



Faire à manger pour une foule

Lorsque la COVID-19 a mis les sports professionnels de Toronto sur le banc, une nouvelle équipe a emménagé. Le 24 avril, elle a envahi l'aréna Banque Scotia. C'est là que jouent les Raptors et les Maple Leafs. Deux semaines plus tard, elle a envahi le stade BMO. C'est là que les Argonauts et le Toronto FC jouent au ballon.

Pourtant, cette nouvelle équipe ne pratique pas de sport. Elle prépare des repas. Des milliers de repas. Certains sont donnés à des programmes alimentaires communautaires. D'autres vont aux travailleurs de première ligne dans les hôpitaux.

Elle a transformé les plus grands centres sportifs de Toronto en cuisine, la plus grande de la ville.

■ Des réfrigérateurs remplis mais pas de supporters

Tout a commencé en mars lorsque la NBA et la LNH ont fermé soudainement. Les cuisines de l'aréna Banque Scotia étaient pleines. Elles contenaient 18 000 livres de légumes frais, 1800 livres de pain et d'aliments de base, ainsi que 5700 livres d'aliments préparés.

Mais elles n'avaient personne à nourrir!

■ Partager l'abondance

Le directeur culinaire Chris Zielinski savait exactement quoi faire. Il a appelé Second Harvest.

Second Harvest vient à la « rescousse » des bons aliments qui seraient autrement gaspillés.

Il récupère les aliments excédentaires des fermiers, des fabricants et des magasins. La

nourriture va aux banques alimentaires, aux programmes de nutrition et aux refuges.

Le don de l'aréna Banque Scotia a rempli six camions. Mais il s'est transformé en quelque chose d'encore plus important.

■ Bâtir une équipe

M. Zielinski travaille pour Maple Leaf Sports and Entertainment (MLSE). Cette énorme compagnie possède l'aréna Banque Scotia. Elle est aussi propriétaire des Maple Leafs, des Raptors, des Argonauts et du TFC.

MLSE et Second Harvest ont créé un programme alimentaire. Il a pour nom « Bringing Toronto Back To Its Feet » [Remettre Toronto sur pied]. Le but? Produire des repas sains et prêts-à-manger pour les familles qui ont faim et les professionnels de la santé.



Des bénévoles ont offert leur aide.
Des commanditaires ont donné de l'argent. Des fournisseurs leur ont donné des aliments et des services.

Ils génèrent maintenant 13 000 repas par jour. Cette nourriture est livrée cinq jours par semaine aux hôpitaux, aux refuges et aux agences communautaires.

■ Ça prend une armée

Ils préparent ces repas à l'aréna Banque Scotia et au stade BMO. Trente chefs préparent la nourriture dans une douzaine de cuisines. Soixante-dix employés et bénévoles l'emballent.

Un jour, cette équipe a préparé jusqu'à 17 000 litres de chili. Un autre jour, elle a fait 1700 livres de poulet jerk.

« C'est beaucoup de travail », admet M. Zielinski.
« Éplucher, couper et faire rôtir quarante sacs de 50 livres de carottes prend du temps. »

■ La sécurité d'abord

La distanciation sociale a changé la façon de travailler dans la cuisine, dit M Zielinski.

« Habituellement, on s'entasse tous ici. Tout le monde travaille au coude à coude. Mais ça ne marche plus comme ça. »

Maintenant, tout le monde porte un masque et des gants. Il y a du désinfectant à portée de main. Et au lieu d'être 40, la limite dans la grande cuisine est de huit personnes.

■ Ça, c'est du travail d'équipe!

Les chefs ne quittent pas les cuisines. Des membres de l'équipe transportent les plats cuisinés vers des tables placées sur le parterre de l'aréna. D'autres assemblent les repas.

Les contenants sont scellés et étiquetés. Puis, ils sont emportés pour être livrés.

■ Servir la communauté

Ce programme qui n'a que deux semaines a déjà fourni 100 000 repas. Il a préparé 25 000 livres de poulet, 15 000 livres de pommes de terre, 10 000 livres de légumes variés et 8 000 livres de pâtes.

« Nous avons tous hâte au jour où nous pourrons à nouveau accueillir et divertir nos fans », dit le président de MLSE, Larry Tanenbaum. « En attendant, nous nous efforçons de faire tout notre possible pour aider notre communauté à se remettre de cette période difficile. »