

FOOD WASTE

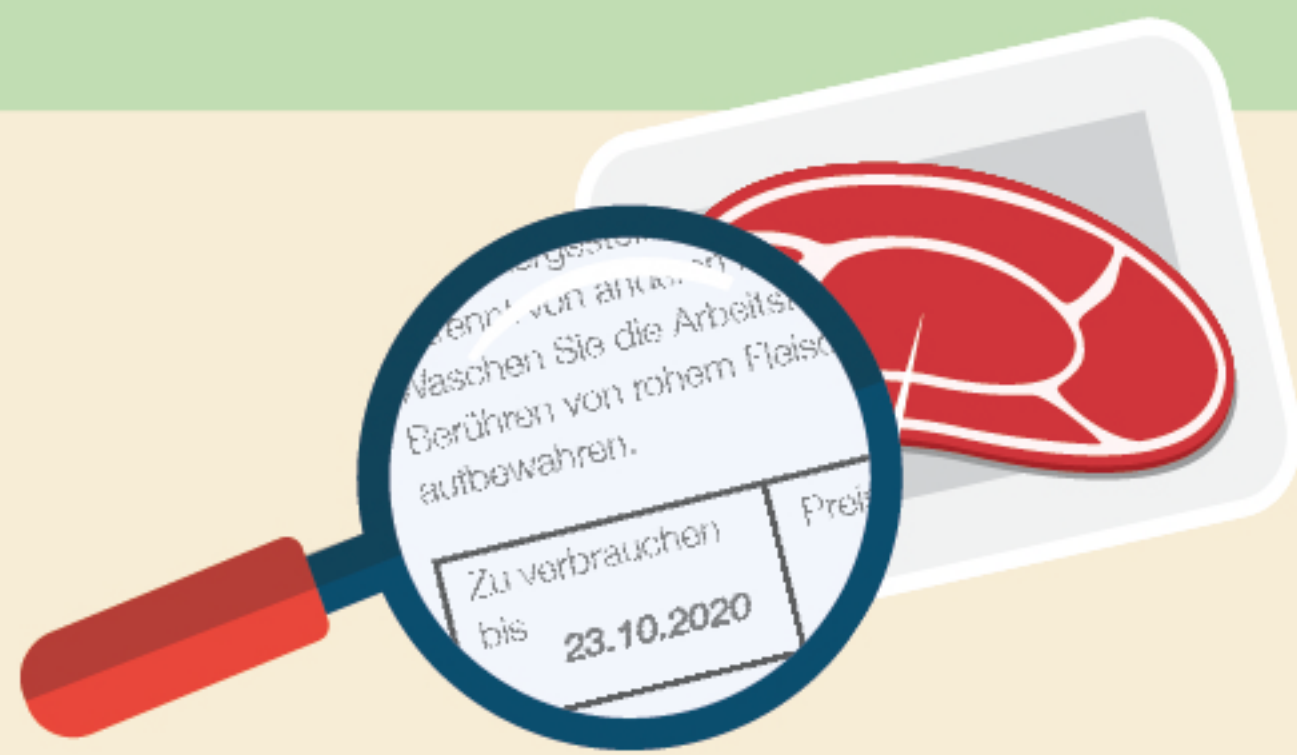


En Suisse, 2.8 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produites chaque année.

L'impact environnemental le plus important dû aux pertes alimentaires a lieu dans les ménages.

2,8 Mio. Tonnes

La mauvaise compréhension des dates limites de consommation sur les emballages est en partie responsable du gaspillage alimentaire dans les ménages. Et vous, connaissez-vous la signification des dates de péremption sur les emballages ?



A consommer jusqu'au...

A consommer de préférence avant le...



Date limite de consommation

- Indication liée à la sécurité alimentaire.
- Concerne les denrées très périssables (viande, produits laitiers, œufs, etc.)



Une fois cette date dépassée, il est déconseillé de consommer ces aliments, car ils peuvent présenter un risque pour la santé.

La date s'approche?

Pensez à congeler le produit!



VS.

Date de durabilité minimale

- Indication liée à la qualité sensorielle d'un produit (goût, apparence, texture, etc.)
- Concerne les produits tels que pâtes, riz, conserves, farine, café, épices, huile, biscuits, moutarde, etc.



La qualité du produit n'est plus garantie au-delà de cette date, mais il est encore consommable s'il a été bien conservé.

La date est dépassée?

Faites confiance à vos sens en observant, sentant, goûtant...



Certains produits qui ont la mention « A consommer de préférence avant le... » deviennent une denrée périssable une fois ouverts. Il faut alors les conserver au frigo et les consommer dans les jours qui suivent. Veuillez tenir compte des indications sur l'emballage.

