



Durées maximales de conservation par catégorie d'aliment

Vous trouverez dans ce document , une liste non exhaustive de denrées alimentaires, à utiliser comme ligne directrice pour évaluer la durée de conservation des denrées alimentaires une fois leur DDM dépassée. Dans cette liste, les denrées alimentaires sont classées en quatre catégories, depuis les denrées alimentaires à très longue conservation jusqu'à celles à conservation de courte durée. La dernière colonne comporte une estimation de la durée pendant laquelle la denrée alimentaire pourra encore être redistribuée au consommateur via les organisations de première ligne et organisations d'appui après dépassement de la DDM. Cette durée est toutefois purement indicative, une évaluation devant toujours être réalisée au cas par cas.

Les conditions de conservation (principalement la température), telles que mentionnées sur l'étiquette, doivent toujours être respectées, en particulier pour les denrées alimentaires qui doivent respecter la chaîne du froid			
Denrée alimentaire	Description	Caractéristiques d'un produit avarié	Directives en matière de conservation
Durée de conservation très longue			
Sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de moisi possible après une très longue période.	Jusqu'à 1 an (voire plus) après la DDM, à condition que les caractéristiques spécifiques de l'aliment soient conservées et qu'aucune altération de l'aliment ou de l'emballage ne soit visible
Pâtes sèches	Nouilles, macaronis, spaghettis...	Également faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	
Couscous, semoule			
Café, thé			
Riz			
Poudre instantanée (pauvre en graisse)	Café, mélange d'épices, pudding		
Eau (en bouteilles), boissons rafraîchissantes et boissons UHT (par ex. lait, jus de fruit)		Dégradation du goût, altération de la couleur (cf. brunissement enzymatique), réactions d'oxydation, eau : formation d'algues	
Conserves (boîte en métal/bocal en verre)	Légumes, fruits, soupe, viande, poisson, crème à café, confiture...	Oxydation de la boîte/couvercles. Formation de gaz (attention, les conserves qui gonflent peuvent être dangereuses pour la santé), altération de la couleur ou de l'odeur	
Sirop, mélasse, miel		Saccharification	
Friandises (dures)	Sucettes, bonbons acidulés		
Produits surgelés		Dessèchement, rancissement des	



		graisses	Respecter la température des produits surgelés (-18°C ou moins)	
Durée de conservation longue				
Biscuits secs		Goût de moisi, perte de goût, altération du goût, dessèchement, changement de texture, présence de mites et d'insectes	Jusqu'à 2 mois (voire plus) après la DDM, à condition que les caractéristiques spécifiques de l'aliment soient conservées et qu'aucune altération de l'aliment ou de l'emballage ne soit visible	
Muesli, céréales pour petit-déjeuner, cornflakes				
Garniture pour le pain (beurre de cacahuètes, vermicelles de chocolat, pâtes à tartiner)		Rancissement des graisses, altération de l'odeur et de la couleur, oxydation, moisissure, présence d'insectes		
Chips, biscuits salés, cacahuètes				
Huile, graisse pour friture				
Poudre instantanée (riche en graisses)	Soupe, lait en poudre			
Margarine				
Fromages à pâte dure	Par ex. Emmental, Parmesan			
Friandises (molles)	Avec fourrage, chocolat, réglisse			
Sauces	Par ex. sauce pour frites, mayonnaise, ketchup...			
Lait stérilisé en bouteille et produits laitiers		Altération ou perte du goût		
Durée de conservation limitée				
Pain, pain précuit		Goût de moisi, moisissures, rancissement des graisses, présence d'insectes	<p>Pour des produits avec une DLC : Ne JAMAIS accepter ou redistribuer ce type de produits après la DLC. Le consommateur doit encore pouvoir utiliser l'aliment au plus tard le jour de la DLC. Une chaîne du froid ininterrompue est primordiale (stockage, transport, distribution) ; si la chaîne du froid n'est pas garantie, ces produits ne peuvent PAS être redistribués !</p> <p>Pour des produits avec une DDM : Respecter la DDM ; des exceptions sont possibles, mais à bien évaluer ! Le pain frais peut être congelé, et doit de préférence être consommé dans les 2 à 3 semaines</p>	
Fromages à pâte molle	Ces aliments sont parfois pourvus d'une date limite de consommation (DLC).			
Beurre				
Yaourt				
Desserts lactés				
Gâteau, biscuits fourrés, biscuits mous		Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement		
Semi-conserves (hareng, moules, ...)	Conservation au réfrigérateur	Fermentation		
Durée de conservation courte				
Viande fraîche, poulet, poisson, charcuteries	Ces aliments sont souvent pourvus d'une date limite de consommation (DLC) et doivent presque toujours être réfrigérés (à moins de 7°C). Dans certains cas, le produit doit	Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement		<p>Pour des produits avec une DLC : Ne JAMAIS accepter ou redistribuer ce type de produits après la DLC. Le consommateur doit encore pouvoir utiliser l'aliment au plus tard le jour de la DLC. Une chaîne du froid ininterrompue est primordiale (stockage, transport, distribution) ; si la chaîne du froid n'est pas garantie,</p>
Pâtisseries				
Plats réfrigérés, salades				
Jus de fruit fraîchement pressé				
Œufs				
Fruits et légumes frais				



coupés	même être réfrigéré à une t° inférieure à 4°C (par ex. poisson)		<p>ces produits ne peuvent PAS être redistribués !</p> <p>Pour des produits avec une DDM : Respecter la DDM ; des exceptions sont possibles, mais à bien évaluer !</p>
--------	---	--	--