**Conserver les aliments**

**5. Temps de conservation des aliments**



**En fonction des aliments, leur durée de conservation dans le placard, le réfrigérateur ou le congélateur est différent.**

Il arrive fréquemment qu'on se demande si un aliment est encore bon après un certain temps ou si on doit le jeter. Pour vous aider, ce tableau regroupe les temps de conservation des aliments les plus consommés.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Produits laitiers** | **Placard** | **Réfrigérateur** | **Congélateur** |
| Lait, crème, yaourt |  | 3 à 5 jours (ouverts) |  |
| Camembert, brie |  | 3 à 4 semaines |  |
|  |  |  |  |
| **Fruits** | **Placard** | **Réfrigérateur** | **Congélateur** |
| Fruits rouges |  | 2 jours | 1 an |
| Melons, rhubarbe |  | 4 jours |  |
| Raisins, prunes |  | 5 jours |  |
| Pêches, abricots |  | 1 semaine |  |
| Jus |  | 1 à 2 semaines (entamés) |  |
| Pommes |  | 2 mois |  |
|  |  |  |  |
| **Légumes** | **Placard** | **Réfrigérateur** | **Congélateur** |
| Endives |  | 3 jours |  |
| Haricots, champignons, brocoli |  | 5 jours |  |
| Chou-fleur, choux de Bruxelles |  | 6 jours |  |
| Poivrons, oignons verts, radis, navet, laitue, tomates, courgettes, concombre, poireau |  | 1 semaine |  |
| Chou, céleri |  | 2 semaines |  |
| Betteraves |  | 3 semaines |  |
| Oignons |  | 3 à 4 semaines | 1 an |
| Carottes |  | 3 mois | 1 an |
| Potage, soupe |  | 3 jours | 2 mois |
|  |  |  |  |
| **Viandes, volailles, poissons, œufs** | **Placard** | **Réfrigérateur** | **Congélateur** |
| Œufs frais crus |  | 3 semaines | 4 mois |
| Jaunes et blancs frais |  | 2-4 jours | 4 mois |
| Œufs cuits dur |  | 1 semaine |  |
| Agneau (côtelettes, rôtis) |  | 3 à 5 jours | 6 à 9 mois |
| Bœuf (biftecks, rôtis) |  | 3 à 5 jours | 6 à 12 mois |
| Jambon cuit (en tranches) |  | 3 à 4 jours | 1 an |
| Porc (côtelettes, rôtis) |  | 3 à 4 jours | 4 à 6 mois |
| Viande hachée, boulettes de viande |  | 1 à 2 jours | 2 à 3 mois |
| Viande cuite |  | 3 à 4 jours | 2 à 3 mois |
| Volaille |  | 1 à 2 jours | 6 mois |
| Bacon |  | 7 jours | 1 an |
| Viande fumée, charcuterie |  | 5 à 6 jours | 1 à 2 mois |
| Saucisses fraîches |  | 1 à 2 jours | 1 à 2 mois |
| Poisson et crevettes |  | 1 à 2 jours | 2 mois |
|  |  |  |  |
| **Féculents et Céréales** | **Placard** | **Réfrigérateur** | **Congélateur** |
| Céréales sèches | 6 à 8 mois |  |  |
| Farine blanche | 2 ans |  |  |
| Pâtes et riz | 1 an |  |  |
| Légumineuses sèches | 1 an |  |  |
| Pommes de terre | 1 semaine | Plusieurs mois |  |
|  |  |  |  |
| **Aliments divers** | **Placard** | **Réfrigérateur** | **Congélateur** |
| Fines herbes séchées | 1 an |  |  |
| Confiture |  | Quelques mois (entamés) |  |
| Miel pasteurisé | 18 mois |  |  |
| Conserves | 1 an |  |  |
| Ketchup, marinades |  | 1 an (entamés) |  |
| Mayonnaise |  | 2 mois (entamée) |  |
| Huile d’assaisonnement | 1 an |  |  |
| Vinaigre | 2 ans |  |  |
| Thé | 1 an |  |  |
| Café moulu | 1 semaine (entamé) | 2 mois |  |
| Café instantané | 1 an |  |  |
| Beurre |  | 3 semaines (ouvert) |  |