

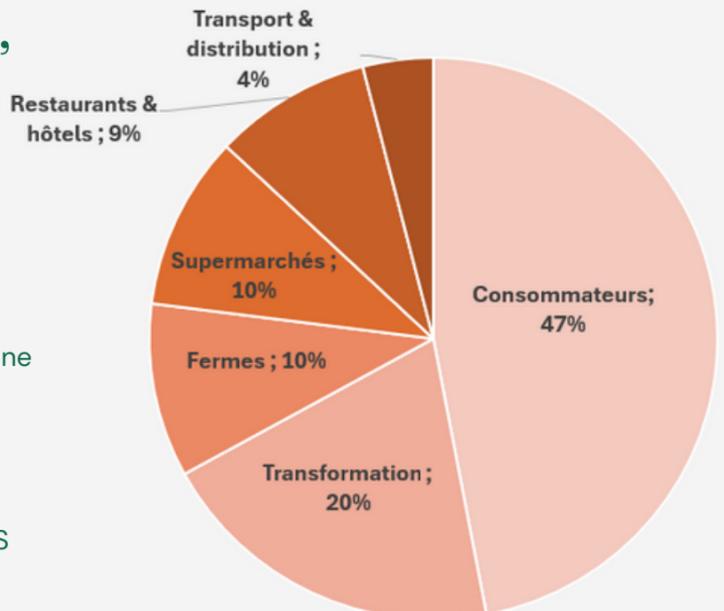
L'ÉCO CAPSULE

SEPTEMBRE 2025

GASPILLAGE ALIMENTAIRE, DU CHAMP À NOTRE ASSIETTE

Faits saillants

- Entre 30 et 40 % des aliments sont gaspillés au Canada, ce qui représente une valeur de plus de 31 milliards \$;
- Chaque citoyen contribue à près de la moitié du gaspillage ;
- Si le gaspillage alimentaire était un pays, ce serait le 3^e plus gros émetteur de GES au monde.



RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

SEPT PROJETS POUR CIRCULARISER LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES AU QUÉBEC

Sept projets pour circulariser les systèmes alimentaires au Québec ont été lancés

Le Lab systèmes alimentaires, dirigé par le CERIEC (ÉTS) et La Transformerie, lance sept projets pilotes visant à réduire le gaspillage alimentaire et à renforcer les circuits alimentaires locaux. Ces initiatives incluent la création d'une certification « Aliments circulaires du Québec », l'évaluation d'alternatives aux emballages plastiques, la mutualisation d'équipements, et le soutien aux productions alimentaires solidaires. Ces projets combinent recherche et action concrète pour stimuler l'innovation et la collaboration dans nos filières alimentaires. Les retombées de ces projets devraient être présentées à la fin 2025.

Pour en savoir plus, découvrez le Laboratoire d'accélération en économie circulaire pour les systèmes alimentaires [ici](#).

CONSEILS ANTI-GASPILLAGE À LA MAISON



- **Chaîne de froid** : Conservez chaque produit comme il l'était au marché : au frigo s'il était réfrigéré, à température ambiante s'il l'était
- **Stockage au comptoir** : Séparez les aliments qui mûrissent vite (bananes, pêches, avocats) de ceux qui mûrissent lentement (ananas, patates douces, pamplemousses, tomates).
- **Salades et herbes** : ajoutez un linge ou essuie-tout pour absorber l'humidité.
- **Repas "vide-frigo"** : pizza, omelette, quiche ou soupe pour utiliser les restes.
- **Congélation rapide** : légumes, fruits, tomates ou fines herbes à conserver pour plus tard pour des sauces ou potages.

INSPIRATION QUÉBÉCOISE

VALORISER L'AIL DÉCLASSÉ



Et si le gaspillage alimentaire devenait une opportunité ? C'est le pari réussi de la Pépinière Boucher de Saint-Ambroise, qui transforme l'ail déclassé, habituellement jeté, en purée et en ail haché.

Résultat :

- Moins de pertes et une meilleure valorisation des ressources
- De nouveaux produits locaux pratiques
- En plus, le choix de culture permet une production étendue, ce qui permet de maintenir plus longtemps les emplois saisonniers

SAUVER LA NOURRITURE PRÈS DE CHEZ NOUS, OUI C'EST POSSIBLE!

Grâce à des applications comme Too Good To Go et Food Hero, il est facile de récupérer des aliments encore bons avant qu'ils ne soient gaspillés, plusieurs commerces du territoire ont déjà emboité le pas!

Avec **Too Good To Go**, il est possible d'écouler les invendus en proposant des paniers-surprises à prix réduit.

Avec **Food Hero**, les commerces peuvent mettre en ligne leurs surplus pour que les consommateurs les réservent et viennent les récupérer directement en magasin.



Cliquez sur les photos pour télécharger les applications

UNE BIÈRE BRASSÉE... À PARTIR D'EAUX USÉES ?



Une microbrasserie dans la région de Québec proposera sous peu une bière en édition limitée — créée avec de l'eau usée recyclée ! Il s'agit d'une initiative audacieuse qui est bien plus qu'un coup marketing : elle nous fait repenser notre relation à l'eau, à sa rareté et à sa réutilisation.

Et vous, auriez-vous envie d'y goûter?

Pour plus de détails : découvrez l'article [ici](#)

INITIATIVE LOCAL

CHEZ PÉLO MOINS DE DÉCHETS, PLUS DE COMPOST!

(anciennement le Casse-croûte chez Ti Jean localisé à Sainte-Agathe-des-Monts)

Sur place, les clients ont accès à une collecte quadruple :

- organiques ;
- recyclables ;
- consignés ;
- et un mini-bac pour les déchets.

Ce n'est pas tout :

- Affichage clair qui facilite le tri à la source.
- Des ustensiles lavables remplacent le jetable.
- La majorité des contenants sont compostables.
- Résultat : le casse-croûte ne génère qu'un bac roulant de déchets par semaine

