

+90
jours

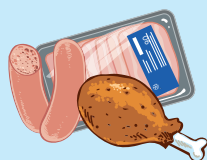
si congelés



Produits frais adaptés à la congélation avec date limite de consommation

Lorsqu'ils sont pourvus d'une date limite de consommation (DLC), les aliments adaptés à la congélation peuvent être mis au congélateur jusqu'à la DLC au plus tard. Ils doivent décongeler au réfrigérateur et être consommés immédiatement. Ils ne doivent pas être à nouveau surgelés après décongélation.

De leur côté, les magasins peuvent également congeler des produits et les vendre ou en faire don dans les 90 jours après la DLC à condition de les munir d'une nouvelle étiquette avec une nouvelle date.



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



Fromage râpé



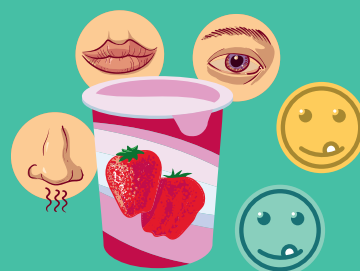
Poissons et fruits de mers

Profiter des aliments plus longtemps, c'est super simple !

Sur presque tous les aliments emballés figure soit une **date de durabilité minimale (DDM)**, soit une **date limite de consommation (DLC)**. Ces deux dates renvoient toutefois à deux choses tout à fait différentes. Connais-tu cette différence ?

« À consommer de préférence avant le » :

le plus souvent consommable au-delà de la DDM ; utilise tes sens



« À consommer jusqu'au » :

à manger ou congeler jusqu'à la DLC



Aliments avec une date de limite de consommation (non congelés)

Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au » qui ne sont pas adaptés à la congélation ou ne peuvent être congelés avant la date limite de consommation sont à éliminer au-delà de la date indiquée.

Les produits portant une date limite de consommation ne doivent plus être donnés s'ils ne sont pas congelés en temps voulu.

+0
jours

si non congelés



p. ex. salades prêtes à consommer

foodwaste.ch
T 031 306 17 60
info@foodwaste.ch
www.foodwaste.ch/conservation

03/2026 foodwaste.ch

Date de durabilité minimale (DDM)

Elle sert à identifier les produits peu périssables. Il s'agit d'un gage de qualité du fabricant. Dans des conditions de conservation appropriées, la qualité du produit (par exemple sa couleur, son odeur ou sa consistance) est garantie contre toute altération. **Si tu conserves ces aliments correctement, tu peux les consommer sans crainte au-delà de la date indiquée**, sauf si tes sens (vue, odorat, goût) te disent le contraire.

Les aliments avec une DDM peuvent aussi être vendus après cette date s'ils sont étiquetés comme tels (DDM+).

Date limite de consommation (DLC)

Elle sert à identifier les produits **facilement périssables** d'un point de vue microbiologique. Pour des raisons de sécurité alimentaire, évite de consommer les produits pourvus d'une DLC au-delà de la date indiquée. **Jusqu'à la date imprimée, tu peux toutefois congeler le produit adapté à la congélation sans crainte et prolonger ainsi sa durée de vie jusqu'à 90 jours supplémentaires.**

La vente après la DLC est aussi possible grâce à la congélation.

Pas encore convaincu-e ?
Informations complémentaires :



foodWaste.ch
Par amour des aliments

Partenariat scientifique :

zhaw
Life Sciences and Facility Management
Institute of Food and Beverage Innovation

Produits munis d'une date de durabilité minimale



Farine

Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante. Utiliser des récipients bien fermés.



Sel, épices, vinaigre

Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés.



Chocolat et produits de confiserie

Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés, à température ambiante. En cas de perte d'arômes, encore utilisables p. ex. pour cuisiner. Important : le dépôt blanc n'est pas de la moisissure.

+360 jours



Pâtes alimentaires et riz

Crus : stocker à l'abri de la lumière, au sec et hermétiquement fermés. Cuits et fermés, se conservent quelques jours au réfrigérateur. Astuce : congeler en portions une fois cuits.



Thé et café

Stocker au frais ou à température ambiante. Conserver au sec, à l'abri de la lumière et de l'air.



Sucre

Édulcorants, sirops, miels, confitures
Stocker à l'abri de la lumière et au sec. Utiliser toujours des cuillères et des couteaux propres pour faire des portions. Pour les produits liquides : non ouverts stocker à température ambiante ; ouverts stocker au réfrigérateur.

Produits congelés munis d'une date de durabilité minimale

+90 jours



Si trop pâles et fades, utiliser pour des soupes et des sauces. Stocker hermétiquement fermés. Les produits doivent décongeler au réfrigérateur et être consommés immédiatement.

Produits munis d'une date de durabilité minimale



Céréales pour le petit-déjeuner, pain suédois, biscottes

Stocker au sec et hermétiquement fermés.



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

Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Les boîtes de conserves ou les bocaux en verre doivent être impérativement conservés au réfrigérateur après ouverture.



Matière grasse, huile
Stocker à l'abri de la lumière, à température ambiante.

+120 jours

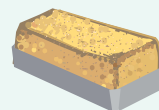


Boissons non réfrigérées Limonades, eau minérale, jus de fruits

Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Ouverts : stocker au réfrigérateur.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+6 jours



Petits fours
Confiseries, gâteaux
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante.



Lait pasteurisé
Stocker au frais.



Œufs crus
Stocker au frais.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+30 jours



Boissons réfrigérées
Jus de fruits, jus de légumes
Stocker toujours au frais.

Snacks
crackers, biscuits, graines, noix
Stocker au sec et à l'abri de la lumière. Conserver dans des récipients fermés.

Lait UHT, beurre, fromage à pâte dure
Stocker fermés au réfrigérateur. Le lait UHT peut être stocké à température ambiante avant ouverture ; mais il doit être impérativement stocké au frais après ouverture.

Produits munis d'une date de durabilité minimale

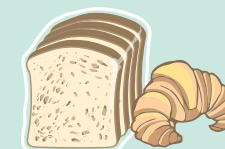
+14 jours



Séré, yogourt, fromage frais et fromage à pâte molle
Le fromage se conserve plus longtemps à la coupe qu'en tranches.



Produits de salaison à manger crus
Jambon cru, salami, saucisse
Le salami et le jambon fumé à la pièce se conservent plusieurs semaines.



Produits de boulangerie préemballés

Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante dans la boîte à pain (protection contre le dessèchement). Le pain préemballé hermétiquement (c.-à-d. en sachet plastique) peut moisir facilement.



Œufs cuits
Stocker au frais.