

# LES DATES DE PEREMPTION

## DDM

= Date de Durabilité  
Minimale

*“ A consommer  
de préférence avant le ... ”*

Consommable après la date si :  
bien conservé, emballage intact,  
aspect et odeur correcte

Un produit dont la DDM est  
dépassée peut encore être  
donné à l'aide alimentaire



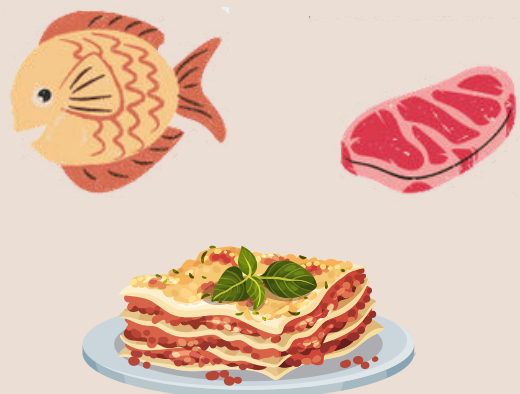
## DLC

= Date de Limite  
de Consommation

*“ A consommer  
jusqu'au ... ”*

Ne peut pas être consommé  
après la date indiquée

Doit être consommé au plus  
tard à la date de la DLC. Le  
produit est consommable  
après sa DLC s'il a été congelé  
avant sa DLC.



Dans une même famille d'aliment, certains peuvent avoir une  
DLC et d'autres une DDM.

Par exemple, certaines marques de yaourts ont une DLC et d'autres ont  
une DDM. C'est assez fréquent aussi pour la charcuterie et le fromage.

Certains produits ne sont soumis ni à DLC, ni à DDM. C'est par exemple  
le cas des fruits et légumes en vrac   

**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	
<b>Durée de conservation très longue</b>				
Sel, sucre, farine		Pas de pourrissement si conservé au sec. Goût de moisi possible après une très longue période. Également faire attention au durcissement, à l'absorption d'humidité, à la présence d'insectes, de mites, au rancissement, aux moisissures, ...	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...			
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)	
<b>Durée de conservation longue</b>				
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)				
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	Ces aliments sont parfois pourvus d'une date limite de consommation (DLC).	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		Croissance bactérienne (formation éventuelle de moisissures) et pourrissement	
Beurre			
Yaourt			
Desserts lactés			
Gâteau, biscuits fourrés, biscuits mous	Conservation au réfrigérateur	Fermentation	
Semi-conserves (hareng, moules, ...)			

### 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			