

Congrès AMBQ
Durée de vie en tablette
(1^{ère} partie)
Par Luc Vallée

*Agriculture, Pêcheries
et Alimentation*

Québec 

1-La durée de conservation (vie en tablette) : définition

- Durée pendant laquelle les produits alimentaires non ouverts, conservés dans des conditions adéquates et telles que spécifiées par le fabricant, conservent significativement :
 - leurs propriétés gustatives;
 - leur valeur nutritionnelle;
 - et toutes autres caractéristiques désirées par le fabricant.

Suite

- La durée de vie d'un produit est un aspect fondamental d'un système de gestion et de contrôle de la qualité; lequel permet au fabricant de s'assurer que ses produits mis en marché respectent ses exigences pendant une période connue.
- Et une des clés du succès de toute brasserie :
un produit présentant des propriétés (qualités) constantes qui sont conservées adéquatement pendant toute la période prévue de sa mise en marché.

2-De quelle façon se présente-t-elle?

- Par une date de péremption « *meilleur avant* » laquelle indique cette durée. Celle-ci est compréhensible par les consommateurs;
ex. : 13 DE 22
- par un code qui permet au fabricant de reconnaître cette durée. Celui-ci est habituellement incompréhensible par le consommateur;
ex. : 13713A
- indéterminée. Dans le secteur brassicole, on utilise fréquemment la mention; « *embouteillé le...* »
- absence de toute information.

3-Aspects légaux

- Si un produit alimentaire possède une durée de conservation de plus de 90 jours, il n'est pas nécessaire d'indiquer une date de péremption « *meilleur avant* » et les renseignements sur sa conservation. Cependant, de plus en plus de fabricants choisissent volontairement de fournir ces renseignements aux consommateurs.
- **La date de péremption n'est pas une garantie de la salubrité de l'aliment.** Elle constitue plutôt une indication pour les consommateurs de la fraîcheur et de la durée de conservation potentielle des aliments non ouverts.

Suite

- Cette exigence ne devrait donc pas s'appliquer aux produits brassicoles, du moins, c'est à souhaiter. Cette pratique est donc volontaire.

4-Considérations brassicoles

- Certains styles de bière vieillissent mal et d'autres ont avantage à vieillir. C'est donc au brasseur à qui revient la décision de communiquer sur la nature de cette information à fournir au consommateur.

5-À quoi est-ce utile?

- Assure au brasseur que ses produits respectent ses propres normes pendant une période de mise en marché bien définie;
- peut sécuriser une catégorie de clients lors de l'achat par la mention « *meilleur avant* »;
- peut permettre à une catégorie de clients de gérer les produits qu'ils désirent laisser vieillir en utilisant la mention « *embouteillé le ...* »;

Suite

- permet au brasseur de gérer les stocks en points de vente. Assure la traçabilité et facilite le processus de retrait dans le cas d'un rappel généralisé en points de vente;
- impose aussi de retirer les produits périmés, ce qui représente des frais... mais démontre l'intégrité du brasseur à tous les intervenants de la chaîne de distribution, et ce, jusqu'au consommateur.

6-Comment la détermine-t-on?

Réelle :

- À partir de produits issus des productions régulières, on évalue, à des moments prédéterminés, les propriétés gustatives de ceux-ci.

Ainsi, il est possible de préciser l'évolution des caractéristiques et de déterminer objectivement la durée de vie des produits en tablette. Sur la base de ces observations, il sera possible de corriger ou d'ajuster la durée de vie des produits éventuellement fabriqués;

Suite

Forcée :

- Dans certaines conditions particulières, il peut s'avérer nécessaire d'estimer rapidement la durée de vie en tablette. Avec différents échantillons, on effectue une simulation par une exposition à des températures relativement élevées pendant des périodes déterminées.

Suite

Comment s'assure-t-on que la durée de vie des produits que l'on a déterminée représente-t-elle la réalité?

- Par l'application d'un contrôle de la qualité adéquat tout au cours du procédé et, entre autres, par un contrôle sur le contenu de l'air ou de l'oxygène dans le contenant;

Suite

- Par un suivi gustatif et visuel systématique de l'évolution des caractéristiques et des propriétés des produits à chaque embouteillage (à la demi-vie et en fin de vie, à titre d'exemple).

7-Quels sont les facteurs qui influencent le plus cette durée de vie?

- contenu en oxygène dans le produit après l'embouteillage (oxydation);
- contaminations microbiologiques;
- écarts en procédé;
- conditions pendant la distribution jusqu'au point de vente.

Actions simples et peu coûteuses en procédé
afin d'augmenter la durée de vie en tablette.

Michel et Jérôme, c'est à vous la suite!