



gaspillage alimentaire



Moins jeter, c'est possible !

FICHE 3: LES DATES LIMITES

Mieux les comprendre pour moins jeter

S'agissant des aliments préemballés, la loi prévoit deux types de dates impérativement imprimées à l'encre indélébile.

À CONSOMMER JUSQU'AU ...

DATE LIMITE DE CONSOMMATION | Elle s'applique aux denrées très périssables ou sensibles. Elle est obligatoire pour tous les produits qui doivent se conserver au frais. Au-delà de cette date, ils ne peuvent plus être remis comme tels aux consommateurs.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE ...

DATE DE DURÉE DE CONSERVATION MINIMALE | Elle s'applique aux denrées peu périssables ou de garde. Il s'agit de la date jusqu'à laquelle un produit garde ses qualités (goût, odeur, texture...) dans des conditions de conservation appropriées. Au-delà, il est généralement encore parfaitement consommable, il présente au plus quelques légers défauts de qualité.

A vendre avant le..., fabriqué le..., emballé le...

Non obligatoires, ces indications servent à informer le consommateur, mais elles ne doivent pas être confondues avec la date limite. La date approche et vous vous rendez compte que vous n'arriverez pas à consommer à temps. Pensez à congeler le produit ou à le donner si vous n'avez pas de congélateur.

Dates dépassées, que faire?

Faire preuve de bon sens en utilisant ses sens: observer, sentir, goûter. La couleur et la consistance de l'aliment ou l'état de son emballage permettent d'évaluer si



une denrée peut être ingérée. Les populations à risque (les personnes âgées, mais aussi les femmes enceintes et les jeunes enfants) doivent respecter strictement les dates limites de consommation des produits réfrigérés. Un aliment dont l'emballage est gonflé ou qui présente des moisissures doit impérativement être jeté.

Quelle échéance respecter?

PRODUITS SENSIBLES «À CONSOMMER JUSQU'AU...»	
VIANDE, PLATS CUISINÉS	Jusqu'à 24h après la date
VIANDE HÂCHÉE, POISSON, FRUITS DE MER	Respecter la date rigoureusement
JAMBON CUIT, TERRINE, PÂTÉ	Une fois ouvert à consommer dans les deux jours. Respecter la date
CHARCUTERIE SÈCHE, FROMAGE À PÂTE DURE	Jusqu'à deux semaines après la date
FROMAGE FRAIS, LAIT PASTEURISÉ, YOGOURT	De deux jours à une semaine après la date
ŒUFS	Jusqu'à deux semaines après la date bien cuits ou pour pâtisserie cuite.

Les plats maison et la viande cuisinée se conservent deux à trois jours au réfrigérateur.

PRODUITS DE GARDE «À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE JUSQU'AU...» OU «... AVANT LE...»	
PÂTES, RIZ, SEMOULE, FARINE, CAFÉ, ÉPICES, HUILE VÉGÉTALE, SUCRE, BOISSONS EN POUDRE, BOISSONS EN BOUTEILLE, MOUTARDE	Sauf signe inquiétant, pas de limite: vérifier la texture (pas mouillée, pas agglomérée), ainsi que le goût et l'odeur (pas rance, sans poussière ni insecte)
CONSERVES, BOCAUX ET PRODUITS EN TETRA BRIK	Plusieurs mois (voire années pour les boîtes de conserve) au-delà de la date: vérifier que l'emballage n'est pas endommagé (bombé, rouillé, déchiré)
BISCUITS ET CHOCOLAT	Plusieurs mois après la date
LAIT UHT	Jusqu'à dix jours après la date
SURGELÉS	Quelques mois après la date

De nombreuses informations, des conseils pratiques et tout pour limiter le gaspillage alimentaire sur frc.ch/gaspillage

Fiche réalisée avec le soutien de l'Office fédéral de l'environnement OFEV