Consommation sans risque

Découvrez comment vous pouvez consommer les aliments au-delà de la date de durabilité minimale (DDM) et de la date limite de consommation (DLC).

Les produits portant une date de durabilité minimale (DDM) ne se détériorent que difficilement. Tant qu'ils conservent un bon aspect, une bonne odeur et un bon goût, ces aliments peuvent être consommés sans crainte même après la date de péremption indiqué sur l'emballage s'ils sont stockés correctement. Pour savoir combien de temps après la DDM il est possible de consommer les aliments : voir ci-dessous.

Date de durabilité minimale

+360 jours

Farine

Pâtes alimentaires et riz

Sel, épices, vinaigre

Sucre
Édulcorants, sirops, miels, confitures

Chocolat et produits de confiserie

Thé et café

+120 jours

Matière grasse, huile

Boissons non réfrigérées
Limonades, eau minérale

Boîtes de conserve (légumes, viande, fruits)
Bocaux en verre (produits marinés dans l'huile)
Soupes et sauces déshydratées

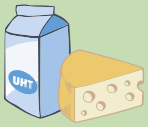
Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes

+90 jours

Produits congelés

+30 jours

Boissons réfrigérées
Jus de fruits, jus de légumes



Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure

Snacks
crackers, biscuits, graines, noix

+14 jours

Séré, yogourts, fromage frais et fromage à pâte molle

Produits de salaison à manger crus
Jambon cru, salami, saucisse

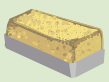
Œufs cuits

Produits de boulangerie préemballés

+6 jours

Œufs crus

Lait pasteurisé



Petits fours
Confiseries, gâteaux

Date limite de consommation (congelés)

Les produits frais congelés avec date limite de consommation (DLC) sont facilement périssables ; les bactéries nocives ne sont pas toujours détectables à l'œil nu. Ils doivent donc être consommés ou congelés jusqu'à la date (DLC) imprimée. Le commerce de détail et les organisations d'aides alimentaires doivent réétiqueter et dater ces produits avant de les congeler.

+90 jours
Si congelés

Viande fraîche et produits de salaison à cuire
Saucisses cuites
saucisses échaudées

Fromage râpé

Produits à base de poissons et fruits de mers

Date limite de consommation (non congelés)

Les aliments avec une date limite de consommation (DLC) qui ne peuvent pas être congelés ou qui ne sont pas congelés avant cette date sont à éliminer.

+0 jour
si non congelés

p. ex. salades prêtes à consommer

Version 2 / avril 2024 / foodwaste.ch

foodwaste.ch
Partner der OGG Bern

Pas encore convaincu ?
Plus d'infos :

Ensemble contre le gaspillage alimentaire : DDM+ est une initiative de foodwaste.ch, la ZHAW, *Table couvre-toi*, Table Suisse, United Against Waste et la Fédération des Industries Alimentaires Suisses (fial).