

Conclusion

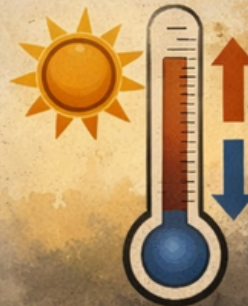
Avoir des réserves alimentaires est une démarche intelligente, mais elle doit s'accompagner de bonnes pratiques de stockage. Les conserves sont sûres lorsqu'elles sont intactes et bien conservées.

- stocker dans un endroit frais, sec et sombre ;
- éviter les variations de température ;
- surélever les boîtes pour éviter l'humidité

**Stocker dans un endroit
frais, sec et sombre.**



**Éviter les variations
de température.**



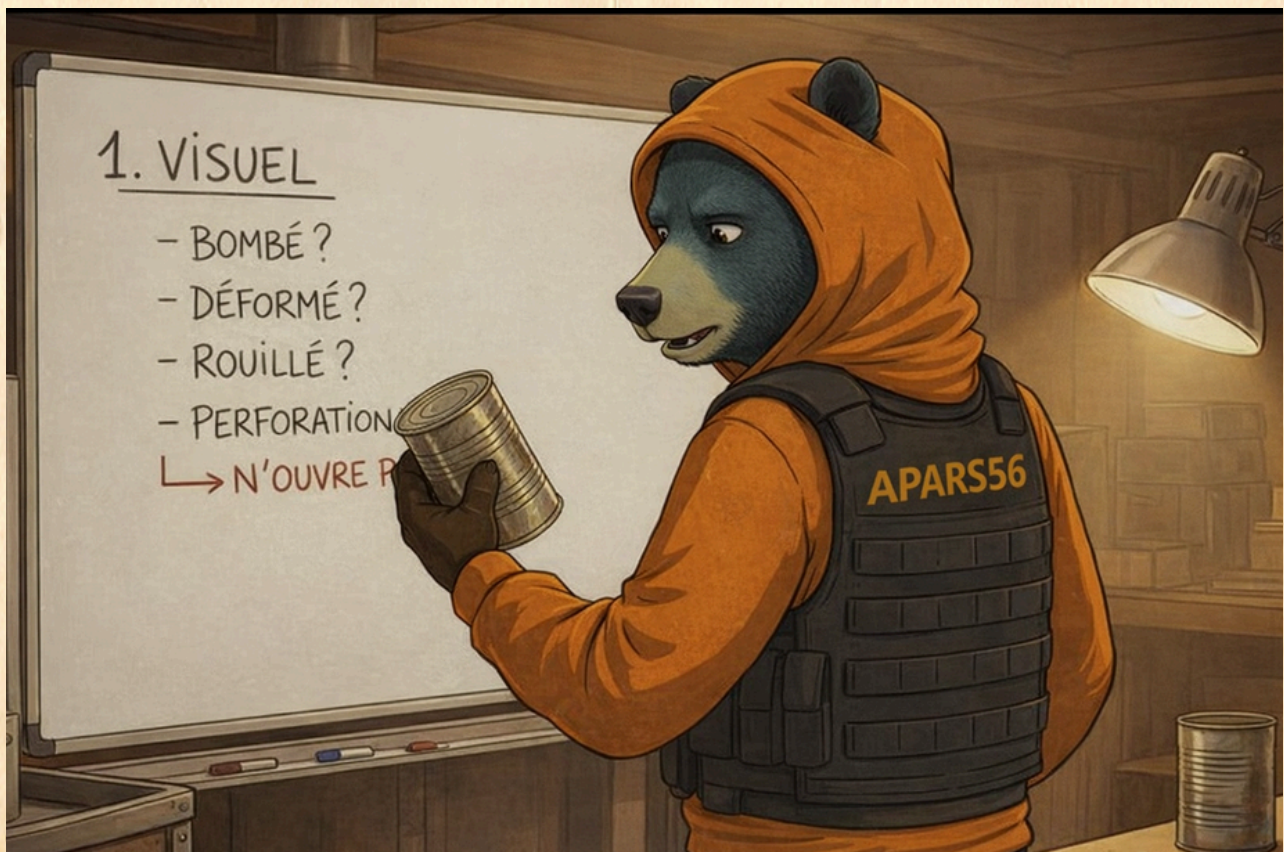
**Surélever les boîtes
pour éviter l'humidité.**



Bonne pratique



1. Je prend quelques minutes pour observer l'état des conserves



2. Le principe FIFO

(First In, First Out – « premier entré, premier sorti »)

est la règle de base pour gérer une réserve alimentaire durable et sûre. Il permet d'éviter les pertes, les intoxications et les mauvaises surprises au moment où la réserve doit réellement servir.



3. Inscrire au feutre la date et le contenu sur le couvercle

4. Eliminer sans regret les conserve qui présente un danger

