

Mode de conservation des produits alimentaires

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)	–

Source : lefigaro.fr