



Origine, transformation et conservation des aliments

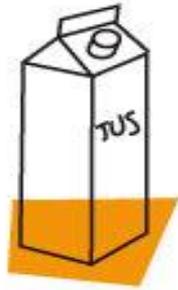


L'origine des aliments

Animale ou végétale ?



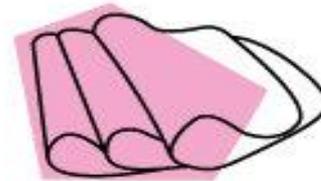
Fromage blanc



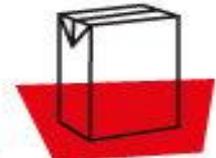
Jus d'orange



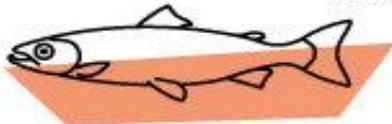
Blé



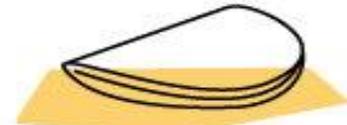
Jambon



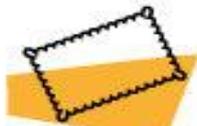
Crème fraîche



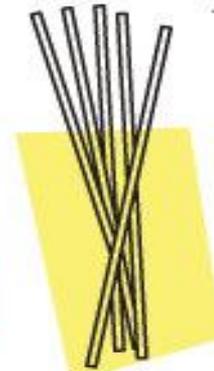
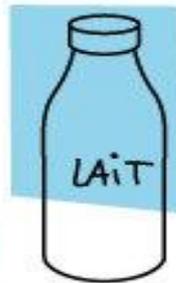
Saumon



Omelette



Petit Beurre



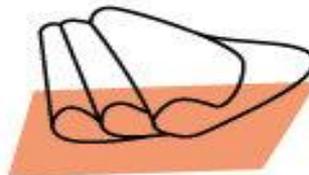
Spaghetti



Orange



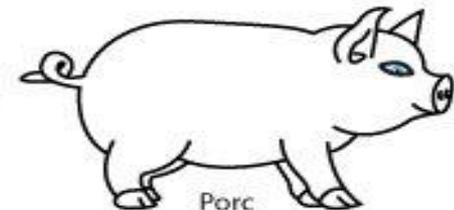
Barbe à papa



Saumon fumé



Œuf



Porc

Les élevages à l'origine des aliments Carnés



Les champs cultivés à l'origine des aliments végétaux



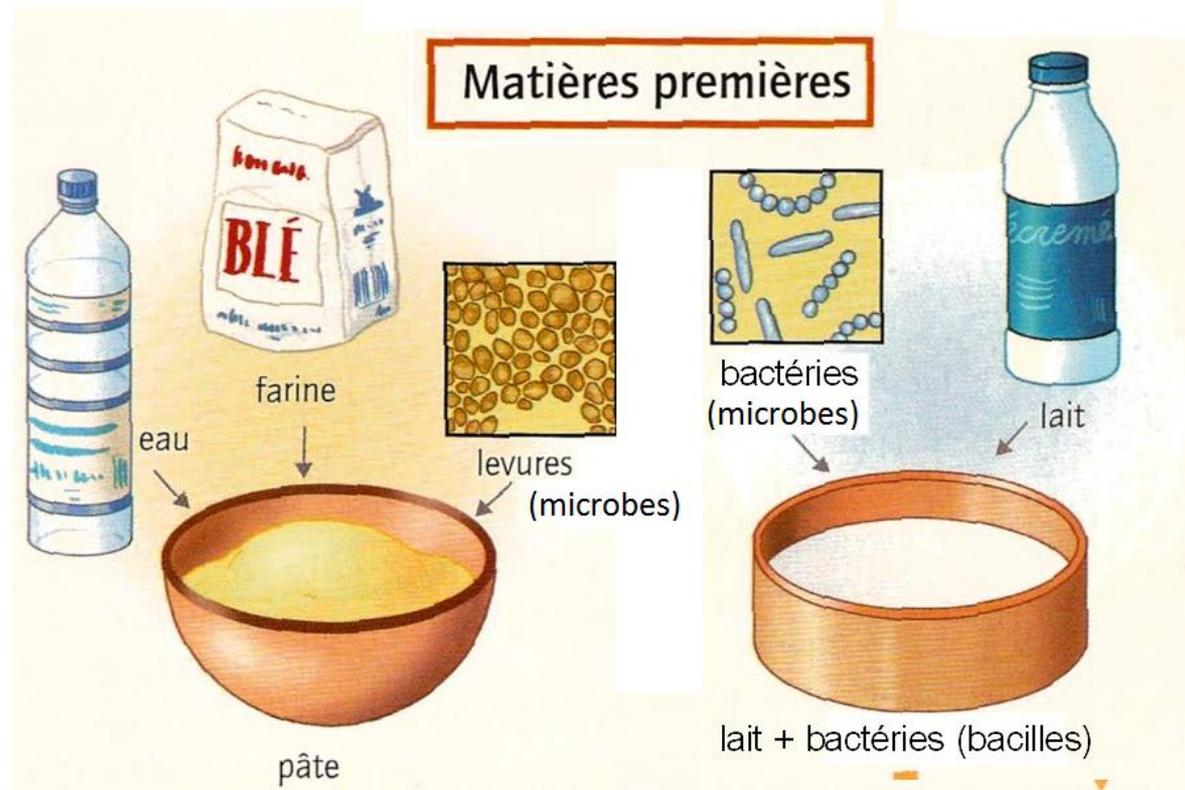


La transformation des aliments

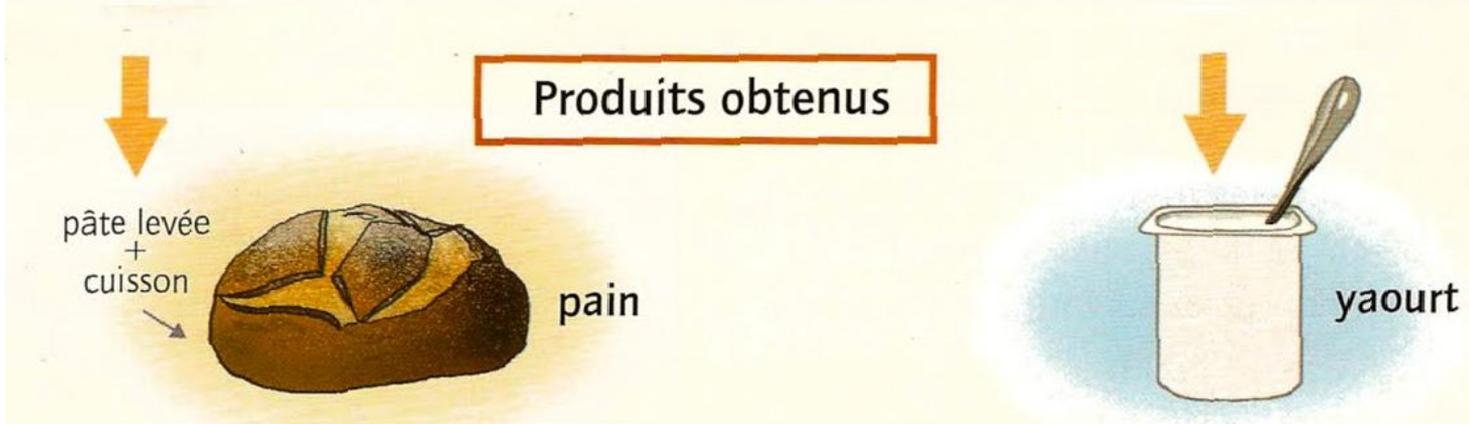
Du blé au pain



Les bons microbes



Transformation des aliments grâce aux microbes





La conservation des aliments

UN FRIGO BIEN RANGÉ, DES ALIMENTS MIEUX CONSERVÉS

0 à 4°C



4 à 6°C



6 à 10°C



-18°C



4 à 6°C



6 à 10°C



Selon le modèle du réfrigérateur,
la zone la plus froide est située
soit en haut soit en bas.



gaspillagealimentaire.fr

Quelques conseils pour une meilleure conservation des aliments

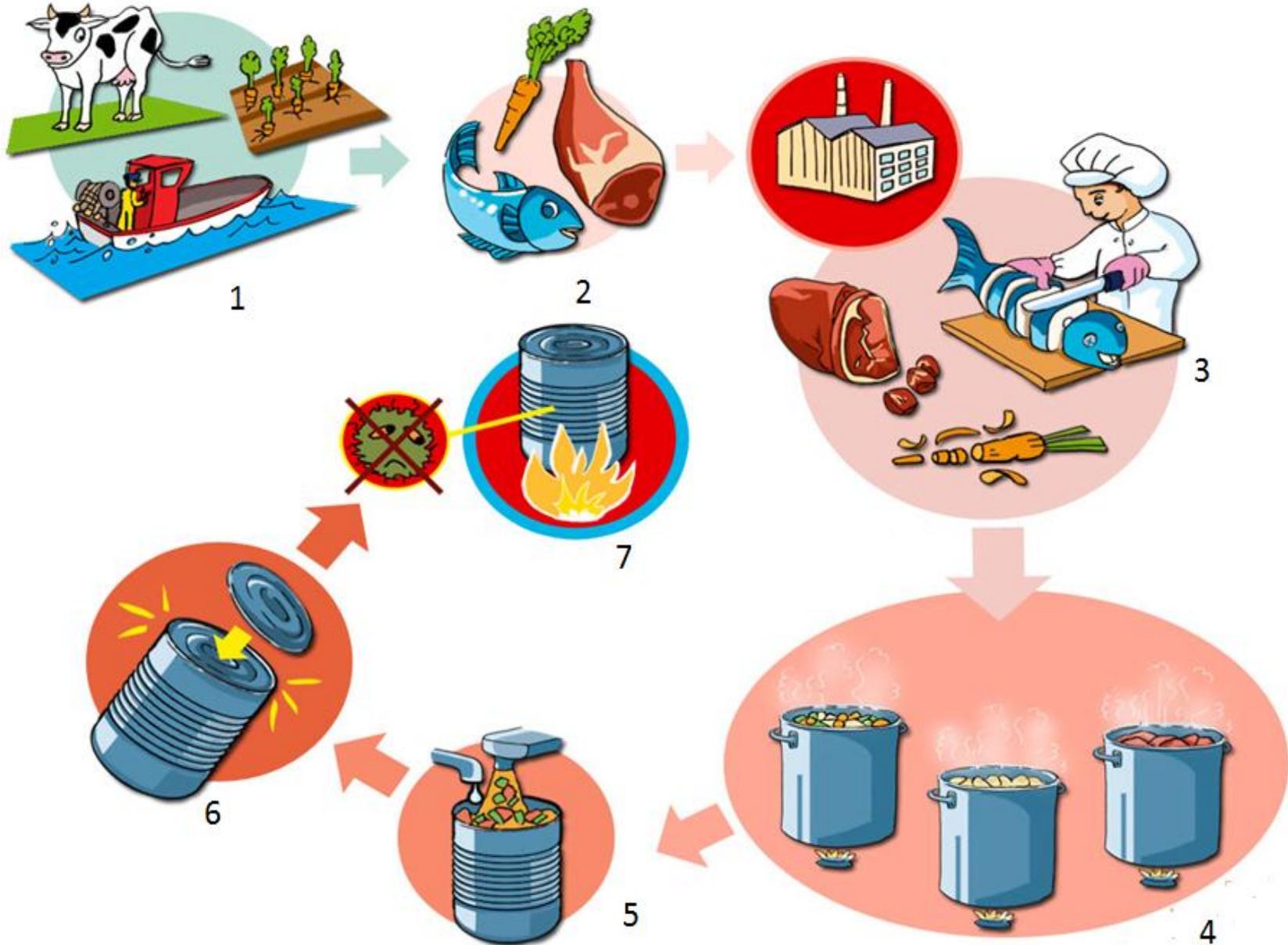
- ✓ Ranger les aliments en respectant les températures mentionnées par les fabricants sur les étiquettes.
- ✓ Respecter la chaîne du froid.
- ✓ S'assurer que le réfrigérateur est réglé sur une température de +4°C et de -18°C pour le congélateur.
- ✓ Préférer un réfrigérateur à froid ventilé.
- ✓ Entretien son réfrigérateur et son congélateur pour éviter que les bactéries ne se propagent entre aliments.
- ✓ Nettoyer au moins une fois par mois le réfrigérateur.
- ✓ Dégivrer le congélateur au moins une fois par an et le nettoyer.
- ✓ Conserver les plats faits maison en les mettant au réfrigérateur mais les consommer rapidement.

**DÉCOUPEZ-MOI
ET COLLEZ-MOI
SUR VOTRE FRIGO !**



STOP
AU GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

La mise en conserve



La mise sous vide

