

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.

Date de durabilité minimale	 <p>Farine Pâtes alimentaires et riz</p>	 <p>Sel, épices, vinaigre</p>	 <p>Sucre Édulcorants, sirops, miels, confitures</p>	 <p>Chocolat et produits de confiserie</p>	 <p>Thé et café</p>	 <p>+360 jours</p>
	 <p>Matière grasse, huile</p>	 <p>Boissons non réfrigérées Limonades, eau minérale</p>	 <p>Boîtes de conserve (légumes, viande, fruits) Bocaux en verre (produits marinés dans l'huile) Soupes et sauces déshydratées</p>	 <p>Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes</p>		<p>+120 jours</p>
	 <p>Produits congelés</p>	 <p>Boissons réfrigérées Jus de fruits, jus de légumes</p>	 <p>Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure</p>	 <p>Snacks crackers, biscuits, graines, noix</p>		<p>+90 jours</p>
	 <p>Séré, yogourts, fromage frais et fromage à pâte molle</p>	 <p>Produits de salaison à manger crus Jambon cru, salami, saucisse</p>	 <p>Œufs cuits</p>	 <p>Produits de boulangerie préemballés</p>		<p>+30 jours</p>
	 <p>Œufs crus Lait pasteurisé Petits fours Confiseries, gâteaux</p>					<p>+14 jours</p>
						<p>+6 jours</p>

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

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 jours si non congelés

p. ex. salades prêtes à consommer

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 (fiat).

Pas encore convaincu ?
Plus d'infos :



foodWaste.ch
Par amour des aliments