



DUREE DE VIE DES PRODUITS LAITIERS FERMIERES

La durée de vie d'une denrée alimentaire dépend de ses caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques. Inutile d'aller chercher des durées de vie dans la réglementation : il n'y en a pas, sauf pour quelques rares exceptions (dont lait cru). C'est donc au producteur de définir et valider lui-même la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM) pour tout produit mis sur le marché et en cas de changement de process.



DUREE DE VIE D'UN PRODUIT : DLC OU DDM ?

On applique une **DLC** aux **produits les plus périssables**, susceptibles de se dégrader sur le plan microbiologique après une période courte, et donc de devenir inacceptables pour la consommation humaine (altération du produit, risque pour la santé). Les produits laitiers frais rentrent dans cette catégorie : lait cru, pasteurisé, crème, beurre, fromage blanc, yaourt.... Sur l'étiquette, la DLC est indiquée avec la mention « à consommer jusqu'au... » assortie de conditions de conservation (ex : « à conserver à +4°C max »).

La **DDM** (anciennement DLUO) s'applique aux autres produits, qui de par leur propriétés physico-chimiques (pH, humidité...) ne permettent pas le développement de germes pathogènes ou d'altération. La DDM correspond à la date au-delà de laquelle des altérations or-

ganoleptiques sont susceptibles d'apparaître (aspects, odeur, texture, flaveur), sans pour autant constituer un danger pour la santé du consommateur. Exemple : fromage affiné, crème glacée, confiture de lait... Sur l'étiquette, la DDM est indiquée avec la mention « à consommer de préférence avant le / ou avant fin... ». Remarque : pour les fromages vendus rapés ou tranchés, on utilisera une DLC afin de tenir compte des risques d'altération microbiologique induits par ces opérations.



Le lait cru est le seul produit laitier pour lequel la DLC est cadrée réglementairement : 3 jours après la traite la plus ancienne, pouvant être portés à 5 j sur présentation d'analyses bactériologiques conformes.



VALIDATION DES DLC : PRINCIPE GENERAL

Normalement, une DLC se valide avant le lancement du produit sur la base d'une **étude de vieillissement**. Cela consiste à analyser 5 échantillons du produit à DLC, après avoir appliqué une rupture de chaîne du froid pendant le stockage : un protocole d'analyse coûteux qui pèse donc dans le budget, notamment quand on démarre une activité fermière.

Une fois la DLC validée, il est nécessaire de vérifier régulièrement qu'elle est toujours OK : il faut donc prévoir, dans le plan d'autocontrôle de

l'atelier, de refaire analyser le produit à DLC de temps en temps (un seul échantillon suffira et pas forcément avec une rupture de chaîne du froid).

Doit-on valider une DDM ?

Pour les produits à DDM, l'étude de vieillissement ne se justifie pas. Ces produits doivent en revanche être régulièrement analysés dans le cadre du plan d'autocontrôle habituel, en fin de fabrication (stade J0) ou autre stade, sans rupture de chaîne du froid.



FLEXIBILITE POUR LES ATELIERS FERMIERS

Il n'y a pas besoin de recourir à une étude de vieillissement pour les produits listés dans le tableau ci-dessous dès lors que la DLC étiquetée reste dans les limites de la **DLC usuelle** indiquée. Dans le plan d'autocontrôles de l'atelier, il faudra en revanche bien prévoir de faire ponctuellement des analyses de vérification à DLC, en complément des analyses de routine au stade J0 (fin de fabrication). Ces analyses sont à faire sur un seul échantillon (n=1).

En revanche, si vous voulez mettre une DLC supérieure à la DLC usuelle reconnue par l'administration, l'analyse de 5 échantillons avec rupture de chaîne du froid reste nécessaire. En atelier fermier, il est préférable d'effectuer ces analyses sur des lots différents, donc en étalant dans le temps, pour prendre en compte la variabilité des lots. Ex : test de vieillissement d'1 échantillon (n=1) sur 5 lots différents. L'historique de 5 résultats satisfaisants permettra de valider la DLC.

DLC usuelles reconnues par l'administration (Instruction technique DGAL 2024-270)

Catégorie de produit	DLC usuelle*
Beurre cru dont pH < 4,7	≤ 22 jours
Beurre cru dont pH > 4,7	≤ 15 jours
Crème crue sans ferment	≤ 7 jours
Crème crue avec ferment ajouté (indigène ou commercial)	≤ 15 jours
Crème pasteurisée	≤ 21 jours
Yaourts et autres laits fermentés (bifidus, gwell ou gros lait, lait ribot...)	≤ 28 jours
Fromages frais de lactosérum	≤ 7 jours
Produits en portions ou râpés sans atmosphère modifiée (film étirable, poches scellées)	≤ 10 jours
Produits en portions ou râpés sous atmosphère modifiée ou sous vide	≤ 21 jours
Lait pasteurisé	≤ 10 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) – conditionnement étanche à l'air (couvercle ou capsule scellée)	≤ 21 jours
Desserts lactés (crème chocolat, riz au lait, crème aux œufs...) – conditionnement non étanche à l'air (couvercle ou capsule non scellée)	≤ 7 jours
Lait emprésuré	≤ 7 jours
Fromages frais de type faisselles et fromages blancs – base crue	≤ 15 jours
Fromages frais de type faisselles et fromages blancs – base pasteurisée	≤ 28 jours

*Ces durées de vies usuelles s'entendent sous réserve du respect des températures maximales de conservation suivantes :

- ≤ à + 4°C pour les produits non fermentés,
- ≤ à + 8°C pour les produits fermentés.