



## COVID-19, GESTION DES DATES DE DURABILITE MINIMALE DES BIERES

Paris, le 9 avril 2021

MC/MS – 21-036.C

Le Président de la République a donné un signal d'espoir à l'ensemble des acteurs du CHR en annonçant une réouverture possible mi-mai des établissements de restauration et des débits de boissons dans le respect d'un protocole sanitaire adapté au contexte et accepté par les professionnels. En tant que fournisseur incontournable du CHR, la brasserie française a à cœur d'accompagner au mieux la reprise progressive de l'activité de ses clients.

Avec la fermeture des établissements CHR depuis le 30 octobre 2020, les brasseries comme leurs clients (grossistes en boissons ou débits de boissons) détiennent des stocks de produits avec des dates de durabilité minimale (DDM) qui sont désormais dépassées ou pourront l'être dans les semaines à venir.

Brasseurs de France souhaite rappeler les règles qui permettent de gérer, au mieux, ces stocks en limitant le gaspillage alimentaire tout en garantissant aux consommateurs la qualité qu'ils attendent.

**La date de durabilité minimale est une date fixée sous la responsabilité de chaque brasserie qui garantit une qualité optimale de la bière** en termes de caractéristiques organoleptiques, physiques et gustatives. Cette date est déterminée en tenant compte, notamment, des ingrédients mis en œuvre, du procédé de fabrication, du conditionnement, propre à chaque recette de bière et à chaque brasserie.

Pourvu que leur emballage (fût, bouteille, boîte / canette...) n'ait pas été altéré et/ou intentionnellement ouvert et qu'elles aient été conservées dans les conditions prescrites par la brasserie, les bières dont la DDM est dépassée peuvent être commercialisées et consommées sans risque par le consommateur, l'éventuelle altération de leurs qualités gustatives étant généralement imperceptible par ce dernier.

**Chaque brasserie adhérente de Brasseurs de France reviendra directement vers ses clients pour leur indiquer les références des produits concernés et la durée, au-delà de la DDM, pour laquelle la qualité de ses bières est préservée et a été validée par ses soins.**

Soyez assurés que chaque brasserie adhérente de Brasseurs de France travaille à vos côtés à ce que la prochaine reprise d'activité soit la plus favorable à l'ensemble de notre filière tout en garantissant la sécurité et la satisfaction des consommateurs.

Brasseurs de France en appelle ainsi à la responsabilité de l'ensemble des acteurs de la filière afin d'éviter la fragilisation des différents opérateurs et le gaspillage de bières qui restent parfaitement consommables.

Maxime COSTILHES,

Délégué Général.