

DIRECTION DES SERVICES DE L'AGRICULTURE  
Service d'inspection vétérinaire alimentaire  
et phytosanitaire (SIVAP)

## **Aux distributeurs de denrées alimentaires**

Affaire suivie par : Issam DJENIDI – Chef du SIVAP

Tél. : +681 72 28 34

Mél : [sivap@agripeche.wf](mailto:sivap@agripeche.wf)

Wallis le 14 octobre 2025

### **Réf. Règlementaires :**

- Arrêté 2001-065 du 07 février 2001 approuvant et rendant exécutoire la délibération 25/AT/01 du 31 janvier 2001 portant réglementation générale du contrôle sanitaire et de salubrité des denrées alimentaires.
- Arrêté 2007-457 du 5 novembre 2007 fixant les obligations d'inscription d'une date sur certaines denrées alimentaires.
- Arrêté 2001-536 du 29 novembre 2001 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées alimentaires.
- Arrêté 2014-408 du 29 août 2014 modifiant l'échelle des peines pouvant sanctionner les infractions aux arrêtés du Préfet Administrateur Supérieur, Chef du Territoire des Îles Wallis et Futuna.

### **Objet : Protection de la santé publique et respect de la réglementation territoriale sur les durées de vie commerciales des denrées.**

Des signalements répétés de denrées non conformes ont été relayées aux autorités coutumières et administratives de Wallis et Futuna.

Ces non conformités concernent le non-respect des dates limites de mise sur le marché et de consommation et la mise en vente de denrées corrompues telles que les céréales charançonnées ou les denrées imprégnées d'odeur de lessive.

Il nous a donc semblé indispensable de pouvoir rappeler la règle à tous, afin que chacun en ait connaissance et veille à son respect.

### **Notions de DLC, DLUO ou DDM**

- La DLC est indiquée sur le conditionnement par la formule « DLC » ou « À consommer jusqu'au... », suivie de la date limite. Les produits comme les yaourts, la viande fraîche, le poisson, les plats cuisinés non stérilisés... présentent généralement une DLC. **Ils doivent impérativement être retirés de la vente une fois la date dépassée car ils peuvent être dangereux pour la santé.**

- La date de durabilité minimale (DDM) anciennement date limite d'utilisation optimale (DLUO). Elle concerne les denrées peu périssables tels que les pâtes, gâteaux secs, ou encore des boîtes de conserve.

Sur le conditionnement, la DDM est indiquée par la formule « À consommer de préférence avant » ... ou en anglais « best before » suivi d'une date.

Une fois la date passée, la denrée ne présente pas de danger et peut être consommée. Cependant elle peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités : goût, texture...

Ainsi les produits à DDM ou DLUO dépassée peuvent être consommés et sont commercialisables.

\*Attention cependant à l'aspect des produits qui prime sur les dates ; pour un produit en conserve toute trace d'altération telle que déformation, traces de rouille, bombage, mauvaise odeur à l'ouverture, etc., peut révéler une altération du produit. En cas de doute, il est préférable d'éviter de les commercialiser et de les consommer.

#### Règlementation sur les dates limites :

L'arrêté 2007-457 du 5 novembre 2007 prescrit l'obligation d'inscription d'une date sur certaines denrées alimentaires et constitue une mesure de protection de la santé publique en application de la délibération 25/AT/2001 portant réglementation générale du contrôle sanitaire et de salubrité des denrées alimentaires.

A ce titre il nous paraît nécessaire de rappeler que « **la détention en vue de la vente, la mise en vente, la vente ou la distribution à titre gratuit de denrées alimentaires sont interdites dès lors que la date limite de consommation est atteinte** » (art.5 de l'Arrêté 2007-457 cité en référence)

#### Point particulier sur les œufs à Wallis et Futuna :

Les œufs frais réfrigérés sont assujettis à une DLC de 35 jours à compter de la date de ponte (annexe II de l'Arrêté 2007-457 cité en référence). Ainsi les infractions suivantes sont possibles :

- Absence de date de ponte et de DLC ou de l'une des deux informations
- Mention d'une DDM avec « best before » ou « à consommer de préférence avant » en lieu et place d'une DLC
- La conservation à température ambiante au lieu de réfrigérée.

#### Cas particuliers de certaines denrées insalubres non marchandes :

L'arrêté 2001-065 du 07 février 2001 portant réglementation générale du contrôle sanitaire et de salubrité des denrées alimentaires prévoit que les denrées non marchandes et insalubres soient retirées de la mise sur le marché par leur détenteur. A défaut ou en cas de récidive l'autorité peut se substituer au commerçant. Ce dernier peut également faire l'objet de poursuites et de sanction pénales

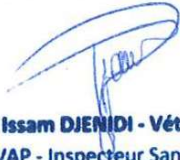
Les cas des céréales charançonnées (denrées parasitées insalubres) et des produits contaminés par des odeurs de lessives ou chimiques anormales (denrées non marchandes) rentrent dans cette catégorie de denrées et sont à retirer de la vente.

Restant à votre disposition pour tout renseignement

Respectueuses salutations

Le chef du SIVAP

**Service Inspection Vétérinaire, Alimentaire et Phytosanitaire**  
**Territoire des îles de Wallis et Futuna**



**Dr. Issam DJENIDI - Vétérinaire Officiel**  
Chef du SIVAP - Inspecteur Santé Publique Vétérinaire

