

Consommation sans risque

La date de durabilité minimale (DDM) est une simple indication de qualité sans risque pour la santé. La date limite de consommation (DLC) doit en revanche obligatoirement être respectée pour des raisons de santé. Seule une congélation à temps permet de dépasser la DLC. Voici comment utiliser les denrées alimentaires au-delà de la DDM et de la 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 indiqué 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

Farine

Pâtes alimentaires et riz

Sel, épices, vinaigre

Sucre
Édulcorants, sirops, miels, confitures

Chocolat et produits de confiserie

Thé et café

+360 jours

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, biscottes

+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, yogourts, fromage frais et fromage à pâte molle

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

Œufs cuits

Produits de boulangerie préemballés

+14 jours

Œufs crus

Lait pasteurisé

Petits fours
Confiseries, gâteaux

+6 jours

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.

+90 jours si congelés

 Jambon cuit, saucisses échaudées





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 jour si non congelés



p. ex. salades prêtes à consommer

Date limite de consommation (non 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).

Plus d'infos :



TABLE COUVRE-TOI
Sauvetage alimentaire – aide alimentaire