

# Fiche d'information pour le commerce de détail

# Congélation de la viande

Selon le « Guide pour la réduction du gaspillage alimentaire lors de la distribution des denrées alimentaires » (Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln [disponible en allemand uniquement]), la viande fraîche emballée peut être congelée de manière adéquate **jusqu'à la date limite de consommation au plus tard**. La viande ainsi congelée et dûment étiquetée peut être vendue **jusqu'à 90 jours** après la date de congélation. En présence de tests de durabilité adéquats, il est possible de prolonger ce délai au-delà de 90 jours.

+90  
jours  
si congelée



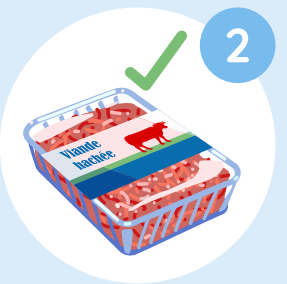
## 1 Vérifier la date limite de consommation figurant sur l'emballage d'origine

Si la date limite de consommation est dépassée, la viande doit être jetée. Les produits peuvent être congelés jusqu'à la date limite de consommation incluse.



## 5 Si nécessaire, coller une vignette adhésive indiquant une réduction de prix

Un modèle de vignette adhésive peut être téléchargé sur [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch) via le code QR figurant en bas à droite.



## 2 Contrôler l'emballage d'origine

L'emballage doit être impeccable et hermétique. L'emballage hermétique évite l'apparition de brûlures de congélation.



## 6 Congeler à moins 18 °C minimum

Afin d'éviter les brûlures de congélation, la viande doit être congelée à cœur avant minuit (date limite de consommation). Congeler et conserver à **-18 °C**.



## 3 Coller une étiquette de congélation sur le produit

Afin d'écartier toute ambiguïté concernant la durée de conservation, l'ancienne date ne doit plus être visible. Les autres mentions obligatoires ne doivent pas être recouvertes par l'étiquette.

Télécharger l'étiquette de congélation via le code QR figurant en bas à droite. Il est également permis d'utiliser ses propres étiquettes, pour autant qu'elles soient conformes aux prescriptions requises.



## 7 Proposer à la vente

Communiquer des informations complémentaires aux consommateurs et consommatrices sur le point de vente ou via d'autres canaux : « Dans la mesure du possible, décongeler la viande au réfrigérateur. Ne pas recongeler le produit après la décongélation, préparer et consommer la viande (cuite à cœur) **immédiatement**. »



## 4 Inscrire la date du jour sur l'étiquette, en face de la lettre A

La date se compose de l'indication du jour, du mois et de l'année (dans cet ordre).



## 8 Jeter la viande conservée au congélateur et non vendue au bout de 90 jours

Si le produit n'a pas été vendu au cours des **90 jours** de conservation au congélateur, il doit être jeté et ne doit plus être proposé à la vente.

