Arrêté n° 2140 CM du 30 décembre 2008 relatif à la définition et la commercialisation du lait et des produits à base de lait

(NOR : SAE0802038AC)
Paru in extenso au journal officiel n°3 N du 15/01/2009 à la page 194 dans la partie ARRÊTÉS DU CONSEIL DES MINISTRES

Version en vigueur au 01/01/2021

Le Président de la Polynésie française,
Sur le rapport du ministre de l'économie et du pacte social, en charge du développement de l'emploi durable, du travail, de la formation professionnelle et des dessertes interinsulaires maritimes et aériennes,
Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté n° 1355 PR du 19 avril 2008 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;
Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les produits et les services ;
Vu la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services ;
Vu le décret du 18 mai 1940 portant règlement d'administration publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes aux Etablissements français de l'Océanie ;
Vu la délibération n° 71-174 du 10 novembre 1971 modifiée réglementant la production et la vente des produits lactés et de leurs sous-produits en Polynésie française ;
Vu la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage ;
Vu l'avis du comité technique de coordination des contrôles rendu dans sa séance du 4 mars 2008 ;
Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 30 décembre 2008,

Arrête :

Article 1er

Le présent arrêté fixe, sans préjudice des dispositions générales relatives à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires définies dans la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 susvisée, les conditions de commercialisation et de mise sur le marché du lait et des produits à base de lait.

Art. 2

Les dénominations de vente du lait et des produits à base de lait sont définies en annexe 1 au présent arrêté.

Art. 3

Les qualificatifs et mentions suivantes de l'étiquetage ou la présentation du lait et des produits à base de lait sont définis en annexe 2 au présent arrêté.

Art. 4

L'adjonction de vitamine D, sous forme de vitamine D2 (ergocalciférol) ou de vitamine D3 (cholécalciférol), est autorisée dans le lait de consommation courante et les laits en poudre autres que ceux destinés à une alimentation particulière.

La teneur en vitamine D du produit ne doit pas dépasser 1 micro-gramme pour 100 millilitres de lait ou de lait après reconstitution pour le lait en poudre, et doit être indiquée sur l'étiquetage du produit.

La dénomination de vente du lait de consommation courante ou du lait en poudre n'est pas modifiée par l'adjonction de vitamine D au produit dans ces proportions.

Art. 5 *Rédaction issue de Arrêté n° 2591 CM du 23 décembre 2020*

L'étiquetage des laits pasteurisés doit comporter, en complément de la dénomination de vente :

a) Le mot "demi-écrémé" lorsque la teneur en matières grasses est comprise entre 17 et 34 grammes par litre ou entre 17 et 32 grammes par kilogramme ou lorsque la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50% (m/m) au minimum et reste strictement inférieure à 3,2% (m/m) ;

b) Le mot "écrémé" lorsque la teneur en matières grasses est inférieure à 17 grammes par litre ou lorsque la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 0,50% (m/m) au maximum ;

c) Le nom ou la raison sociale de l'atelier de pasteurisation ainsi que son adresse.

Art. 6 *Rédaction issue de Arrêté n° 2591 CM du 23 décembre 2020*

L'étiquetage des laits stérilisés et des laits stérilisés UHT doit comporter, en complément de la dénomination de vente :

a) Le mot "entier" lorsque la teneur en matières grasses est supérieure ou égale à 34 grammes par litre ou à 32 grammes par kilogramme ou dont la teneur en matière grasse s'élève à 3,2 % (m/m) au minimum ;

b) Le mot "demi-écrémé" lorsque la teneur en matières grasses est comprise entre 17 et 34 grammes par litre ou entre 17 et 31 grammes par kilogramme ou lorsque la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50% (m/m) au minimum et reste strictement inférieure à 3,2% (m/m) ;

c) Le mot "écrémé" lorsque la teneur en matières grasses est inférieure à 17 grammes par litre ou à 17 grammes par kilogramme ou lorsque la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 0,50% (m/m) au maximum.

Art. 7 *Rédaction issue de Arrêté n° 2591 CM du 23 décembre 2020*

L'étiquetage des laits pasteurisés aromatisés et des laits aromatisés doit comporter :

a) La dénomination de vente accompagnée selon les cas :

- du mot "entier" lorsque la teneur en matières grasses est supérieure ou égale à 34 grammes par litre ou à 32 grammes par kilogramme ou dont la teneur en matière grasse s'élève à 3,2% (m/m) au minimum ;

- du mot "demi-écrémé" lorsque la teneur en matières grasses est comprise entre 17 et 34 grammes par litre ou entre 17 et 32 grammes par kilogramme ou lorsque la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 1,50% (m/m) au minimum et reste strictement inférieure 3,2% (m/m) ;

- du mot "écrémé" lorsque la teneur en matières grasses est inférieure à 17 grammes par litre ou à 17 grammes par kilogramme ou lorsque la teneur en matière grasse a été ramenée à un taux qui s'élève à 0,50% (m/m) au maximum ;

- de la mention "homogénéisé" s'il y a lieu.

b) La mention de la substance aromatique utilisée.

Art. 8

L'étiquetage des laits emprésurés, aromatisés ou non, et celui des laits gélifiés aromatisés doivent comporter :

a) La dénomination de vente ;

b) La mention de la matière aromatique utilisée s'il y a lieu.

Art. 9

L'étiquetage des laits fermentés doit comporter :

a) La dénomination de vente "lait fermenté" ou le nom consacré par l'usage du lait fermenté ;

b) La mention "maigre" faisant suite à la dénomination de vente si la teneur en matières grasses du produit, calculée sur la partie lactée, est inférieure à 1 pour 100 en poids ;

c) Suivant le cas, la mention "sucré" ou le nom de la matière aromatique utilisée si le lait fermenté est sucré ou aromatisé.

Les laits fermentés peuvent être additionnés des ingrédients suivants :

a) Extraits d'aromates ;

b) Arômes naturels ;

c) Colorants alimentaires ;

d) Sucre, miel ou autre denrée alimentaire conférant une saveur particulière, dans la limite de 30 pour 100 en poids du produit fini.

Art. 10

L'étiquetage des laits concentrés et des laits en poudre, autres que ceux destinés à une alimentation particulière, doit comporter :

a) La dénomination de vente du produit ;

b) La teneur en matières grasses ainsi qu'éventuellement la teneur en sucre additionné ;

c) Le degré de concentration, par le poids en grammes d'eau bouillie à ajouter au produit pour obtenir un volume indiqué en litres et décilitres, égal à celui du lait écrémé ou non, sucré ou non, dont provient le contenu de la boîte.

L'étiquetage et la présentation des laits concentrés et des laits en poudre ne doit comporter aucune indication recommandant ou suggérant leur emploi pour l'alimentation des enfants en bas âge et des malades, ni aucune indication publicitaire en ce sens.

Art. 11

Tout fromage, vendu, mis en vente, distribué à titre gratuit ou onéreux, détenu en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit ou onéreux, doit être accompagné des indications suivantes :

a) La dénomination du fromage ;

b) Les nom et adresse du fabricant ;

c) La teneur en matières grasses minimum pour 100 grammes de fromage ramené à l'état sec.

Art. 12

Est considérée comme une falsification, interdite et sanctionnée par les articles LP. 30 et LP. 62 de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 susvisée, l'addition au lait d'eau potable en quelque proportion que ce soit.

Est considérée comme une falsification nuisible à la santé, interdite et sanctionnée par les articles LP. 30, LP. 62 et LP. 63 de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 susvisée, l'addition au lait :

a) D'eau non potable, en quelque proportion que ce soit ;

b) D'une substance quelconque, exception faite de celles dont l'emploi est autorisé par arrêté pris en conseil des ministres.

Art. 13

Est puni de la contravention de troisième classe prévue à l'article LP. 34 de la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 susvisée, soit 59 53 699 F CFP, le fait de :

a) Vendre, mettre en vente, distribuer à titre gratuit ou onéreux, détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit ou onéreux un produit dont l'étiquetage, la présentation ou la définition n'est pas conforme aux dispositions du présent arrêté ;

b) Vendre, mettre en vente, distribuer à titre gratuit ou onéreux du lait reconstitué ou partiellement reconstitué, c'est-à-dire un produit liquide ou une boisson obtenu à partir des éléments constitutifs du lait et contenant ces éléments dans les mêmes proportions qu'un lait normal, ou en proportion plus importante en cas de reconstitution partielle.

Art. 14

Les infractions aux articles 12 et 13 du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de procédure pénale applicables en matière de consommation.

Les agents assermentés du service des affaires économiques et de la direction de la santé sont notamment habilités à constater ces infractions conformément aux dispositions des articles 809-I et 809-II du code de procédure pénale.

Art. 15

Sont abrogés les articles 7, 10, 13, 15 bis, 25 et 26, 28, 30, 32 à 34, 36 à 38, 40 à 49, 53 à 56, 59, 62 à 74, 76 à 78, 80 à 84, 87, 89 et 90 de la délibération n° 71-174 du 10 novembre 1971 susvisée.

Art. 16

Le vice-président, ministre de la santé et de la prévention, en charge de la politique de la ville et de la médecine traditionnelle, porte-parole du gouvernement, et le ministre de l'économie et du pacte social, en charge du développement de l'emploi durable, du travail, de la formation professionnelle et des dessertes interinsulaires maritimes et aériennes, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 30 décembre 2008.
Gaston TONG SANG

Par le Président de la Polynésie française
Le vice-président, ministre de la santé et de la prévention, en charge de la politique de la ville et de la médecine traditionnelle, porte-parole du gouvernement,
Jules IENFA

Le ministre de l'économie et du pacte social, en charge du développement de l'emploi durable, du travail, de la formation professionnelle et des dessertes interinsulaires maritimes et aériennes,
Guy LEJEUNE

Annexe 1 - Définitions des dénominations réglementées pour le lait et les produits à base de lait *Rédaction issue de Arrêté n° 2591 CM du 23 décembre 2020*
Annexe 2 - Définitions des qualificatifs et des mentions spéciales d'étiquetage du lait et les produits à base de lait *Rédaction issue de Arrêté n° 2591 CM du 23 décembre 2020*

Voir toutes les modifications dans le temps :

- Arrêté n° 2140 CM du 30 décembre 2008, JOPF n° 3 N du 15/01/2009 à la page 194
- Arrêté n° 934 CM du 14 mai 2018, JOPF n° 40 N du 18/05/2018 à la page 9095
- Arrêté n° 2591 CM du 23 décembre 2020, JOPF n° 1 N du 01/01/2021 à la page 227

Annexe 1 - Définitions des dénominations réglementées pour le lait et les produits à base de lait

Beurre : dénomination réservée, avec ou sans qualificatif, au produit exclusivement obtenu par barattage soit de la crème, soit du lait ou de ses sous-produits, et suffisamment débarrassé de lait et d'eau par malaxage et lavage pour renfermer par 100 grammes, un minimum de 80 grammes de matières grasses laitières, un maximum de 2 grammes de matières sèches non grasses du lait et un maximum de 16 grammes d'eau.

Beurre concentré : beurre de cuisine contenant au minimum 99,8 grammes de matières grasses pour 100 grammes de produit fini.

Beurre cru : beurre obtenu exclusivement à partir de crème n'ayant pas subi de traitement thermique d'assainissement.

Beurre de cuisine : produit provenant exclusivement de matière grasse laitière obtenu après élimination totale de l'eau et de la matière sèche non grasse provenant du lait, de la crème et du beurre par des procédés physiques et contenant au minimum 96 grammes de matières grasses pour 100 grammes de produit fini.

Beurre extra-fin : beurre fabriqué exclusivement à partir de crème satisfaisant aux trois conditions suivantes :

a) Ne pas avoir subi de traitement d'assainissement autre que la pasteurisation ;

b) N'avoir été ni congelée ni surgelée ;

c) Avoir été mise en fabrication dans un délai de soixante-douze heures au maximum après la collecte du lait ou de la crème, et quarante-huit heures au maximum après l'écrémage du lait, et n'avoir subi aucune désacidification.

Beurre fin : beurre dans lequel la proportion de matière première laitière congelée ou surgelée mise en œuvre n'excède pas 30 pour cent.

Bleu : fromage affiné, à pâte légèrement salée, malaxée et persillée en raison de la présence de moisissures internes de couleur bleue.

Crème : lait contenant 30 grammes de matières grasses provenant exclusivement du lait pour 100 grammes de poids total. Cette teneur seuil en matières grasses s'applique également aux dénominations "crème fouettée", "crème à fouetter" et "crème sous pression" ; lorsque ces produits contiennent des produits d'addition autorisés, la détermination de la teneur en matières grasses est effectuée sur la partie lactée.

Crème chantilly : crème fouettée contenant au moins 30 grammes de matières grasses pour 100 grammes et n'ayant fait l'objet d'aucune autre addition que de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et éventuellement de matières aromatisantes naturelles.

Crème crue : crème n'ayant pas fait l'objet d'un traitement thermique d'assainissement pour la vente au détail.

Crème glacée ou glace à la crème : produit obtenu par la congélation d'un mélange pasteurisé de lait, crème, beurre ou matières grasses laitières, de sucre et d'autres substances destinées à leur conférer leur texture, pouvant être additionné d'ovoproduits, de fruits ou jus de fruits ou purée de fruits, et de matières aromatiques, et dont la matière grasse ne provient que du lait ou de ses dérivés.

Crème légère : lait contenant moins de 30 grammes mais au moins 12 grammes de matière grasse provenant exclusivement du lait pour 100 grammes de poids total. Ces teneurs seuils en matières grasses s'appliquent également aux dénominations "crème légère fouettée", "crème légère à fouetter" et "crème légère sous pression" ; lorsque ces produits contiennent des produits d'addition autorisés, la détermination de la teneur en matières grasses est effectuée sur la partie lactée.

Crème fraîche : crème satisfaisant aux deux conditions suivantes :

a) Ne pas avoir subi un traitement thermique d'assainissement autre que celui de la pasteurisation ;

b) Avoir été conditionnée sur le lieu de production dans les vingt-quatre heures suivant celle-ci.

Crème légère fraîche : crème légère satisfaisant aux deux conditions suivantes :

a) Ne pas avoir subi un traitement thermique d'assainissement autre que celui de la pasteurisation ;

b) Avoir été conditionnée sur le lieu de production dans les vingt-quatre heures suivant celle-ci.

Fromage : produit fermenté on non, affiné ou non, obtenu à partir des matières d'origine exclusivement laitières suivantes : lait, lait en poudre, lait partiellement ou totalement écrémé, crème, matière grasse, babeurre, utilisées seules ou en mélange et coagulées en tout ou en partie avant égouttage ou après élimination partielle de la matière aqueuse.

La teneur minimale en matière sèche du produit ainsi défini doit être de 23 grammes pour 100 grammes de fromage.

Fromage blanc : fromage non affiné qui, lorsqu'il est fermenté, n'a pas subi d'autres fermentations que la fermentation lactique.

Fromage fondu : produit de la fonte du fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur en matières sèches minimale de 43 grammes pour 100 grammes de produit fini et une teneur minimale en matières grasses de 40 grammes pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.

Fromage fondu allégé : produit de la fonte du fromage ou d'un mélange de fromages, additionné éventuellement d'autres produits laitiers, présentant une teneur minimale en matières sèches de 31 grammes pour 100 grammes de produit fini et renfermant de 20 à moins de 30 grammes de matières grasses pour 100 grammes de produit après complète dessiccation.

Lait : dénomination réservée exclusivement, lorsqu'il n'y a pas indication de l'espèce animale de provenance, au produit de la sécrétion mammaire normale de la vache, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction.

La teneur de ce lait en matières grasses ne doit pas être inférieure à 34 grammes par litre ou à 32 grammes par kilogramme ou s'élève à 3,2% (m/m) au minimum, la teneur en protéines ne doit pas être inférieure à 28 grammes par litre.

Tout lait provenant d'une femelle laitière autre que la vache doit être désigné par la dénomination "lait" suivie de l'indication de l'espèce animale dont il provient : "lait de chèvre", "lait de brebis", "lait d'ânesse", etc.

Le mot "lait" ne doit pas être utilisé dans la dénomination de boissons à base de protéines végétales, telle que le soja par exemple.

Lait aromatisé : boisson stérilisée préparée à l'avance, constituée exclusivement de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substances aromatiques, et éventuellement de colorants et de substances susceptibles d'être utilisées dans ces boissons à titre de stabilisateur physique.

Lait cru : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'un animal domestique et non chauffé à plus de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

Lait emprésuré : produit laitier préparé à partir de lait pasteurisé ou stérilisé, ou de lait pasteurisé ou stérilisé partiellement écrémé ou écrémé, ne devant contenir aucun germe pathogène et dont la coagulation a été obtenue par simple action de la présure ; les laits emprésurés peuvent être additionnés de sucre ou d'édulcorant, et de matières aromatiques.

Lait fermenté : produit laitier préparé avec des laits écrémés ou non, ou des laits concentrés ou en poudre, écrémés ou non, enrichis ou non de constituants du lait, ayant subi un traitement thermique au moins égal à la pasteurisation, ensemencés avec des micro-organismes appartenant à l'espèce ou aux espèces caractéristiques de chaque produit.

La coagulation des laits fermentés ne doit pas être obtenue par d'autres moyens que ceux qui résultent de l'activité des micro-organismes utilisés. Leur flore microbienne doit être maintenue vivante jusqu'à la vente au consommateur et ne doit renfermer aucun germe pathogène.

Lait gélifié aromatisé : produit laitier préparé avec du lait ou du lait partiellement écrémé, du sucre ou des édulcorants, des matières aromatiques et additionné de stabilisateurs ou de matières amylacées dans la proportion maximale de 2 % du poids du produit mis en vente.

Peuvent être ajoutés, dans la préparation des laits gélifiés aromatisés, du lait en poudre, écrémé ou non, ainsi que des colorants alimentaires.

Lait pasteurisé : lait ne comportant aucun microbe pathogène et qui en a été débarrassé par un procédé de pasteurisation reconnu, et dont la conservation est assurée par l'emploi successif des deux techniques suivantes :

a) Traitement ayant pour effet de détruire ou inhiber totalement, les micro-organismes dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation humaine, même lors de conservation dans les conditions réglementaires ;

b) Conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, étanche aux liquides et aux micro-organismes.

Lait pasteurisé aromatisé : boisson pasteurisée préparée à l'avance, constituée exclusivement de lait écrémé ou non, sucré ou non, additionné de substances aromatiques, et éventuellement de colorants et de substances susceptibles d'être utilisées dans ces boissons à titre de stabilisateur physique.

Lait stérilisé : lait ne contenant aucun germe vivant et qui en a été débarrassé par un procédé de stérilisation.

Lait stérilisé UHT (lait stérilisé traité par ultra haute température) : lait dont la conservation est assurée par l'emploi successif des deux techniques suivantes :

a) Traitement par un procédé de chaleur direct ou indirect, en flux continu, appliqué en une seule fois de façon ininterrompue pendant un temps très court à une température au moins égale à 140 °C ; ce traitement doit avoir pour effet de détruire ou d'inhiber totalement les enzymes, les micro-organismes et leurs toxines, dont la présence ou la prolifération pourrait altérer le lait ou le rendre impropre à la consommation humaine ;

b) Conditionnement aseptique dans un récipient stérile hermétiquement clos, étanche aux liquides et aux micro-organismes et permettant de soustraire le lait à toute influence défavorable de la lumière.

Suisse : fromage devant renfermer au moins 60 grammes de matières grasses pour 100 grammes de fromage après dessiccation.

Yaourt ou yoghourt : lait fermenté obtenu, selon des usages loyaux et constants, par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites Lactobacillus bulgaricus et Streptococcus thermophilus, qui doivent être ensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée.

Annexe 2 - Définitions des qualificatifs et des mentions spéciales d'étiquetage du lait et les produits à base de lait

0 pour 100 de matières grasses : qualifie un fromage fabriqué avec du lait écrémé.

Allégé : qualifie les fromages n'ayant pas fait l'objet d'addition de sucres et renfermant de 20 à moins de 30 grammes de matières grasses pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Au lait cru : qualifie un fromage fabriqué exclusivement avec du lait chauffé à une température au plus égale à 40 °C.

Demi-écrémé : qualifie un lait pasteurisé, un lait stérilisé ou un lait stérilisé UHT dont la teneur en matières grasses est conforme aux dispositions du a) de l'article 5 ou du b) de l'article 6 du présent arrêté.

Double crème : qualifie un fromage renfermant de 60 à moins de 75 grammes de matières grasses pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Ecrémé : qualifie un lait pasteurisé, un lait stérilisé ou un lait stérilisé UHT dont la teneur en matières grasses est inférieure à 17 grammes par litre.

Entier : qualifie un lait pasteurisé, un lait stérilisé ou un lait stérilisé UHT dont la teneur en matières grasses est conforme aux dispositions du a) de l'article 6 du présent arrêté.

Fermier ou tout autre indication laissant entendre une origine fermière : qualifie un fromage fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci.

Frais : les fromages blancs fermentés et commercialisés avec le qualificatif "frais" ou sous la dénomination "fromage frais" doivent renfermer une flore vivante au moment de la vente au consommateur. Par dérogation aux dispositions de l'article 2 ci-dessus, ces fromages blancs fermentés et commercialisés avec le qualificatif "frais" ou sous la dénomination "fromage frais" peuvent présenter une teneur en matières sèches inférieure à 23 grammes pour 100 grammes de fromage ; à compter du premier juillet 2009, leur étiquetage comporte la mention :

a) "Contient plus de 82 pour 100 d'humidité" lorsque la teneur en matières sèches du produit est supérieure ou égale à 15 grammes pour 100 grammes de fromage et inférieure à 18 grammes pour 100 grammes ;

b) "Contient plus de 85 pour 100 d'humidité" lorsque la teneur en matières sèches du produit est supérieure ou égale à 10 grammes pour 100 grammes de fromage et inférieure à 15 grammes pour 100 grammes.

Gras, à pâte grasse, crème : qualifie un fromage renfermant de 50 à moins de 60 grammes de matières grasses pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.

Maigre : qualifie un fromage renfermant moins de 20 grammes de matières grasses pour 100 grammes de fromage après dessiccation.

Triple crème : qualifie un fromage renfermant au moins 75 grammes de matières grasses pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation.