

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 24 (1994)
Heft: 4

Rubrik: Alimentation : sauvez les produits laitiers!

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SAUVEZ LES PRODUITS LAITIERS!

Alimentation

Combien de temps peut-on conserver les produits laitiers au réfrigérateur? Peut-on encore les consommer après échéance de la date limite? Que faire du beurre jauni ou du fromage moisi? La solution à ces problèmes n'est guère compliquée: il suffit de respecter quelques principes.

La conservation des produits laitiers frais peut parfois poser problème, en raison même de leurs qualités. Outre leur fraîcheur, ces produits présentent l'avantage d'être traités de façon à ménager leurs composantes et à préserver le plus possible leurs propriétés naturelles.

La pasteurisation du lait permet d'en éliminer les germes éventuels indésirables avant d'en poursuivre la transformation. Mais le lait pasteurisé et ses pro-

duits de transformation, tels que le yogourt, la crème acidulée, la crème et le fromage frais, ne sont nullement stériles et peuvent donc s'altérer s'ils ne sont pas entreposés et conservés correctement. Le petit aide-mémoire suivant vous permettra cependant d'éviter tout problème:

(Photo M. Niederhauser)



Six petits trucs

1 Une fois entamés, fermer les emballages de lait ou de crème à l'aide d'une pince à linge; ils seront ainsi à l'abri des odeurs.

2 Le séré, le cottage cheese et la crème sont aujourd'hui disponibles en gobelets munis d'un couvercle refermable.

3 Le beurre, lorsqu'il est soumis à l'influence constante de l'air et de la lumière, jaunit et rancit légèrement à sa surface. Il faut donc éviter de le conserver ouvert dans le réfrigérateur et le laisser au contraire dans son emballage ou le placer dans un beurrier muni d'un couvercle. Depuis quelque temps, le beurre de choix et le beurre de cuisine existent tous deux en barquettes refermables. Idéal pour tous ceux qui rechignent à replacer le beurre dans son papier ou dans un beurrier après chaque utilisation.

4 Les yogourts, de même que les autres produits laitiers, ne doivent pas être entreposés dans la porte du réfrigérateur, mais dans son tiers supérieur.

5 Pour que le fromage reste frais le plus longtemps possible, on le placera, enveloppé de son papier d'origine, à l'intérieur d'une boîte en plastique fermée. Si une couche blanchâtre s'est formée à sa surface, il suffit de l'enlever en coupant une tranche suffisamment épaisse. En revanche, le fromage qui présente des traces de moisissure ne devrait plus être consommé.

6 Le fromage à croûte fleurie, auquel on a inoculé une moisissure spéciale lui donnant son arôme spécifique, fait toutefois exception à cette règle. Cette moisissure peut se reformer à la surface de coupe du fromage. C'est un processus de croissance tout à fait normal et non un signe d'avarie.