



LE MONDE MAGIQUE DES ALIMENTS

JUIN 2017 : Qu'est-ce qu'un produit BIO?



Qu'as-tu pensé des menus cette année?

Les grandes vacances sont presque là, c'est le moment de faire le point sur cette année à l'école. Mais c'est aussi le meilleur moment pour nous dire ce que tu as pensé des repas de midi et si tu as des souhaits pour l'année prochaine !

N'hésites pas à nous envoyer tout ça par mail (menus.tco@gmail.com).

BONNES VACANCES !



Le sais-tu?

Dans les cuisines de TCO SERVICE certains ingrédients n'existent qu'en *BIO*. Cela veut dire que nous n'achetons jamais cet ingrédient non-*BIO*.

Chaque année, des contrôleurs externes et indépendants viennent vérifier dans les cuisines et sur nos factures que c'est bien vrai. Cela s'appelle **la certification**, TCO SERVICE est certifié depuis 6 ans.

TCO SERVICE intègre les ingrédients *BIO* dans les menus dans le respect de l'équilibre alimentaire et réalise de cette façon une belle alliance santé-environnement !

Sois curieux et va à la découverte des producteurs dans leurs fermes ou sur les marchés. Attention, eux aussi doivent remplir certaines conditions pour pouvoir afficher *BIO* sur leurs produits.

Ne crois pas tout ce que l'on raconte ! Tous les produits dits naturels ne sont pas pour autant *BIO* !

LEXIQUE



La description d'un vrai produit *BIO* vient des lois européennes. Ce sont elles qui précisent ce que le producteur *BIO* peut faire ou pas. L'agriculteur qui a respecté ces règles peut afficher le logo européen sur son produit pour en informer le consommateur. Il ressemble à un petit drapeau. En Belgique, le logo Biogarantie sert également de référence.



UN GESTE POUR LA PLANETE

Consommer *BIO* c'est bien mais sois cohérent avec notre objectif de développement durable ... commence par consommer local et de saison.

Pour en savoir plus sur les légumes de saison et comment les cuisiner vas vite faire un tour sur le site internet: www.recettes4saisons.be