

Vente de denrées alimentaires à durée de conservation prolongée

Aide-mémoire pour les boucheries

Il est possible de vendre et de consommer de la viande et des denrées alimentaires au-delà de la date de durabilité minimale (DDM) et de la date limite de consommation (DLC). Cela présente des avantages pour les commerces de détail et leur clientèle.

La vente prolongée (DDM+/DLC+) se base sur **deux guides** qui ont été développés en 2021 par la **Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW)** sur mandat de l'**Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)**. Les supports de l'organisation à but non lucratif foodwaste.ch sont connus de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse.

foodwaste.ch aide les boucheries à mettre en œuvre cette possibilité de vente prolongée et propose des étiquettes **DDM+ et DLC+ à prix coûtant**. De plus, foodwaste.ch met également à disposition des magasins intéressés **des kits de démarrage gratuits** jusqu'à fin 2026.

À titre d'exemple, la **viande fraîche vendue au comptoir ou emballée** peut être **congelée** et donc vendue et consommée **90 jours supplémentaires**. La **charcuterie** peut être vendue **14 jours de plus**, et les épices jusqu'à 360 jours supplémentaires.



Avantages

- Moins de gaspillage
- Contacts précieux avec la clientèle
- Moins de pertes financières :

	Prix de vente	Vente après DDM/DLC
Sans DDM+	Remise avant DDM	Plus possible
Avec DDM+/DLC+	Prix plein jusqu'à la DDM/DLC	Avec ou sans rabais ; Prix d'achat couvert



Nous vous soutenons volontiers !

Karim Hächler
Responsable Suisse-romande
kh@foodwaste.ch



Congélation de la viande

Selon le « Guide pour la réduction du gaspillage alimentaire lors de la distribution des denrées alimentaires » (Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln [disponible en allemand uniquement]), la viande fraîche emballée peut être congelée de manière adéquate **jusqu'à la date limite de consommation au plus tard**. La viande ainsi congelée et dûment étiquetée peut être vendue **jusqu'à 90 jours** après la date de congélation. En présence de tests de durabilité adéquats, il est possible de prolonger ce délai au-delà de 90 jours.

+90 jours
si congelée



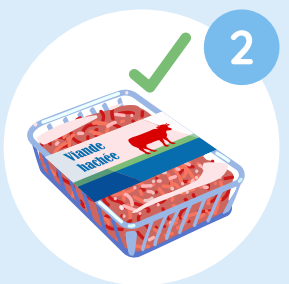
1 Vérifier la date limite de consommation figurant sur l'emballage d'origine

Si la date limite de consommation est dépassée, la viande doit être jetée. Les produits peuvent être congelés jusqu'à la date limite de consommation incluse.



5 Si nécessaire, coller une vignette adhésive indiquant une réduction de prix

Un modèle de vignette adhésive peut être téléchargé sur www.foodwaste.ch via le code QR figurant en bas à droite.



2 Contrôler l'emballage d'origine

L'emballage doit être impeccable et hermétique. L'emballage hermétique évite l'apparition de brûlures de congélation.



6 Congeler à moins 18 °C minimum

Afin d'éviter les brûlures de congélation, la viande doit être congelée à cœur avant minuit (date limite de consommation). Congeler et conserver à **-18 °C**.

Coller une étiquette de congélation sur le produit



3 Afin d'écartier toute ambiguïté concernant la durée de conservation, l'ancienne date ne doit plus être visible. Les autres mentions obligatoires ne doivent pas être recouvertes par l'étiquette.

Télécharger l'étiquette de congélation via le code QR figurant en bas à droite. Il est également permis d'utiliser ses propres étiquettes, pour autant qu'elles soient conformes aux prescriptions requises.



7 Proposer à la vente

Communiquer des informations complémentaires aux consommateurs et consommatrices sur le point de vente ou via d'autres canaux : « Dans la mesure du possible, décongeler la viande au réfrigérateur. Ne pas recongeler le produit après la décongélation, préparer et consommer la viande (cuite à cœur) **immédiatement**. »



4 Inscrire la date du jour sur l'étiquette, en face de la lettre A

La date se compose de l'indication du jour, du mois et de l'année (dans cet ordre).



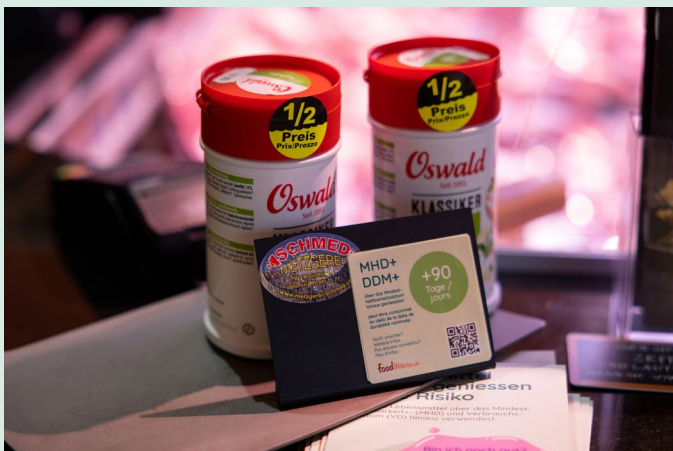
8 Jeter la viande conservée au congélateur et non vendue au bout de 90 jours

Si le produit n'a pas été vendu au cours des **90 jours** de conservation au congélateur, il doit être jeté et ne doit plus être proposé à la vente.



Vente de denrées alimentaires à durée de conservation prolongée

Exemples issus de boucheries



Partenariat scientifique :

foodWaste.ch
Par amour des aliments

zhaw Life Sciences and
Facility Management
Institute of Food and
Beverage Innovation

Guides, vidéos pratiques, matériel
à télécharger et commande d'éti-
quettes et de kits de démarrage :
foodwaste.ch/commercedetail

