



Bonne alimentation = Bonne santé

Partageons les 5 objectifs de la Région pour que le repas soit un moment de plaisir et d'équilibre :



- ① Manger équilibré**
- ② Découvrir son assiette**
- ③ Manger bio et local**
- ④ Une chaîne sûre et contrôlée**
- ⑤ Détente et convivialité**

Région



regionpaca.fr

Provence-Alpes-Côte d'Azur





Manger équilibré

Comment ?

- Plan alimentaire sur 4 semaines
- Diversité des menus, des produits et préparations
- Menu complet avec entrée, plat, fromage, dessert...
 - Fruit frais chaque jour
- Réduction de la consommation de sucre et de sel

Août 2014 © Direction de l'Information - photo Wallis

regionpaca.fr

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Découvrir son assiette

Comment ?

- Produits frais cuisinés sur place
 - Éducation au goût
- Information sur l'origine des produits
- Sensibilisation et maîtrise du gaspillage
 - Tri et recyclage des déchets

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur





Manger bio et local

Comment ?

- Produits de proximité peu transformés
- Légumes et fruits frais et de saison
 - Produits bio et sans OGM
- Produits de l'élevage responsable
- Emballages et transports durables

Août 2014 © Direction de l'Information - photo Wallis

regionpaca.fr

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



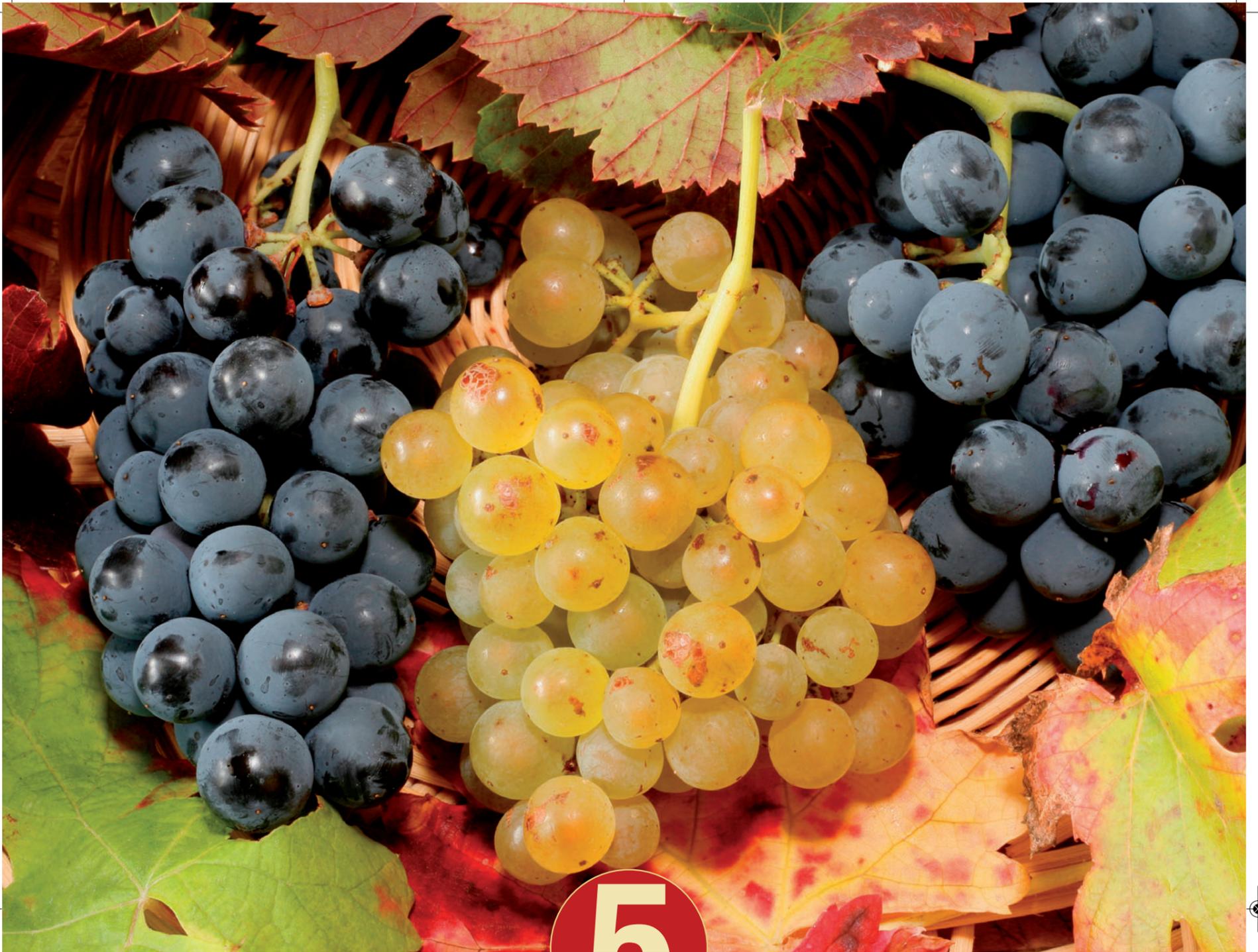


Une chaîne sûre et contrôlée

Comment ?

- Respect et maîtrise des exigences réglementaires
- Autocontrôles réguliers et analyses microbiologiques
 - Plan de maîtrise sanitaire
 - Informations aux usagers





Détente et convivialité

Comment ?

- Limiter et aménager le temps d'attente
- Consacrer au moins 20 minutes au repas
- Communiquer sur les menus et produits proposés
 - Confort et propreté des lieux d'accueil
- Dialogue entre convives et équipes de cuisine

