

Vente d'aliments à durée de conservation prolongée

## 1 million de denrées alimentaires préservées du gaspillage

**Il est possible de vendre des produits alimentaires après leur date de durabilité minimale (DDM). Selon le produit, la vente peut être prolongée jusqu'à 360 jours, à l'instar du riz, de la farine, du thé ou des épices. De même, la viande peut être congelée jusqu'à la date limite de consommation (DLC) et ainsi être vendue 90 jours de plus. La condition est toutefois que ces aliments soient étiquetés. En 2024, foodwaste.ch a pu remettre un million d'étiquettes de ce type aux commerces de détail et aux magasins à la ferme de la toute la Suisse.**

Une étude commanditée en 2021 par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et réalisée par la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW) a montré que certains aliments peuvent être conservés et consommés plus longtemps, y compris les produits laitiers. Cela permet de vendre plus longtemps les aliments étiquetés en conséquence. On utilise pour cela le terme de « date de durabilité minimale plus » (DDM+) ou de « date limite de consommation plus » (DLC+). Ainsi, moins de produits finissent à la poubelle, ce qui est plus durable et permet aux consommatrices·teurs et aux commerces de détail d'économiser de l'argent.

De plus, cela contribue à la réalisation de l'objectif du Conseil fédéral de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Suisse d'ici 2030. « Pour réduire le gaspillage alimentaire, il faut une interaction entre les productrices·teurs, les commerces de détail et les consommatrices·teurs », explique Erika Bauert, co-responsable du projet DDM+ chez foodwaste.ch.

### Plus de 550 magasins participent

foodwaste.ch soutient les magasins dans la mise en œuvre avec une boîte à outils : Outre les étiquettes créées par foodwaste.ch, celle-ci contient des instructions, des tutoriels ainsi que des informations pour la clientèle. foodwaste.ch est également un point de contact pour les questions relatives à la mise en œuvre. Le matériel et les contenus sont connus de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse et les guides sont accessibles au public. La boîte à outils suscite un grand intérêt : Plus de 550 points de vente tels que des magasins à la ferme, des petites épiceries, des drogueries, des vendeurs de boissons, des boucheries, des boulangeries et des grands détaillants vendent déjà des produits à durée de conservation prolongée.

*Les magasins intéressés peuvent actuellement se procurer gratuitement des kits de démarrage sur le site internet de foodwaste.ch : [www.foodwaste.ch/commercededetail](http://www.foodwaste.ch/commercededetail)*

### Personne de contact :

Timothée Olivier, co-responsable du projet DDM+ chez foodwaste.ch  
[to@foodwaste.ch](mailto:to@foodwaste.ch), 031 306 17 60

## Plus d'infos sur la prolongation de la durée de conservation des aliments :

- Informations spécifiques pour le commerce de détail : [www.foodwaste.ch/commercededetail](http://www.foodwaste.ch/commercededetail)
- Informations générales : [www.foodwaste.ch/fr/conservation/](http://www.foodwaste.ch/fr/conservation/)

Depuis 2012, **foodwaste.ch** informe et sensibilise la population dans toute la Suisse sur le thème du gaspillage alimentaire, avec pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Suisse d'ici 2030 et d'augmenter le respect pour les denrées alimentaires. L'organisation à but non lucratif encourage et soutient le dialogue social entre les acteurs et fournit des solutions concrètes qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire.

Pour plus d'informations : [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)

## Photos :



© foodwaste.ch