

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?

STOP
AU
GACHIS

DANS MA CUISINE

LES DATES DE PÉREMPTION

Comprendre la différence entre « à consommer jusqu'au » et « à consommer de préférence avant le » permet de jeter moins de nourriture... et de réaliser des économies, tout en étant vigilant sur la qualité sanitaire des aliments !

« À CONSOMMER JUSQU'AU »

Au-delà de la date indiquée par la mention, **le produit ne peut plus être ni vendu, ni consommé** car il présenterait un risque pour votre santé.
Au-delà de cette date, vous ne devez pas non plus le congeler.

- Nous parlons de date limite de consommation (**DLC**)
- viandes, poissons, produits laitiers...

A consommer jusqu'au : **18/03/14**

« À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE »

Au-delà du délai indiqué, **l'aliment reste consommable, sans risque pour votre santé.**
Le produit peut simplement perdre une partie de ses qualités gustatives et nutritionnelles (goût, texture...).

- Nous parlons de date limite d'utilisation optimale (**DLUO**)
- pâtes, légumes secs, café, thé...

A consommer de préférence avant fin : **JUL 14**
Best before end :
Mindestens haltbar bis ende :
Ten minste houdbaar tot :

Plus d'infos, d'astuces et d'outils pratiques :
www.gaspillagealimentaire.com
www.reduisonsnosdechets.fr

