

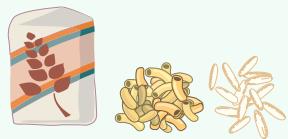
Consommation sans risque

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 indiquée 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.



+360 jours



Farine Pâtes alimentaires et riz



Sel, épices, vinaigre



Sucre Édulcorants, sirops, miels, confitures



Chocolat et produits de confiserie



Thé et café



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, biscuits

+120 jours



Produits congelés

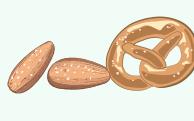
+90 jours



Boissons réfrigérées
Jus de fruits, jus de légumes



Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure



Snacks
crackers, biscuits, graines, noix

+30 jours



Séré, yogurts, fromage frais et fromage à pâte molle



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



Produits de boulangerie préemballés

+14 jours



Œufs crus



Lait pasteurisé

+6 jours

Petits fours
Confiseries, gâteaux

Date de durabilité minimale

 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.



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



Fromage râpé



Produits à base de poissons et fruits de mers

+90 jours

Si congelés



Si non congelés

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.



p. ex. salades prêtes à consommer

+0 jours

si non congelés

Date limite de consommation (congelés)

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).

Pas encore convaincu ?
Plus d'infos :



foodWaste.ch
Par amour des aliments