



La récupération alimentaire lors des événements Desjardins

Changer le monde, un geste à la fois!

La redistribution des excédents alimentaires lors des événements Desjardins est un élément clé des événements éco-responsables et un des 12 engagements de Desjardins de sa campagne institutionnelle « Changer le monde, un geste à la fois ». Grâce à une entente de partenariat avec La Tablée des Chefs, un organisme sans but lucratif, la redistribution alimentaire à des organismes communautaires locaux sera assurée de façon équitable et sécuritaire.

Le réseau des caisses et leurs composantes sont invités à faire appel à la Tablée des Chefs pour assurer la redistribution des excédents de nourriture de leurs événements. Cet aide-mémoire leur indique les conditions d'application, le mode de fonctionnement et les étapes essentielles pour en assurer le succès! Lors de vos événements, n'hésitez pas à faire appel à la Tablée des Chefs. Un geste de plus pour enrayer le problème de la faim chez les plus démunis. **«Merci de penser à tous ceux qui profiteront de leur unique repas de la journée !»**



Pour joindre
La Tablée des Chefs :
699 Adoncour,
Longueuil, Qc J4G 2M6
Tel : 450-748-1638
Fax : 450-748-1680
info@tableedeschefs.org



MODE DE FONCTIONNEMENT :

- La Tablée des Chefs répondra aux diverses demandes de Desjardins en s'assurant de mettre en lien les bonnes ressources. En effet, selon le lieu et l'envergure de votre événement, La Tablée des Chefs avisera la banque alimentaire (Moisson) ou les organismes communautaires de votre région et assurera avec eux et votre traiteur la logistique de cueillette des surplus alimentaires.
- La Tablée des Chefs expédiera à votre traiteur l'information nécessaire ainsi que des contenants et des étiquettes d'identification afin d'optimiser la cueillette, la transformation et la redistribution de vos surplus de façon sécuritaire.

ÉTAPES ESSENTIELLES AU SUCCÈS DE LA REDISTRIBUTION :

1. Communiquer avec La Tablée des Chefs lors de la planification de votre événement, au plus tard 2 semaines avant l'événement.
2. Prévenir votre traiteur ou votre hôte (au besoin via l'appel d'offres) de votre intention **de redistribuer** et obtenir sa collaboration.

CONDITIONS POUR LA REDISTRIBUTION :

IMPORTANT : seuls les événements de plus de 25 participants sont admissibles à la redistribution.

- Le menu ne doit pas comporter les aliments à risques suivant :
 - poissons crus ou cuits
 - fruits de mer
 - sushis
 - tartares
 - salades avec vinaigrette mayonnaise mélangée à l'avance (2 heures)
 - laitues prémélangées qui absorbent trop les liquides.
 - viandes froides ayant passé plus de 2 heures à la température de la pièce.
- La nourriture doit provenir d'établissements alimentaires crédibles (restaurant, traiteur, épicerie, hôtel, etc.)