

LES DATES DE CONSOMMATION

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe par la compréhension des indications figurant sur les produits, et notamment des **dates de consommation** !
Jusqu'à quand peut-on **conserver** et **consommer** ses produits ?
Comment s'y retrouver sur les **étiquettes** ?
Un produit dont la date est dépassée est-il encore bon et sans danger pour la santé ?
Découvrez toutes les réponses à vos questions !

LA RÈGLE EST SIMPLE, IL SUFFIT DE BIEN DIFFÉRENCIER :

DDM

(date de durabilité minimale, anciennement **DLUO**)

Pour les légumes secs, crèmes dessert, paquets de gâteaux, conserves, confitures... **Au-delà du délai** indiqué, l'aliment **reste consommable**, sans risque pour votre santé. Les produits restent comestibles après la date, ils peuvent seulement perdre de leurs propriétés gustatives.

À consommer de préférence avant fin :
Best before end :
Mindestens haltbar bis Ende :
Ten minste houdbaar tot einde :

15 JUIL. 2028

DLC

(date limite de consommation)

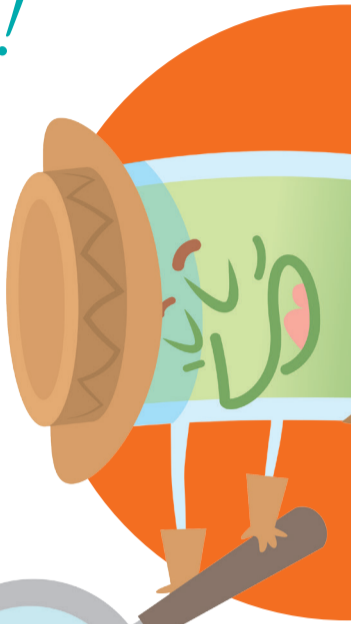
Pour les œufs, les laitages, la viande et autres produits frais périssables. **Au-delà de la date** indiquée par la mention, **il existe un risque** d'intoxication alimentaire.

À consommer jusqu'au :

31 MARS 2024

Le secret des dates à déchiffrer !

«Regardez un peu plus bas pour mieux comprendre les dates de consommation, et comment conserver au mieux vos aliments ! La date est dépassée ? **Soyez attentifs et observateurs**, vous saurez ainsi si vous pouvez quand même le manger ! **Attention au respect de la chaîne du froid.**»



APRÈS LA DATE (DDM)



CRÈME FRAÎCHE STÉRILISÉE OU UHT

Jusqu'à 2 semaines après la date si le pot n'a pas été ouvert.



SAUCES (MOUTARDE...)

Jusqu'à 2 mois après la date limite.

Attention, si le pot ou le flacon est déjà ouvert, il faut le consommer rapidement.



BISCUITS-CÉRÉALES

Jusqu'à 2 mois après la date limite.

À conserver dans une boîte, afin d'éviter qu'ils ramollissent ou que des mites se développent dans l'humidité du carton.



PRODUITS SECS (RIZ, PÂTES, LENTILLES)

Plusieurs années après la date limite.

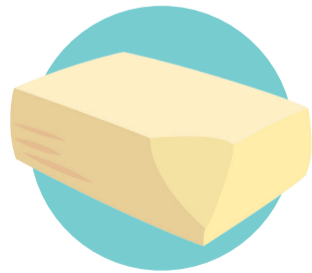
À conserver au sec dans des récipients en verre ou des bocaux fermés.



CONSERVES

Plusieurs années après la date limite.

À conserver dans un endroit sec, veiller à ce que les boîtes ne soient pas percées, gonflées, cabossées ou rouillées.



BEURRE-MARGARINE

Jusqu'à 2 mois après la date limite.

Les microbes ne se développent pas dans un corps gras. Il peut néanmoins brunir, durcir ou rancir au contact de l'air. Le beurre salé ou 1/2 sel se conservera mieux que le beurre doux.



MIEL

Ne se périmé jamais.

Il peut blanchir, et va naturellement se cristalliser, ce qui n'empêche pas sa consommation.

Les miels industriels contiennent du sucre non naturel.

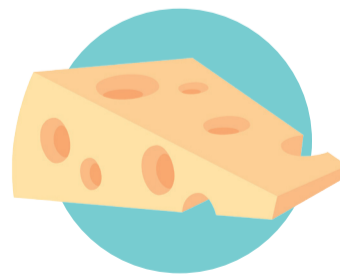


SURGELÉS

Jusqu'à 1 an (voire plus) après la date limite.

Si vous les congelez vous-même, il vaut mieux les consommer dans les mois qui suivent, en indiquant bien la date de congélation.

Il est indispensable de respecter la température (-18°C).



FROMAGES

Les fromages à pâte cuite (emmental) sont moins sujets au développement microbien :

jusqu'à 2 mois.

Les fromages à pâte molle se conservent moins :

environ 10 jours.

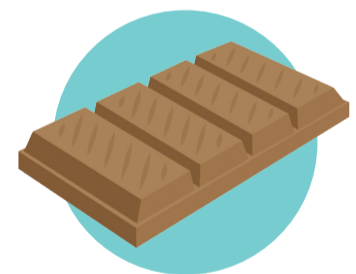
Il faut donc bien respecter la DDM.



LAIT UHT

Jusqu'à 2 mois après la date limite s'il n'est pas ouvert.

UHT : l'Ultra Haute Température permet de détruire les bactéries.



CHOCOLAT

Jusqu'à 2 ans après la date limite. Il peut blanchir. S'il est vieux, mieux vaut le mettre dans un dessert pour profiter au mieux des propriétés gustatives restantes.



PÂTE À TARTINER

Jusqu'à 2 mois après la date limite.

Et elle sera encore meilleure si vous la préparez maison !