

Mieux comprendre les dates de péremption

Mieux se repérer pour moins gaspiller



La date de péremption :

C'est une date à partir de laquelle l'aliment est périmé. Ce qui veut dire que la date où on peut encore le manger est dépassée.



Il ne peut plus être mangé




Il existe plusieurs types de date de péremption :

Date Limite de Consommation : la DLC

Mention indiquée : A consommer jusqu'au .../...../....



Quand la date est dépassée , il devient dangereux pour la santé



La date est marquée sur chaque produit périssable et emballé :



Fromages



Yaourts



Charcuteries



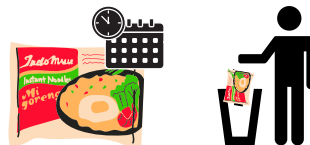
viandes



Plats préparés

Définitions :

Produit périssable : l'aliment ne peut plus être mangé parce que la date est dépassée.



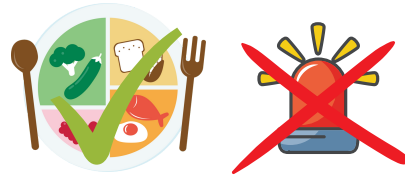
Plat préparé : Ce sont des plats de supermarché, prêt à être mangés.



Date de durabilité minimale DDM

Date indicative : Le produit perd de ses qualités nutritives et +

mais il peut être encore mangé sans danger

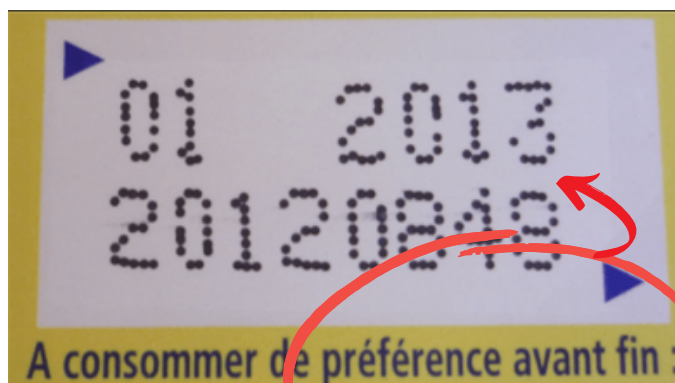


La date de durabilité minimale a la mention :

A consommer de préférence avant le/...../.....



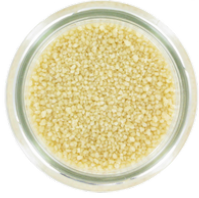
A consommer avant fin/...../.....



Produits concernés par la DDM :

Les produit secs (céréales, légumineuses, produits d'épicerie)

La famille des céréales



Semoule



Orge



Maïs



Boulogne



Blé



Seigle



Avoine



Millet



Sarrasin

La famille des légumineuses



Pois chiche



Pois cassé

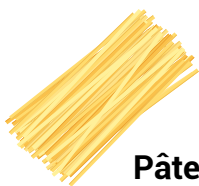


la famille
des lentilles



Haricot rouge, blanc

Les produits d'épicerie



Pâtes



Café et thé



Conserves



Farine



Produits sucrés
comme le chocolat,
les bonbons, etc.



Biscuits



Jus de fruits



Lait pasteurisé

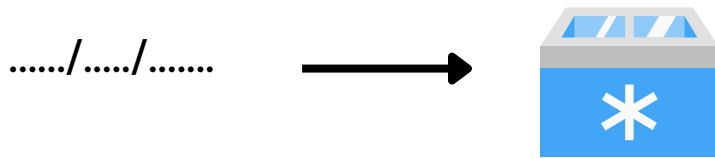


Sucre

Les produits congelés

La date de congélation sur ces produits correspond :

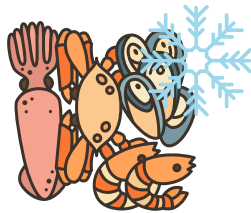
à la date à laquelle le produit a été congelé.



Date obligatoire pour certains produits :



Les viandes



Les crustacés



Les poissons



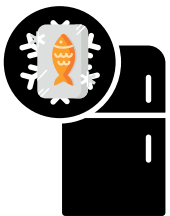
Les légumes



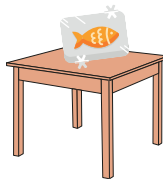
Attention, les produits surgelés doivent être consommés entre 9 mois et 24 mois après la congélation.

Le circuit d'un produit surgelé :

Je mets le produit au congélateur



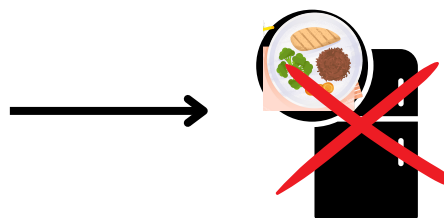
Je le sors du congélateur et je le laisse décongeler



Je le cuisine et je le mange



Si je ne finis pas mon assiette, je ne la remets pas au congélateur



Un produit qui a été décongelé ne doit pas être recongelé après il y a un risque pour la santé. 

Différence entre la DDM et la DLC

DDM

Date de durabilité minimale

Tu peux consommer l'aliment sans risque

pour ta santé



Après la date indiquée, le produit n'est pas périmé.

C'est une recommandation obligatoire pour les consommateurs.



Quand la date est dépassée, avant de jeter, n'oublie pas de :



Observer



Sentir

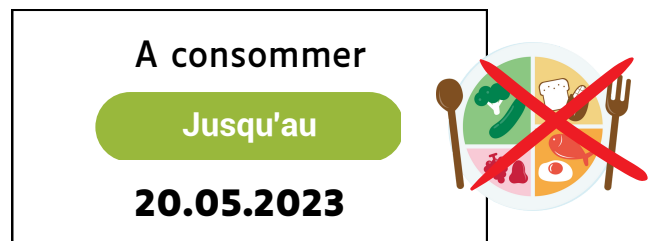


Goûter

DLC

Date limite de consommation

Une fois périmé le produit doit être jeté et ne pas être mangé car il y a un risque pour ta santé.



Après cette date :

Tu dois jeter le produit

