

-Documentation utile Transformation-



Plusieurs guides et outils sont disponibles en ligne pour les organisations et les citoyens qui souhaitent avoir de bonnes pratiques en alimentation et en transformation :

1. Répertoire d'experts en innovation alimentaire. s.d. Aliments santé. Document en ligne : https://s3.amazonaws.com/quebecinternational/qi-web-api-prod/QKFvAvb_YKyfm5f3zRixXw.pdf
2. Meilleure avant, bon après. s.d. MAPAQ. Document en ligne : https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Meilleuravant_Bonapres.pdf
3. Formation en hygiène et salubrité pour les organismes communautaires et caritatifs qui offrent des services d'aide alimentaire. s.d. MAPAQ. Document en ligne : https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/depliant_aide_alimentaire.pdf
4. Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire. 2018. MAPAQ. Document en ligne : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf>
5. Thermoguide. Frais c'est meilleur. s.d. MAPAQ. Document en ligne : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/publications/thermoguide.pdf>
6. Guide alimentaire Canadien. 2020. Gouvernement du Canada. Document en ligne : <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>

Plusieurs guides, outils de techniques et de conservation alimentaire sont disponibles également :

1. Votre carnet d'information. Fabrication de Semi-Conserves .2014. Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA) Document en ligne : https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Carnet_Semi-conserves.pdf
2. Fiche thématique sur les systèmes alimentaires de proximité. La déshydratation. s.d. Vivre en ville. Document en ligne : https://vivreenville.org/media/727986/02_VenV_Fiches-thematiques_Deshydratation.pdf
3. Fiche thématique sur les systèmes alimentaires de proximité. La lactofermentation. s.d. Vivre en ville. Document en ligne : https://vivreenville.org/media/727989/03_VenV_Fiches-thematiques_Lactofermentation.pdf
4. Fiche thématique sur les systèmes alimentaires de proximité. La mise en conserve. s.d. Vivre en ville. Document en ligne : https://vivreenville.org/media/727992/04_VenV_Fiches-thematiques_Mise-en-conserve.pdf
5. Fiche thématique sur les systèmes alimentaires de proximité. La réfrigération. s.d. Vivre en ville. Document en ligne : https://vivreenville.org/media/727995/05_VenV_Fiches-thematiques_Refrigeration.pdf
6. Fiche thématique sur les systèmes alimentaires de proximité. Les caveaux à légumes. s.d. Vivre en ville. Document en ligne : https://vivreenville.org/media/727998/06_VenV_Fiches-thematiques_Caveaux.pdf

7. Fiche thématique sur les systèmes alimentaires de proximité. Les chambres froides et les camions réfrigérés. s.d. Vivre en ville. Document en ligne : https://vivreenville.org/media/728001/07_VenV_Fiches-thematiques_Chambres-froides.pdf
8. Fiche thématique sur les systèmes alimentaires de proximité. Les cuisines de transformation. s.d. Document en ligne : https://vivreenville.org/media/728004/08_VenV_Fiches-techniques_Cuisines.pdf