Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 25 (1995)
Heft: 1

Artikel: A consommer jusqu'à...
Autor: Chassot, Janine
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-828866

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 provision. 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