

Un projet innovant accessible à tous dans le Haut-Saint-Laurent!

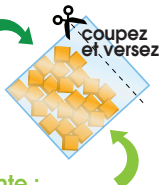
Récupérer, conditionner et transformer pour mieux manger est une initiative qui valorise les surplus alimentaires et réduit le gaspillage en conditionnant et en transformant plus de 35 000 kg de fruits et légumes annuellement. Le projet vise la solidarité alimentaire en ralliant des acteurs locaux (organismes communautaires, agriculteurs, intervenants du milieu scolaire, élus, etc.) dans un esprit collaboratif et de concertation. Les produits conditionnés sont distribués dans les organismes d'aide alimentaire, les cuisines collectives, les écoles participantes et bientôt dans différents points de vente. Suivez la page Facebook **Récupérer, conditionner et transformer pour mieux manger** pour connaître les nouveautés, produits-vedettes, informations et nouveaux lieux de vente.



Par l'achat d'aliments conditionnés ou votre implication bénévole vous contribuez à :

- Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les surplus alimentaires;
- Améliorer la qualité et la diversité de l'offre alimentaire en milieu scolaire;
- Augmenter la consommation de fruits et de légumes dans les écoles;
- Favoriser l'employabilité chez les jeunes et le développement de compétences;
- Favoriser l'accessibilité physique et économique à des aliments sains sur le territoire du Haut-Saint-Laurent.

Fruits et légumes pelés et congelés prêts à utiliser



Point de vente : Services alimentaires Racines 2, rue Dalhousie à Huntingdon

Belle variété à coût abordable

Pour obtenir de l'information, suggérer ou proposer un lieu de vente ou vous impliquer bénévolement : racines@live.ca





Récupérer
Conditionner
Transformer
pour mieux manger

Projet de la table de sécurité alimentaire du Haut-Saint-Luc
Ivanova - Saint-Luc

Récupérer
Conditionner
Transformer

pour mieux manger

pelés et
prêts à
utiliser

coupez
et versez



Fruits et
légumes
congelés
disponibles
ici

Services alimentaires
Racines
2, rue Dalhousie
Huntingdon

manger solidaire

fruits et légumes

sain et nutritif

accès économique

diversité

local
qualité
nutritionnelle