

+90
jours

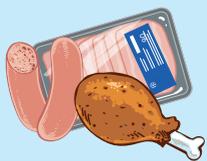
Si congelés



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 détaillants 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 saison à cuire
Saucisses cuites
saucisses échaudées



Fromage râpé



Poissons et fruits de mers

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
www.foodwaste.ch/fr/conservation

04/2025 foodwaste.ch

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



La 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. Tu trouveras la réponse à la question « Pendant combien de temps au minimum ? » dans ce dépliant.

La 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 sans crainte et prolonger ainsi sa durée de vie jusqu'à 90 jours supplémentaires.**

Pas encore convaincu ?
Informations complémentaires :



Profiter des aliments plus longtemps et sans risque

Découvre ici comment tu peux consommer les aliments au-delà de la date de durabilité minimale (DDM) et de la date limite de consommation (DLC).

Suis-je encore consommable ?
Ouvre-moi et juge par toi-même.



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

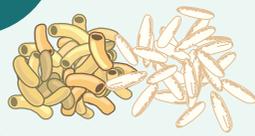
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et bien fermés.



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.

+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.

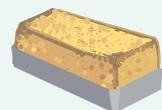


Matière grasse, huile

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

Produits munis d'une date de durabilité minimale

+6 jours



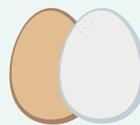
Petits fours Confiseries, gâteaux

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 saison 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.