

Outils pour accompagner la démarche 'alimentation durable' en collectivité

<p>Guides</p>	<p>Manuel pratique pour la mise en place d'un projet d'alimentation durable au sein de votre collectivité <i>en révision</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - connaissances de base / méthodologie du projet - réseau - base de données fournisseurs - logique des achats - astuces culinaires / aliments santé <hr/> <p>Guide technique pour la rédaction de clauses "alimentation durable" dans les marchés publics relatifs à la fourniture de services de restauration collective.</p>
<p>En pratique</p>	<p>Calendrier des fruits et légumes de saison</p> <p>Principes pour l'établissement des menus</p> <p>Grammages de référence</p> <p>La cuisson des aliments</p> <p>Le choix des produits</p> <p>Guide des achats</p> <p>Plan alimentaire sur 5 semaines</p> <p>Différence entre une allergie alimentaire et une intolérance alimentaire (crèche)</p> <p>Repères nutritionnels pour les enfants en crèche</p> <p>La transformation des aliments</p> <p>L'atout du goût pour les personnes âgées en MR / MRS et hôpitaux</p> <p>Aliments à promouvoir</p> <p>Pistes d'actions</p> <p>Les autres possibilités d'évolution</p> <p>Recettes durables:</p> <ul style="list-style-type: none"> - recettes durables pour les crèches (plats chauds, desserts, manger seul) - plats chauds (écoles / entreprises et adm.publiques) - desserts (écoles / entreprises et adm.publiques) - petite restauration - collations - plats alternatifs
<p>Fournisseurs</p>	<p>Liste de fournisseurs</p>
<p>Concepts</p>	<p>Qu'est ce que l'alimentation durable ?</p> <p>Comment faire évoluer ma cuisine de collectivité vers une alimentation durable ?</p> <p>Pourquoi faire évoluer ma collectivité vers une alimentation durable ?</p> <p>L'agriculture biologique</p>