



POLITIQUE DU PROGRAMME FRAÎCHEUR DE LA FERME, COLLECTE DE FONDS
SANTÉ POUR LES ÉCOLES DE L'ONTARIO
POUR LES ÉCOLES ET LES UTILISATEURS FINAUX 2019

- Selon les circonstances, *Fraîcheur de la ferme* remboursera la valeur de tout produit manquant ou de tout produit qui n'est pas conforme aux spécifications énoncées en matière de qualité.
- Le remboursement prendra la forme d'une carte-cadeau et la valeur doit être de 5,00 \$ ou plus.
- Pour obtenir des crédits de qualité, l'utilisateur final doit avoir suivi toutes les recommandations concernant l'entreposage.

Participant	Problème	Politique
Champion de l'école ou membre autorisé du personnel de l'école	Problème de quantité ou de qualité	Le membre du personnel de l'école autorisé doit signaler tout problème à contact@freshfromfarm.ca dans les 24 heures qui suivent la livraison à l'école. Notez le problème sur les documents fournis par le chauffeur à titre de référence.
Utilisateur final	Problème de qualité	Les clients doivent communiquer avec le champion de l'école directement en ce qui concerne les problèmes de qualité des produits. Le champion de l'école doit envoyer un courriel à contact@freshfromfarm.ca dans les sept jours qui suivent la date à laquelle le produit a été livré et ramassé par le client.

LIGNES DIRECTRICES POUR L'ENTREPOSAGE

À titre de pratique exemplaire, il est recommandé de laver tous les fruits et légumes offerts par l'entremise de Fraîcheur de la ferme avant de les consommer.

Produit	Conserver au réfrigérateur	Conserver à la température de la pièce	Conseils
Carottes	✓ Jusqu'à 3 semaines dans le bac à légumes et fruits	✗ Non	À entreposer dans un sac en plastique ventilé pour une qualité optimale. Les peler, les hacher et les faire blanchir avant de les congeler pour prolonger leur durée de conservation. https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/aliments/carottes
Oignons	✓ Jusqu'à 2 mois	✓ Jusqu'à 4 semaines	Les entreposer dans un sac-filet ventilé. Peuvent être pelés, hachés et congelés pour prolonger leur durée de conservation. https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/aliments/oignons
Pommes de terre	✗ Non	✓ 1 à 2 semaines à la température de la pièce; 1 à 3 mois dans une cave froide	Ne pas les exposer à des températures basses. Les protéger de la lumière pour éviter le verdissement. https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/aliments/pommes-de-terre
Patates douces	✗ Non	✓ 1 semaine à la température de la pièce	Ne pas les exposer à des températures basses pour une durée de conservation et une qualité optimales. https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/aliments/la-patate-douce
Pommes	✓ Jusqu'à plusieurs semaines dans des sacs en plastique perforés	✗ Non	À conserver au réfrigérateur dans un sac en plastique ventilé pour une durée de conservation et une qualité optimales. https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/aliments/pommes