

DUREE DE CONSERVATION des ALIMENTS

| Aliments divers | Armoire | Réfrigérateur | Produits laitiers, œufs | | |
|--------------------------------|--------------------|-------------------------|--|---------------------------------|----------------------------|
| | | | Réfrigérateur | Congélateur | |
| Fines herbes séchées | 1 an | | Lait, crème, yogourt | 3 à 5 jours (ouverts) | 1 mois |
| Beurre d'arachide | 2 mois | | Cheddar, mozzarella | 5 semaines | 1 mois |
| Confitures, sirop | | Quelques mois (entamés) | Cheddar, mozzarella | 5 semaines | 6 mois |
| Mélasse | 2 ans | | Crème glacée | | 3 mois |
| Miel pasteurisé | 18 mois | | Beurre | 3 semaines (ouvert) | 1 an (salé) |
| Sucre, cassonade | 2 ans | | Œufs | 3 semaines | |
| Céréales sèches | 6 à 8 mois | | Fruits mûrs | | |
| Craquelins | 6 mois | | Réfrigérateur | Congélateur | |
| Farine blanche | 2 ans | | Fraises, framboises, bleuets | 2 jours | |
| Farine de blé entier | 6 semaines | 3 mois | Cerises | 3 jours | |
| Pâtes alimentaire et riz blanc | 1 an | | Melons, rhubarbe | 4 jours | |
| Riz brun | 2 mois | | Raisins, prunes | 5 jours | |
| Produits de boulangerie | 1 semaine | | Pêches, abricots | 1 semaine | |
| Légumineuses sèches | 1 an | | Jus | 1 à 2 sem. (entamés) | |
| Conserves | 1 an | | Pommes | 2 mois (août à janvier) | |
| Poudre à pâte, soda à pâte | 1 an | | Pommes | 2 semaines (février à juillet) | |
| Mélanges secs | 1 an | | Légumes frais | | |
| Ketchup, marinades | | 1 an (entamés) | Réfrigérateur | Armoire | |
| Mayonnaise | | 2 mois (entamée) | Germes, endives | 3 jours | |
| Huile ordinaire | 1 an | | Haricots, champignons, | 5 jours | |
| Huile pressée à froid | | 3 à 4 sem. (entamée) | Chou-fleur, de Bruxelles | 6 jours | |
| Vinaigre | 2 ans | | Poivrons, oignons verts, radis, navet, laitue, tomates, courgettes, concombre, poireau | | 1 semaine au réfrigérateur |
| Thé | 1 an | | Chou, céleri | 2 semaines | |
| Café moulu | 1 semaine (entamé) | 2 mois | Betteraves | 3 semaines | |
| Café instantané | 1 an | | Oignons | 3 à 4 semaines (chambre froide) | |
| Fruits séchés | 8 mois | | Carottes | 3 mois | |
| Noix | 1 mois | 4 mois | Pommes de terre, navets | Plusieurs mois (chambre froide) | 1 semaine |

Source : Livre de recettes Sainplement bon! Recettes trucs pour manger bien et bon. Annexe 3 - p. 232 et 233. 2002.

Retrouvez toutes les fiches de l'écologie pratique sur consoGlobe.com et sur le