



BON DE COMMANDE DE PUBLICATIONS

NOM	COURRIER ÉLEC	
ÉTABLISSEMENT	PROFESSION	
ADRESSE		
VILLE	PROVINCE	CODE POSTAL

Faites parvenir ce bon de commande par télécopieur ou par la poste à l'Institut canadien du sucre. Veuillez compter 4 semaines pour la livraison. **Tout le matériel distribué au Canada est disponible sans frais.**

Visitez le site web de l'Institut canadien du sucre pour accéder facilement à un grand nombre de ces documents et de l'information sur le sucre et la santé à www.sucre.ca

Quantité

RESSOURCES POUR LES PROFESSIONNELLS DE LA SANTÉ

Glucides-Info *Bulletin annuel destiné aux professionnels de la santé et de l'éducation.* (max. : 5 de chaque)

- Le sucre et la santé : La science moderne, 2015. **NOUVEAU!**
- La vérité << non toxique >> à propos du sucre, 2013.
- Les glucides et le rendement cognitif chez les enfants, 2012.
- Estimation des apports en sucres ajoutés au Canada en relation avec les tendances relatives au poids, 2011.
- Analyse plus complète du rapport sur la santé de Statistique Canada : Consommation de sucre, 2011.
- Le saccharose : du champ à la table, 2010.
- Une vie active et en santé grâce aux glucides, 2009.
- L'indice glycémique : son impact clinique et en santé publique, 2008.
- Les embûches de l'alimentation, 2007.

Quantité

MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Le mystère sucré de dame nature, 2009. *Une ressource pour les enseignants des élèves de la 4e à la 6e années dans l'ensemble du Canada. Par le biais d'activités, les élèves apprennent des choses sur la science de l'alimentation, la production des aliments, le corps humain, la nutrition et l'activité physique. La trousse comprend des diapositives, expériences et fiches d'activité pouvant être reproduites.* (max. : 1 par commande) **Peuvent être accédé à www.sucre.ca**

Quantité

MATÉRIEL POUR LES CONSOMMATEURS

Clips sur les sucres *Série de fiches de renseignements donnant de l'information pratique sur le sucre.* (max. : 25 de chaque)

- Faits sur le sucre.
- Déjeuner pour partir du bon pied.
- Le sucre : De la plante à l'aliment.
- Les calories et le poids.
- Comprendre l'indice glycémique.
- Des dents saines pour être en santé!
- Les sucres et la santé.
- Garder un poids santé en équilibrant alimentation et activité.
- Du carburant pour vos activités.
- Des sucres pour tous les goûts.

Le goût du sucre. *Des recettes délicieuses et de l'information sur le sucre et la santé.* (max. : 25 de chaque)

- Hors d'oeuvres : Trempette de haricots blanc • Bruschetta balsamique
- Déjeuner : Granola donnant de l'énergie • Muffins au son aux bleuets
- Pains éclair : Madeleines au maïs et à la ciboulette • Pains de blé entier à la mélasse
- Salades : Salade de pomme et bulgur • Vinaigrette balsamique classique
- Soupes : Soupe aux carottes crémeuse • Soupe aux tomates épaisse et savoureuse
- Desserts : Croustade aux fruits de Rena • Mini-gâteaux au fromage
- Entrées : Poulet Dijon • Penne aux tomates et courgettes avec pesto
- Légumes : Courge musquée douce • Poivrons glacés à l'orange et courgettes
- Marinade / garnitures : Marinade aux agrumes piquante • Poivrons mexicains et oignons
- Produits de boulangerie : Scones à la cannelle et aux raisins secs • Pain aux bananes style maison