

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 360 jours



### Farine

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



### Pâtes alimentaires et riz

Crus : stocker à l'abri de la lumière, au sec et hermétiquement fermés. Cuits et fermés, se conservent env. 1 à 2 jours au réfrigérateur. Congeler cuits en portions.



### Sel, épices, vinaigre

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



### Thé et café

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



### Chocolat et produits de confiserie

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

Moins aromatiques, mais non avariés. En cas de perte d'arômes, encore utilisables p. ex. pour cuisiner. **Important** : le dépôt blanc n'est pas de la moisissure.



### 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 à température ambiante ; ouverts : stocker au réfrigérateur.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 90 jours



### Produits surgelés

Si trop pâles et fades, utiliser pour des soupes et des sauces. Stocker hermétiquement fermés. Après décongélation, les restes des produits doivent être impérativement placés au réfrigérateur et doivent être consommés dans un délai de 1 à 2 jours.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 120 jours



### 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 conserves en boîtes ou en bocaux de verre doivent être impérativement conservées au réfrigérateur après ouverture et être consommées dans les jours qui suivent.



### Boissons non réfrigérées

Limonades, eau minérale  
Stocker au frais ou à température ambiante, fermés, au sec et à l'abri de la lumière. Ouverts : stocker au réfrigérateur et consommer dans les jours qui suivent.



### 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

Feuilletés, confiseries, gâteaux  
Stocker à l'abri de la lumière, au sec et à température ambiante.



### Lait pasteurisé

Stocker au frais et non ouvert. Après ouverture, consommer dans les 2 à 3 jours.



### Œufs crus

Stocker au frais.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 30 jours



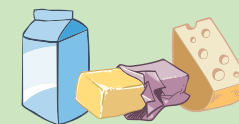
### Boissons réfrigérées

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



### Snacks salés

en-cas cuits au four, 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 et être consommé dans les jours qui suivent.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale + 14 jours



### Séré, yogourts, 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, salsiz  
Le salami et le jambon fumé à la pièce se conservent plusieurs semaines. La conservation est plus longue en entier qu'en tranches.



### Produits de boulangerie préemballés

Stocker à l'abri de la lumière et au sec à température ambiante dans la boîte à pain (protection contre le dessèchement).

Le pain préemballé hermétiquement (c.-à-d. en sachet plastique) ramollit et peut ainsi moisir facilement.



### Œufs, cuits

Stocker au frais.





# Consom- mation sans risque

Combien de temps après l'expiration de la date puis-je consommer des aliments en toute sécurité ?



## Date de durabilité minimale

La date de durabilité minimale (DDM) indique jusqu'à quand un produit conserve p. ex. son odeur, sa couleur ou sa consistance. La DDM n'évalue donc pas la sécurité alimentaire, mais les caractéristiques qualitatives d'un produit promises par le fabricant !


## + combien de jours ?

Si la date de durabilité minimale est dépassée, il est souvent encore possible de consommer le produit alimentaire plus longtemps sans risque dans la mesure où son aspect visuel, son odeur et son goût sont appétissants – même s'il peut avoir perdu un peu de sa saveur ou de sa texture initiale. Pour en juger, tu peux te fier à tes sens. C'est pourquoi tu trouves dans cette vue d'ensemble les dits délais « DDM+ » : Ils indiquent pendant combien de jours au minimum un produit alimentaire peut en général être consommé sans risque après la DDM si tant est qu'il a été stocké correctement. Le chocolat, par exemple, peut être encore bon + de 360 jours après la DDM. Tous les délais DDM+ s'appliquent aux produits fermés et dans leur emballage d'origine. Les dates DDM+ de ce dépliant constituent un guide basé sur le rapport scientifique de la ZHAW afin que de plus en plus de produits alimentaires consommables soient mangés et non pas gaspillés.



## Date limite de consommation

La date limite de consommation indique jusqu'à quand un produit alimentaire devrait être consommé. Les produits alimentaires munis d'une date limite de consommation doivent toujours être conservés au frais. Jusqu'à présent, la règle était que tous les produits portant la mention « à consommer jusqu'au » devaient être éliminés après dépassement de la date limite.

 **Désormais :** Les produits adaptés à la congélation (voir au verso) peuvent être surgelés jusqu'à la date limite de consommation et ré-étiquetés comme produit surgelé. De tels produits doivent décongeler au réfrigérateur et être consommés dans les 24 heures. Ils ne doivent pas être à nouveau surgelés après décongélation.



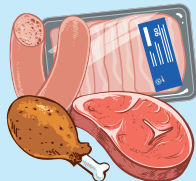
Produits frais adaptés à la congélation avec date limite de consommation

# + 90 jours si surgelés



Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au » peuvent être surgelés et faire l'objet d'un nouvel étiquetage en tant que produit surgelé, dans la mesure où leurs qualités sensorielles ne sont pas modifiées par la congélation.

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



**Fromage râpé**



**Produits à base de poissons et fruits de mers**



Les produits adaptés doivent être surgelés au plus tard le jour de la date de péremption et pourvus d'une nouvelle étiquette.

## Produits munis d'une date de durabilité minimale

# Fie-toi à tes sens

Comment évaluer si un produit alimentaire est encore comestible :



**voir**

Regarde ton produit pour vérifier s'il a changé visuellement : modification flagrante de la couleur, moisissure, visqueux, texture filante, mat, floconneux, insectes, asticots, cocons, etc.



**sentir**

Sens le produit pour déterminer s'il ne dégage pas une mauvaise odeur, par ex. odeur de moisi, putride, rance, souffrée, âcre, piquante, odeur d'alcool, etc.



**goûter**

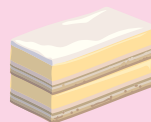
Si aucune modification d'aspect ou d'odeur n'est constatée, goûte un peu du produit pour vérifier si le goût n'a pas changé. En cas d'altération du goût, p. ex. acide, amer, picotant ou autres saveurs inhabituelles (différentes du goût habituel), l'aliment ne devrait plus être consommé.

Produits munis d'une date limite de consommation



# 0 jour si non surgelés

\*p. ex. Pâtisserie



Les produits alimentaires portant la mention « à consommer jusqu'au » qui ne sont pas adaptés à la congélation\* ou ne peuvent être surgelés avant la date limite de consommation\*\*, doivent être éliminés après la date limite de consommation.

\*\*p. ex. Viande fraîche non emballée



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

## Contact

**T** **TABLE COUVRE-TOI**  
Sauvetage alimentaire – aide alimentaire

**Table couvre-toi**  
Rudolf-Diesel-Strasse 25  
8404 Winterthur  
T 052 224 44 88  
info@tischlein.ch  
<https://www.tischlein.ch/fr/>

 **foodwaste.ch**  
Partner der OGG Bern

**foodwaste.ch**  
foodwaste.ch  
Wylerringstrasse 36  
3014 Berne  
T 031 306 17 60  
info@foodwaste.ch  
[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)

Informations complémentaires :



Informations complémentaires :

