



Meilleur avant (MA)

CETTE CHRONIQUE EST MEILLEURE AVANT LE 12 OCTOBRE

ou *Est-ce que ma vie est en péril parce que la mention « meilleur avant » sur ma boîte de lait indique la date d'hier?*

Les matins sont déjà difficiles en soi, alors imaginez-vous vous apercevoir au réveil, avant même d'avoir versé dans votre bol une seule goutte du lait bien frais que vous venez de sortir du réfrigérateur, que la date de péremption sur l'emballage signale « MEILLEUR AVANT »... la veille!! Cela fait hésiter. Vous risquez-vous à braver cette indication fatidique? Pour les plus téméraires (et tous les autres), voici une explication de cette date dite « meilleure avant » (ou également « date MA ») que l'on retrouve un peu partout aujourd'hui et surtout la véritable signification se cachant derrière.

Imprimer une *date MA* sur un produit alimentaire permet au fabricant de certifier la qualité de ce dernier auprès de ses consommateurs. Mais strictement parlant, la *date MA* est tout bonnement un code ayant substitué la « durée de conservation » du produit à sa date de fabrication. Par ailleurs, notons que la durée de conservation se contente d'établir une période pendant laquelle supposément le produit conserve, sans détérioration appréciable, son caractère agréable au goût et sa valeur nutritive lorsque entreposé dans un environnement conditionné à cet effet.

Mais comment le fabricant s'y prend-il pour déterminer cette durée de conservation? Pour les aliments, c'est toujours une question de temps avant qu'il y ait une multiplication des microbes nuisibles ou qu'il y ait une altération des composants nutritifs.

Ces échéances dépendent, entre autres, de la composition chimique et biochimique du produit, de l'hygiène du procédé de fabrication et d'emballage ainsi que du matériau dont l'emballage est fait en tenant compte du processus de fabrication. Bien que la durée de conservation établie par le fabricant puisse être doublée, le plus important est que le fabricant l'identifie et puisse la justifier. Un autre fait pertinent est que la *date MA* sert comme code de production en cas de plainte ou d'autres questions concernant sa fabrication.

En fait, en tant que consommateur, la *date MA* vous sert principalement à vous protéger contre les erreurs commises au cours de la chaîne de distribution (« Oups! J'ai oublié cette palette de boîtes de lait 2 % dans le fond de l'entrepôt pendant deux mois! ») et également comme aide-mémoire lors du tri que vous faites de votre réfrigérateur. De fait, et toujours prenant pour exemple notre boîte de lait, une *date MA* indiquant deux semaines de sursis ne vaut rien si vous avez oublié vos achats six longues heures dans le coffre de votre voiture, d'un noir profond et stationnée au soleil en plein mois de juillet.

Alors, ne craignez pas la *date MA*, il s'agit avant tout d'une garantie de qualité (dépendamment du respect de certaines conditions de conservation du produit). Dans l'ensemble, c'est comme pour tout, il faut toujours s'enquérir des indications inscrites en petits caractères. Enfin, et pour souligner qu'il n'est pas aisé de se repérer avec les échéances associées aux produits comestibles, lorsque nous parlons des vins rouges, la date « MEILLEUR AVANT » n'a plus lieu d'être. Il serait plus juste d'utiliser les termes de « MEILLEUR APRÈS » dans ces cas-précis!

Fred J. Ablenas, PhD