

DURÉE DE CONSERVATION DES ALIMENTS



Miel : Se conserve à vie

Chocolat : consommable jusqu'à deux ans après sa date de péremption

Produits secs (pâtes, riz, lentilles...) : peuvent être conservés plusieurs mois dans un emballage hermétique

Boîtes de conserve : tant qu'elles n'ont pas d'aspect bombé ou d'odeur suspecte

Lait : pasteurisé (UHT) il peut être bu deux mois après sa date de péremption, idem pour la crème

Fromages à pâte molle (camembert, chèvre, fromage de brebis, fromages à pâte persillée type roquefort ou bleu) : jusqu'à deux semaines après la DDM

Fromages à pâte dure : jusqu'à 2 mois après la DDM

Épices : ne se périment jamais. Au pire, elles peuvent perdre de leur saveur

Sucre, Sel : ne se périme jamais

Farine : peut se garder des années, (sauf si des petites bestioles élisent domicile dans votre paquet)

Sauce (mayonnaise, moutarde, ...) : jusqu'à 2 mois après la date si pas ouvert

Yaourt : Consommable une à deux semaines après la date limite. Il faut néanmoins respecter la DLC des yaourts à base d'œufs ou de crème (mousse, liégeois, ...)

Pain et pain de mie : consommable tant qu'il n'y a pas de moisissure

Charcuterie : deux à trois semaines après la DLC car ce type de viande utilise des méthodes de conservation classique (fumage, salage, fumage, etc)

Viande hachée sous vide : une semaine après la DLC

Viande fraîche : 24h après la DLC et à la moindre suspicion, on jette !

Biscuits secs : consommables plusieurs mois si le paquet n'a pas été ouvert ou s'ils ont été conservés dans une boîte en fer hermétique. Cependant, si les biscuits sont mous, pensez à les recycler

Produits lyophilisés (type café ou soupe en sachet) : consommables pendant plusieurs années

Surgelés : peuvent être conservés plusieurs mois après leur date de péremption, à condition de n'être jamais décongelés. Plus précisément, les fruits et légumes ont une durée de vie de 30 mois, les plats cuisinés de 24 mois, la volaille 18 mois, la pâtisserie cuite 18 mois, le poisson pané 24 mois, le poisson 24 mois, la viande hachée 9 mois et les crustacés 12 mois

DDM (indicatif - date de durabilité minimale)
DLC (impératif - date limite de consommation ou à consommer jusqu'au ...)

*Dans tous les cas, faites preuve de bon sens.
Une odeur suspecte, une couleur inhabituelle, une texture bizarre,
pas de risque, jetez !*