



stop gaspillage
alimentaire

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**

**Denrée
très périssable**

Obligatoire pour un produit sensible qui se dégrade rapidement et se conserve au frais. Au-delà, celui-ci ne peut plus être remis comme tel au consommateur.

**À CONSOMMER
DE PRÉFÉRENCE AVANT ...**

**DATE DE DURABILITÉ
MINIMALE**

**Denrée peu périssable
ou de garde**

Date jusqu'à laquelle un produit garde ses qualités (goût, odeur, texture...) dans des conditions de conservation appropriées. Au-delà, il est encore consommable. Il présente au plus de légers défauts de qualité.

À 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.

PRODUITS SENSIBLES



À CONSOMMER
JUSQU'AU ...

VIANDE HACHÉE, VOLAILLE, POISSON ET FRUITS DE MER	Au plus vite. Respecter la date rigoureusement.
VIANDE, PLAT CUISINÉ, SALADE COUPÉE	Respecter la date si possible.
JAMBON CUIT, TERRINE, PÂTÉ	Une fois ouvert, à consommer dans les deux ou trois jours. Respecter la date.
FROMAGE FRAIS, LAIT PASTEURISÉ	De deux jours à une semaine après la date.

PRODUITS DE GARDE

À CONSOMMER
DE PRÉFÉRENCE AVANT ...

PÂTES SÈCHES, RIZ, SEMOULE, FARINE, CAFÉ, ÉPICES, HUILE VÉGÉTALE, MOUTARDE, SUCRE, SEL, VINAIGRE	Sauf signe de dégradation, pas de limite: vérifier la texture (pas mouillée, pas agglomérée), ainsi que le goût et l'odeur (pas rance, sans poussière ni insecte).
CONSERVE, BOCAL, BOUTEILLE ET TETRA BRIK	Plusieurs mois, voire années au-delà de la date: vérifier que l'emballage n'est pas endommagé (bombé, bosselé, rouillé, déchiré, ouvert).
BISCUITS ET CHOCOLAT	Plusieurs mois après la date.
LAIT UHT	Non ouvert, jusqu'à un mois après la date.
SURGELÉ	Quelques mois après la date.

PRODUITS PEU PÉRISSABLES

À CONSOMMER
DE PRÉFÉRENCE AVANT ...

YOGOURT, BEURRE	De plusieurs jours à deux semaines après la date, parfois même plus.
CHARCUTERIE SÈCHE, FROMAGE À PÂTE DURE	Plusieurs semaines après la date.
ŒUF	Jusqu'à deux semaines après la date: bien cuire.

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 s'il peut être ingéré. Les personnes à risque (femme enceinte, jeune enfant, personne âgée, malade) doivent respecter strictement les dates limites des produits réfrigérés. Un aliment dont l'emballage est gonflé ou qui présente des moisissures doit impérativement être jeté.

