

COMMENT FONCTIONNE LA BANQUE ALIMENTAIRE?

La banque alimentaire s'approvisionne en nourriture auprès de différentes ressources. Moisson Montréal est notre plus gros fournisseur de nourriture. Les boulangeries et vendeurs locaux nous approvisionnent en pains et en fruits et légumes. Les denrées proviennent toutes de dons et les motifs pour lesquels un organisme peut nous donner de la nourriture sont variés. Les boulangeries et vendeurs de fruits et légumes trouvent certains produits difficiles à vendre, c'est pourquoi ils nous les donnent. Les fabricants nous approvisionnent avec leurs surplus de denrées. Nous recevons des épiceries les produits qui n'ont plus d'étiquettes. En recueillant des dons, nous pouvons offrir des paniers aux individus et familles dans le besoin.

Ensuite, il y a une étape de triage des aliments afin d'offrir des paniers alimentaires aux individus et familles dans le besoin.

Normalement, chaque ménage a droit à un sac de pain, un sac de fruits et légumes, un sac de protéines (viande, volaille ou conserves de protéines) et un sac de denrées non-périssables (céréales, pâtes, sauces à salade, etc.)

IMPORTANT

Apporter des sacs réutilisables

Pour la viande: Apporter un sac isothermique et de la glace (icepack)



MultiCaf

COORDONNÉES

3591 ave Appleton Montréal

téléphone : (514) 733-0554

fax : (514)733-2760

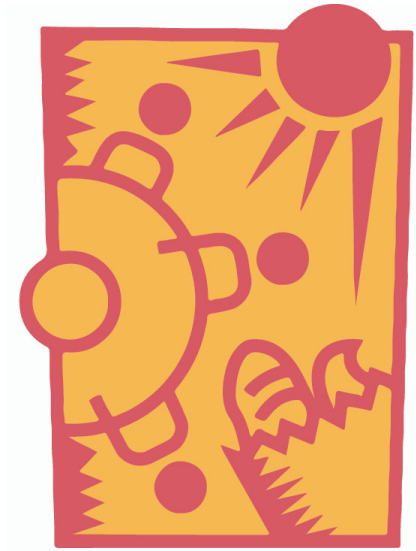
info@multicaf.org

Lundi au jeudi de 9h00 à
16h00 et le vendredi de 11h00
à 16h00

**HEURES D'OUVERTURE DE LA
BANQUE ALIMENTAIRE :**
Mardi au jeudi de 9h00 à 10h30

****Vous pouvez utiliser l'information contenue dans cette brochure afin de vous guider lors de l'inventaire du contenu de vos sacs. ****

Si vous avez des questions ou des inquiétudes à propos d'une denrée provenant de votre panier alimentaire, n'hésitez pas à en parler avec un employé de MultiCaf.



MultiCaf

EN SAVOIR PLUS SUR LA BANQUE ALIMENTAIRE



D'OÙ PROVIENNENT LES DENRÉES QUI CONSTITUENT LES PANIERS ALIMENTAIRE?

Nous faisons tout notre possible pour bien trier les denrées provenant de dons et éliminer toutes celles qui sont manifestement impropres à la consommation, tel que des boîtes de conserve bombées, des contenants qui coulent, etc. Cependant, nous comptons sur vous pour décider si les denrées que vous recevez sont propres ou non à la consommation. Ainsi, il est important de bien vérifier les aliments et d'avoir de bonnes méthodes d'entreposage. Aussitôt arrivé à la maison, trie et entreposez immédiatement les denrées périssables.

Conservez les denrées non-périssables dans un endroit frais et sec.

Avant d'ouvrir des pots, des boîtes de conserve ou des bouteilles, lavez-les avec un peu de savon et de l'eau.

Nettoyez l'ouvre-boîte après chaque utilisation.



LES DENRÉES

Ayez toujours à l'œil les contenants qui doivent être réfrigérés après l'ouverture tels que la mayonnaise, les vinaigrettes, les confitures, etc. Habituellement, le mode de conservation de l'aliment est indiqué sur l'étiquette. Assurez-vous de suivre les instructions et mettez-les au réfrigérateur.

Jetez toute conserve qui présente un des signes de détérioration suivants :

- Fuite de liquide
- Bosse ou bombement
- Rouille ou corrosion
- Tache

Utilisez vos sens et soyez à l'affut des signes de détérioration suivants :

- Jaillissement du contenu lors de l'ouverture
- Moisissures ou bulles
- Odeur nauséabonde
- Goût rance, amer, inhabituel (Ne goûtez le produit que si l'apparence et l'odeur sont corrects)

Un produit en conserve qui présente un des signes ci-dessus pourrait être contaminé par une bactérie ou une toxine et ne devrait pas être consommé.



QUELQUES TRUCS



- Vérifiez la date d'expiration des aliments que vous avez et planifiez vos menus de façon à utiliser les plus anciens d'abord.
- Si, sur un contenant de nourriture, la date d'expiration n'est pas indiquée ou est dépassée, adressez vous à un employé de MultiCaf pour plus de renseignements. Vous pouvez aussi téléphoner au fabricant (# inscrit sur l'étiquette) en cas de besoin pour obtenir des renseignements. Beaucoup de produits en conserve pourraient avoir perdu un peu de leur saveur et de leur valeur nutritive après la date d'expiration mais ils sont toujours comestibles et peuvent être consommés sans danger durant une certaine période.
- Aussitôt arrivés chez-vous, effectuez le tri de vos fruits et légumes. Retirez-les parties qui se sont détériorées et apprêtez le reste en vue de son utilisation. Congelez tous ceux que vous ne prévoyez pas utiliser bientôt.
- Utilisez vos yeux et votre odorat, faites usage de vos sens !
- Soyez à l'affut de signes de moisissure, comme par exemple, une mauvaise odeur
- Dans le doute, jetez-les ! - Fiez-vous à votre intuition.