



MUNICIPALITÉ DE SAINT-LÉANDRE
2005, RUE DE L'ÉGLISE
ST-LÉANDRE (QUÉBEC) G0J 2VO
TÉLÉPHONE : (418)737-4973
st-leandre@lamatanie.ca

Saint-Léandre, le 18 octobre 2024

Bonjour à toutes et à tous de la Municipalité de Saint-Léandre,

Pour la collectivité en santé et sans gaspillage, La municipalité est heureuse de vous annoncer que grâce à Synergie Matanie, la MRC de la Matanie et différents partenaires dont Les Cuisines Collectives de Matane, Collabor. Il y a maintenant un réfrigérateur collectif à partager dans la petite remise devant le Centre Communautaire du 3027, rue Principale à Saint-Léandre, afin de faciliter l'accès gratuit à des aliments et à éviter le gaspillage alimentaire. Ce frigo communautaire permet aux citoyens de venir déposer des aliments, selon la liste de denrées autorisées périssables ou non, afin d'en faire bénéficier un autre citoyen qui en a besoin. Cette initiative a comme philosophie que les citoyennes et les citoyens se servent selon leur besoin, sans surveillance ni reddition de compte concernant la quantité de nourriture prise. Toujours en pensant aux autres.

Le frigo se remplit grâce aux citoyens et citoyennes, les commerçants, les restaurateurs et les producteurs. Il est toutefois essentiel de mentionner clairement les aliments à partager.

Ce qui est permis et recommandé comme aliments à partager :

Les fruits et les légumes frais et entiers

Œufs, produits laitiers et leurs substituts

Tofu, substituts de viande emballés

Pains et produits de boulangerie

Denrées sèches (ex. : riz, pâtes alimentaires, craquelins, céréales...) dans leur emballage jamais ouvert à placer dans la partie garde-manger de la remise.

Conserves et produits transformés du commerce ou de la maison (avec certaines précautions)

Important d'indiquer meilleur avant, bon après ?

Les produits qui ont été décongelés doivent être accompagnés d'une étiquette stipulant qu'ils ont déjà été décongelés et ne peuvent donc pas être recongelés.

Cuisinez pour les frigos

Les contenants et les sacs transparent doivent être propres et conçus pour un usage alimentaire.

Indiquez sur le contenant le nom du produit et sa date d'emballage

Les aliments réfrigérés ou congelés doivent être maintenus froids dans le transport jusqu'au moment de mettre au frigo (conservation de ligne de froid)

Ce qui est interdit et aliments refusés :

Viandes, poissons & fruits de mer

Restes de table

Denrées qui sont entamées/emballages ouverts

Aliments à risque d'avoir été contaminés

Aliments qui font l'objet d'un rappel