

MANGER AUTREMENT - ON MANGE QUOI DEMAIN ?

ARTICLES

[mise à jour : 02/2024]



Place aux produits locaux et de saison. On cuisine et on diminue la viande.

Comment améliorer ce qui compose notre assiette ?

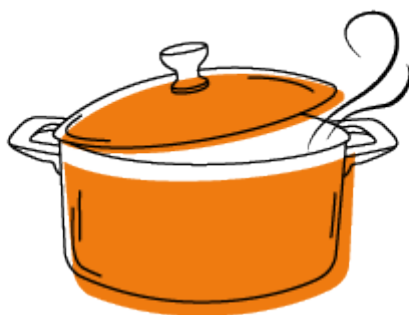
Premier réflexe : on cuisine des produits locaux et de saison. On peut aussi diminuer sa consommation de viande et cuisiner davantage !

Vive les bons petits plats maison, les biscuits préparés le week-end pour les collations des enfants, les lunches zéro déchet...

Cette page sera alimentée tout au long de l'année 2024.

> Lire : [Comment va-t-on manger demain ?](#)

> [Articles, vidéos et podcasts liés à notre action "On mange quoi demain ?"](#)



ON MANGE QUOI **DEMAIN** ?

Manger moins de viande :

- [Manger moins de viande : par où commencer ?](#)
- [Flexitarien, végétarien, végétalien : quelles différences ?](#)

Cuisiner plus

- [10 produits du commerce qu'on peut fabriquer maison](#)
- [Comment faire des pic nic et collations zéro déchet ?](#)

Choisir du local, de saison, labellisé

- [Comment manger durable et choisir entre bio, local, équitable ?](#)
- [Étiquette alimentaire : 6 infos à y lire pour mieux consommer](#)
- [Quel poisson choisir pour acheter plus durable ?](#)
- [Reconnaître les labels pour manger durable](#)
- [Comment manger durable et choisir entre bio, local, équitable ?](#)
- [8 astuces pour manger bio et pas cher](#)



Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/manger-autrement-mange-quoi-demain>

[2] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/alimentation>

[3] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/alimentation>

- [4] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/alimentation-durable>
- [5] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/viande>
- [6] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/local>
- [7] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/saison>
- [8] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/mange-quoi-demain>
- [9] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>
- [10] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-va-t-manger-demain>
- [11] <https://www.ecoconso.be/miam>
- [12] <https://www.ecoconso.be/fr/content/manger-moins-de-viande-par-ou-commencer>
- [13] <https://www.ecoconso.be/fr/content/flexitarien-vegetarien-vegetalien-queelles-differences>
- [14] <https://www.ecoconso.be/fr/content/10-produits-du-commerce-quon-peut-fabriquer-maison>
- [15] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-faire-des-pic-nic-et-collations-zero-dechet>
- [16] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-manger-durable-et-choisir-entre-bio-local-equitable>
- [17] <https://www.ecoconso.be/fr/content/etiquette-alimentaire-6-infos-y-lire-pour-mieux-consommer>
- [18] <https://www.ecoconso.be/fr/content/quel-poisson-choisir-pour-acheter-plus-durable>
- [19] <https://www.ecoconso.be/fr/content/reconnaitre-les-labels-pour-manger-durable>
- [20] <https://www.ecoconso.be/fr/content/8-astuces-pour-manger-bio-et-pas-cher>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

