

Descriptif du schéma « Gaspillage alimentaire : les dates de conservation des aliments »



Afin de ne pas jeter inutilement des aliments encore consommables, ne confondez pas la Date limite de consommation (DLC) et la Date de durabilité minimale (DDM).

Après la DLC, le produit est périmé et non consommable (viande, charcuterie, poisson, etc.). Après la DDM, le produit n'est pas périmé, il est sans danger, mais peut avoir perdu certaines de ses qualités (lait, conserves, pâtes, thé).

Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est atteinte. Par ailleurs, un emballage gonflé, une boîte de conserve déformée, l'absence de « pop » à l'ouverture d'un bocal, une odeur désagréable, une couleur anormale doivent vous alerter : il y a danger et il faut jeter cet aliment.