



ALIMENT APPROPRIÉ AU DON

C'EST FACILE DE COMMENCER

Avez-vous déjà considéré de faire un don d'aliment, mais avez cru que ce n'était pas approprié pour votre type d'entreprise? Les entreprises de transformation et de fabrication d'aliments peuvent faire des dons alimentaires. Les organismes communautaires utilisent des ingrédients crus ou en vrac pour des programmes de repas ou des cuisines communautaires, et de nombreux organismes transforment, remballent et redistribuent également les aliments donnés.

Identifiez les programmes alimentaires communautaires qui utilisent les différents types d'aliments (aliments préparés, ingrédients en vrac, etc.) et collaborez avec eux pour trouver la façon dont vos dons pourraient être utilisés. Chaque communauté possède des organismes locaux qui peuvent faire bon usage de bons aliments (p.8). L'organisme des Centres communautaires d'alimentation du Canada possède une liste des Organismes pour la bonne nourriture qui visent à « offrir à leurs communautés des programmes alimentaires sains qui respectent la dignité des gens ».

UNE VASTE GAMME D'INGRÉDIENTS ET D'ALIMENTS PEUT ÊTRE OFFERTE EN DON. QUE DONNERIEZ-VOUS?

<p>INGRÉDIENTS NON PÉRISSABLES</p>	<p>INGRÉDIENTS ET PRODUITS PÉRISSABLES</p>	<p>ALIMENTS À DÉFAUTS SUPERFICIELS SUR LES ÉTIQUETTES OU LES EMBALLAGES</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Donnez aux organismes qui remballent ou transforment les aliments ou qui préparent des repas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Prévenez lorsque les aliments réfrigérés ou surgelés ne seront pas utilisés ou vendus. • Congelez les aliments pour maintenir leur fraîcheur et prolonger leur durée de conservation; apposer une étiquette portant la date de congélation. • Donnez aux organismes qui remballent ou transforment les aliments ou qui préparent des repas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que les défauts d'emballages n'affectent pas la salubrité des aliments (p.27). • Fournissez des renseignements précis sur les allergènes, l'origine et les aliments. • Donnez à des fins de transformation ou de cuisson seulement (personne ne devrait ressentir qu'ils reçoivent des « restes » ou des aliments potentiellement non salubres dans un panier de provisions).
<p>DÉFAUTS DE TRANSFORMATION OU ALIMENTS NON CONFORMES AUX SPÉCIFICATIONS</p>	<p>PRODUITS ABANDONNÉS, RESTES DE PRODUITS SAISONNIERS OU PROMOTIONNELS OU COMMANDES ANNULÉES</p>	<p>ALIMENTS À IMPERFECTIONS ESTHÉTIQUES</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que les défauts n'affectent pas la salubrité des aliments ou leur appétibilité (p. ex.: mauvais pourcentage de gras laitier). • Corrigez les étiquettes ou fournissez les renseignements précis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Déballiez ou réétiquetez les articles si vous avez des préoccupations concernant la distribution d'aliments de marque (p.18). 	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que les aliments soient salubres et attrayants. • Donnez des aliments dont la couleur varie un peu ou des produits agricoles crus meurtris ou difformes à des fins de transformation, de cuisson ou d'autres utilisations qui ne seront pas affectées par des défauts esthétiques.

Les dates « Meilleur avant » ne sont pas un indicateur de la salubrité des aliments. De nombreux aliments peuvent être donnés le jour, près ou après leur date « Meilleur avant » (p.30). Renseignez-vous auprès des organisations bénéficiaires pour connaître leurs politiques à l'égard des dates « Meilleur avant ».

Veillez consulter la Fiche de renseignement sur les timbres à date et les étiquettes pour plus de renseignements.

Les ententes à l'écrit, comme les protocoles d'entente, peuvent préciser des utilisations appropriées pour vos dons.

TOUT ALIMENT N'EST PAS BON À DONNER

NE DONNEZ JAMAIS

Des aliments périmés

Contrairement aux dates « Meilleur avant », les dates limites d'utilisation sont rigoureuses. Jetez les aliments périmés.

Les articles dont la salubrité est compromise, les aliments endommagés ou mal manipulés ou les aliments périssables sans maintien de la chaîne du froid puisqu'ils pourraient être insalubres.

Le lait « cru » non pasteurisé

Repasteurisez ou jetez les produits mal pasteurisés.

Des boissons alcoolisées, des médicaments ou des produits comestibles contenant du cannabis.

CONSIDÉRATIONS SPÉCIALES

Les politiques pour les œufs non classés et les jus non pasteurisés varient selon les compétences. Communiquez avec les autorités de la santé publique locale et veillez à ce que les étiquettes soient précises.

Les emballages ouverts seulement utilisés dans des lieux autorisés peuvent être convenables si vous pouvez fournir l'historique du produit et les utilisations recommandées.

Les suppléments alimentaires et les préparations pour nourrissons sont très recherchés par certains programmes alimentaires, mais d'autres ne les acceptent pas.

La viande et le gibier sauvage non inspectés ne peuvent habituellement pas être donnés, mais certaines régions permettent le gibier sauvage par l'entremise de programmes d'accès spécial.

A QUEL POINT DANS VOTRE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

LES ALIMENTS OU LES INGRÉDIENTS DE BONNE QUALITÉ NE SONT PAS UTILISÉS?

Prévoyez les aliments qui ne seront pas utilisés et donnez-les **avant** qu'ils ne se détériorent. Ou encore, accordez votre prix de gros afin de commander des articles nécessaires au nom d'un organisme local.

