



## Les produits surgelés

### Pourquoi penser à la prévention des déchets ?

La consommation de produits surgelés fait partie de la vie moderne et elle est en forte croissance. La prévention des déchets, en ce qui les concerne, va essentiellement être liée à leur consommation effective. En effet, une part non négligeable de produits surgelés se retrouvent dans les poubelles, non utilisés. Outre la masse de déchets produits, il faut penser que les aliments ainsi jetés ont coûté, tant en argent qu'en atteintes à l'environnement, pour leur production (engrais, pollution des eaux...) comme pour leur transport en camion frigorifique et leur conservation à basse température (énergie, effet de serre). Par ailleurs, la prévention peut aussi porter sur le choix des emballages

### A quels niveaux agir ?

- L'achat
- Le rangement
- L'utilisation
- L'élimination

#### **L'achat**

- pour le choix du bon conditionnement : penser à la taille, à la possibilité de fractionner facilement le contenu en fonction des besoins
- nature de l'emballage : le carton pourra rejoindre la collecte sélective des emballages. Le sachet plastique finira dans les déchets non recyclables.
- sur les produits surgelés figure une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO, voir également ci-après à la rubrique "L'utilisation"). Selon les produits, la DLUO est en général de 12 à 24 mois. Compte-tenu de l'organisation de la chaîne d'approvisionnement, il est très rare qu'apparaisse en magasin la mention d'une date rapprochée.
- si le produit ne m'est pas connu ("nouvelle recette", plat exotique...), je ne le prends que pour un repas (au cas où il ne plairait pas).
- j'achète des produits frais en vrac, que je congèle moi-même, en portions de taille adaptée. Je note soigneusement la date, et je me souviens que cette congélation "maison", même en utilisant la touche spéciale de mon congélateur, se fait à une température plus élevée que la surgélation industrielle, ce qui impliquera un usage plus rapproché dans le temps.

#### **Le rangement**

- pour assurer la chaîne du froid : utiliser un sac isotherme,
- placer le produit au congélateur avec ceux de même catégorie, et profiter de ce rangement pour remettre devant les produits les plus anciens.



## L'utilisation

- en fonction du type de produit que vous choisissez de consommer, prenez celui dont la date d'utilisation est la plus proche. La Date Limite d'Utilisation Optimum (DLUO) informe le consommateur de la date limite après laquelle les qualités organoleptiques (goût, odeur, saveur...) et la texture du produit ne seront plus optimales. Mais consommer un produit surgelé après la DLUO n'entraîne pas de problème de sécurité alimentaire (si, bien sûr, la chaîne du froid a été respectée). Ceci est très différent de la Date Limite de Consommation (DLC), qui figure sur les produits frais et indique la date à ne pas dépasser pour des raisons de sécurité alimentaire.
- remettez immédiatement l'excédent au froid, dans son emballage ou en l'étiquetant avec la DLUO.
- en cas de reste après décongélation ou cuisson, mettez sans attendre au réfrigérateur dans un récipient adapté, et consommez rapidement.

## L'élimination

- respectez les consignes de tri pour les emballages vides (par exemple carton, à condition qu'il ne soit pas souillé par le produit lors de la décongélation).
- si vous avez des produits que vous n'utiliserez pas avant leur date limite, proposez-les autour de vous.
- si vous avez malgré tout des produits périmés à jeter, ils doivent être mis à la poubelle ordinaire (surtout pas avec les emballages destinés au recyclage, qu'ils pollueraient)
- si vous faites du compostage dans votre jardin, vous pouvez mettre sur votre tas les fruits ou légumes contenus. Si votre collectivité ramasse les déchets alimentaires, le contenu peut être mis dans ce bac, et les emballages vides peuvent suivre la voie habituelle.



Pour en savoir plus : [www.ecologie.gouv.fr](http://www.ecologie.gouv.fr)