

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). | | | Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement |
| Beurre | | | | |
| Yaourt | | | | |
| Desserts lactés | | | | |
| Gâteau, biscuits fourrés, biscuits mous | | Fermentation | | |
| Semi-conserves (hareng, moules, ...) | Conservation au réfrigérateur | | | |
| 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> |
|--------|---|--|--|