

"Passé de date" ne veut pas forcément dire bon à jeter!

Autor(en): **Veuthey, Chloé**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 109

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-906032>

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.

« Passé de date » ne veut pas forcément dire bon à jeter !

S'ils sont bien conservés, certains aliments sont encore consommables même au-delà de leur date limite de consommation. Quelques conseils pour moins gaspiller.

Sur les produits frais figure toujours une date limite de consommation. Une barrière à ne dépasser en aucun cas ? Pas du tout : nombre de ces denrées restent en effet consommables au-delà de cette date. Mais alors, comment le savoir ? « Il n'y a pas de réponse très générale. Il faut se fier au bon sens, répond Claude Ramseier, chimiste cantonal fribourgeois. Évaluer les qualités organoleptiques de l'aliment, soit son goût, son odeur, son aspect. » Dans le cas d'un yogourt, on voit le moisi et sent la fermentation au goût. Pour les aliments contenant beaucoup de graisse, l'odeur de rance est signe d'oxydation. A noter que les viandes grasses placées au congélateur sont aussi sujettes au rancissement. La congélation empêche les germes de croître, mais ne fait que freiner l'oxydation.

Quels sont les risques de consommer un produit avarié ? « Dans la plupart des cas, une bonne diarrhée et des vomissements. Mais, selon l'état de santé de la personne, il est préférable d'éviter de consommer un aliment sur lequel il y a un doute, prévient Claude Ramseier. Plus rarement, cela peut avoir des conséquences plus graves. Certains aliments, dont la viande, ne devraient pas être consommés au-delà de leur date limite. »

LES BONS RÉFLEXES

« Conserver ses aliments de manière adéquate et bien gérer ses stocks » sont les premiers conseils du chimiste cantonal pour éviter le gaspillage. Il souligne également l'importance du maintien de la chaîne du froid, car « la date de péremption ne vaut plus, si celle-ci est interrompue ». Certains produits doivent être conservés à l'abri de la lumière, comme les huiles, le beurre. Ce dernier se place au réfrigérateur, tout comme certaines huiles végétales sensibles (noix, lin), pour éviter qu'elles ne rancissent trop vite.

La façon d'utiliser la denrée a aussi son importance. Un flacon d'épices se-

coué au-dessus d'une casserole bouillante verra son contenu humidifié, ce qui nuira à sa conservation en favorisant le développement de moisissures. Tremper son couteau liché ou plein de beurre dans un pot de confiture amènera des germes qui, en se développant, altéreront le produit. Certains fruits, dont les pommes et les poires, dégagent de l'éthylène, qui accélère le mûrissement ou le flétrissement de certains légumes. Il est dès lors préférable de les garder éloignés.

LES BONNES QUANTITÉS

« L'effort principal est à mettre sur la gestion, plutôt que sur l'évaluation de denrées dont la date est dépassée, insiste Claude Ramseier. Cela consiste à ne pas acheter trop à la fois, manger en premier les aliments les plus vieux, et

se montrer imaginatif pour apprêter ses restes. » Chaque année, en Suisse, deux millions de tonnes de denrées alimentaires finissent à la poubelle. Près de la moitié de ce gaspillage se produit au sein des ménages. « Faire ses commissions à pied ou en vélo incite à acheter moins à la fois », note Barbara Pfenniger, responsable alimentation à la Fédération romande des consommateurs. Selon elle, « Il faut également être conscient, lors de nos achats, que nos besoins ne correspondent pas forcément à nos envies, et que ces dernières ne sont pas forcément les nôtres : elles peuvent être suscitées par autrui. Les promotions, les multipacks, sont souvent des sources de gaspillage. » Enfin, dernier conseil : « Si on a trop, ne pas hésiter à partager avec ses voisins ! »

CHLOÉ VEUTHEY



DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Aliments qui peuvent « être consommés au-delà » :

Fromage : si de la moisissure apparaît, elle peut simplement être grattée avant la consommation. Le goût du fromage peut toutefois être altéré.

Œuf : une astuce consiste à le plonger dans un saladier rempli d'eau. S'il reste au fond, il est frais, s'il flotte, c'est que, avec le temps, du liquide s'est évaporé à travers la coquille qui est poreuse et qu'il vaut mieux éviter de le consommer.

Aliments qui ne doivent pas « être consommés au-delà » :

Viande réfrigérée : l'augmentation des germes est très rapide, et ils peuvent être dangereux pour la santé.

Charcuterie : une fois l'emballage ouvert, consommer son contenu dans les deux à trois jours.