

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