

A consommer jusqu'à...

Autor(en): **Chassot, Janine**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **25 (1995)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-828866>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

A consommer jusqu'à...

L'article «Bactéries» paru en juin a suscité quelques intéressantes questions sur le datage, la durée, la manière de conserver les aliments. Dans le courant de l'année nous aborderons trois aspects de ce thème. Ce mois, le datage. Suivront la conservation par le froid et la gestion de l'épicerie sèche (réserves). Pour commencer, petite promenade dans la jungle des dates.

Trois façons de dater

1. La date limite de vente: (à vendre jusqu'à...) concerne les aliments à courte durée de consommation tels les produits laitiers, les pâtisseries, les viandes et les poissons, les articles de traiteur (salades, pâtes fraîches, sauces etc.). A condition que tous ces articles soient préemballés. Souvent on y ajoute le délai de consommation (cf. point 2) à ne pas dépasser. Ceci suppose que l'entreposage dans le magasin et la gestion des rayons sont parfaits, le transport à la maison rapide, et le rangement correct. La date de vente doit être vérifiée à l'achat, des enquêtes ont montré que des produits en rayons portaient une date périmée.

2. La date limite de vente + délai de consommation: (à vendre jusqu'à... + x jours, semaines, mois de délai de consommation). 0 jours pour de la viande hachée, alors que sur un paquet de biscuits achetés le 6 nov. 1994 on lira: «à vendre jusqu'au 23.01.95, à consommer de préférence avant le 22.02.95».

3. La date de conservation: (se conserve au minimum jusqu'à...) souvent sur des conserves.

Obligatoire?

Dans la CE (on n'y est pas!), le datage de tous les aliments est obligatoire. En Suisse, il ne l'est que pour le beurre, la crème, le lait, les œufs, la viande, les aliments diététiques et spéciaux, les édulcorants, les sauces à salade. Il est probable que dans un avenir proche, on s'alignera sur la CE. Heureusement que nous importons beaucoup, donc des produits datés, et que nos fabricants (qui exportent aussi) et nos distributeurs ont tout intérêt à dater leurs marchandises, et ils le font.

Lecture difficile?

Oh! oui. Caractères minuscules, occultés parfois par une étiquette «action» ou de prix (tiens, tiens...), le datage se cache dans des replis, sur le bord qu'on arrache à l'ouverture. L'éclairage de certains magasins ne facilite rien.

A la maison

Qui n'a jamais goûté en visite des cakes ou des biscuits un peu «passés»? Parce qu'on a ouvert le paquet pour mettre le contenu dans une jolie boîte. Et voilà la date de consommation oubliée. Un petit geste qui doit devenir une habitude: découper et fixer la date sur les récipients à pro-

vision. La durée de vie du riz complet ou du maïs rapide est bien plus courte qu'on ne croit.

Et encore...

A petit ménage, petit emballage. Payer moins cher un gros contenant, devoir en jeter la moitié dont l'échéance est dépassée, ou consommer au-delà pour ne pas gaspiller, c'est un mauvais calcul. Et plus un produit est frais, meilleur il est.

Mais ne paniquez pas si vous découvrez un aliment légèrement dépassé dans votre placard. Consultez le petit tableau ci-dessous.

Janine Chassot/FRC

Nouvelle brochure

Dernières nouvelles des buanderies! Tout sur la guerre des lessives, et comment choisir, comparer pour avoir du linge plus beau que celui de la voisine! La Brochure FRC vous informe sur la lessive et environnement, comment la faire, les types de produits, le linge abîmé, le B.A.-B.A. du détachage, le vocabulaire des composants et mille autres choses.

Fr. 10.- (+ frais port)
FRC, CP 2820, 1002 Lausanne.

Délais de consommation des aliments préemballés après l'échéance de la date limite de vente/consommation.

Durée de conservation	Conditions d'entreposage	Aliments supplémentaires	Délai
Très courte (1 à 4 jours)	Au réfrigérateur	Viande, poisson, pâtisseries à la crème	Aucun 1 à 5 jours
Courte (5 jours à 1 mois)	Non entamé au réfrigérateur	Lait, yoghourt, fromage	1 à 5 jours
Moyenne (1 mois à 1 an)	Au frais, au sec, à l'abri de la lumière	Farine, céréales, huile, café, jus d'orange	1 mois
Longue (plus d'un an)	Au frais, au sec, à l'abri de la lumière	Conserves en boîte (fruits, légumes, thon), légumineuses, sel, sucre	6 mois