujet de la durabilité des denrées alimentaires, en publiant soit des lignes directrices, soit des réglementations.

Le **gouvernement fédéral**, comme déjà souligné plus haut, n'a pas réglementé les modalités d'indication de la durabilité des aliments, mais a fourni des explications à ce sujet.

Par exemple, le *National Institute of Standards and Technology (NIST)*, après avoir observé que l'absence d'uniformité au niveau de la réglementation entre les juridictions des différents États peut compliquer le commerce entre lesdits États, a proposé des orientations (*Uniform Open Dating Regulation*). Le texte ainsi mis au point, dont l'on espère qu'il sera adopté par toutes les juridictions locales et des divers États, prévoit les mentions :

- *sell by* : pour les aliments facilement périssables et préemballés ;
- *best if used by* : pour les aliments moins facilement périssables ou dont la *shelf life* (durabilité) est plus étendue.

Ces orientations prévoient la possibilité de vendre toutes les denrées alimentaires après la date indiquée sur l'étiquette, à condition que leurs caractéristiques qualitatives soient garanties et, pour

les denrées alimentaires facilement périssables, qu'il soit clairement indiqué que la vente a lieu après la date d'échéance.

Cependant, jusqu'à présent, seuls 5 États (Arkansas, Connecticut, Nevada, Oklahoma et West Virginia) ont adopté les lignes directrices prévues par le *NIST* dans la version 2013, tandis que 3 États (Michigan, South Dakota et Washington) et les Îles Vierges américaines ont adopté en entier ou en partie une version précédente du *NIST Handbook*.

Même si ces lignes directrices contribuent à une standardisation de l'indication de la durabilité des denrées alimentaires, elles font l'objet de critiques : utiliser la mention *sell by* peut contribuer à confondre les consommateurs et, par conséquent, à accroître le gaspillage alimentaire.

Un autre exemple de lignes directrices fédérales sont celles qui sont contenues dans le *FDA Food Code*, dont l'adoption, tout comme pour celles du *NIST*, est facultative. De nombreux États ont choisi de les adopter car elles sont le fruit de l'expérience de nombreux experts en matière de sécurité alimentaire. La version la plus récente du *FDA Food Code* a été publiée en 2009.

Étant donné l'absence d'une réglementation fédérale obligatoire, les **États** ont une très grande liberté de décision en ce qui concerne la réglementation de la durabilité des denrées alimentaires. En particulier, une étude récente, menée sur un panel de 50 États, a mis en évidence 4 cas de figure :

1. États qui ont prédisposé une réglementation sur les informations relatives à la durabilité pour certaines denrées alimentaires, mais qui n'ont pas réglementé leur vente après la date de péremption indiquée ;
2. États qui n'ont pas prédisposé de réglementation sur les informations relatives à la durabilité mais qui ont réglementé la vente des aliments concernés, quand des dates ont été volontairement indiquées dans l'étiquetage ;
3. États qui ont réglementé les informations relatives à la durabilité des denrées alimentaires et, de manière générale, leur vente après la date de péremption;
4. États qui n'ont prévu aucune disposition sur la durabilité des denrées alimentaires.

La durabilité d'une denrée alimentaire peut également être réglementée à l'échelon **local** : par exemple, la ville de Baltimore interdit la vente de toute denrée périssable au-delà de sa date de péremption, tandis que ce n'est pas le cas pour l'État de Maryland.

Dans un tel contexte, les **producteurs** sont libres de choisir sur quelles denrées alimentaires et avec quelles modalités indiquer la durabilité. Certaines associations professionnelles du secteur alimentaire ont rédigé des lignes directrices afin de combler les lacunes juridiques. Des lignes directrices ont également été adoptées par des chaînes de la grande distribution. Par exemple, depuis 2004, certaines d'entre elles ont commencé à demander à leurs propres fournisseurs d'ajouter la mention *best if used by* sur toutes les denrées alimentaires, dans l'espoir de garantir aux consommateurs des aliments frais.

## RÉFÉRENCES LÉGISLATIVES

*Food, Drug and Cosmetic Act. (2012).*

*Uniform Open Dating Regulation*

*FDA Food Code.*