

CDBQ

RAPPORT MÉDIATIQUE

POINT DE PRESSE – PROJET SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE DES VIANDES FRAÎCHES – DÉCEMBRE 2017

Publications :

Magazine Forces, No 192, hiver 2017-18

Section Économie

Par : Stéphanie Marin

<http://magazineforces.com/economie/revolution-alimentaire-high-tech>

Le Bulletin des agriculteurs

Décembre 2017

Sujet : Coups de cœurs 2017

Par : Marie-Claude Poulin

(Voir l'article à la page suivante)

TV Hebdo

Semaine du 21 décembre 2017

(Voir l'article à la page suivante)

Blogues :

Mercredi 13 décembre 2017

Blogue : Champagne & Brunelle

Sujet : Lutter contre le gaspillage alimentaire, ça se peut ?

Par : Camille Brunelle

<http://www.camillebrunelle.com/blogue/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-ca-se-peut>

Vendredi 24 novembre 2017

Blogue : Montréal Addicts

Sujet : Acheter des produits emballés avec le nouveau processus de conservation

BILLET

PAR MARIE-CLAUDE POULIN



COUPS DE CŒUR 2017

Je suis de celles qui aiment faire des bilans. Au moins une fois par année, je fais l'exercice d'une rétrospection et l'analyse de certains événements ou réalisations afin de prendre conscience de ce qui a bien fonctionné, ce qui a moins bien marché et ce que j'aurais pu faire pour que le résultat soit différent. Comment avancer dans la vie quand on ne prend jamais le temps de réfléchir et de se poser des questions? En cette fin d'année, il était donc tout naturel de me pencher sur les derniers mois en agroalimentaire et de faire un bilan 2017. Et comme je suis de nature plutôt optimiste, j'ai choisi de m'en tenir uniquement aux bons coups de l'industrie. Voici donc quelques-uns de mes coups de cœur 2017 en agroalimentaire!

Une des choses qui m'horripilent le plus dans la vie, c'est le gaspillage. Quand on pense que 40% de la nourriture produite finit aux poubelles... Ça représente tellement de ressources et d'efforts déployés inutilement. C'est pourquoi toutes les initiatives visant à le contrer m'enchantent. La dernière en liste vient du Centre de développement bioalimentaire du Québec. Il s'agit d'une technologie verte permettant de rallonger considérablement la durée de conservation des aliments frais. Prenons par exemple du jambon tranché qui a une durée de vie habituelle de 30 jours. Et bien, avec le nouveau procédé, le jambon peut être gardé jusqu'à 90 jours. Le bœuf haché, quant à lui, passe d'une durée de conservation de 3 jours à 60 avec cette technologie. Incroyable, non? D'autant plus que les aliments conservent leur goût et leurs valeurs nutritives. On l'appelle HPP pour High Pressure Processing. On immerge les aliments emballés sous vide dans un bassin d'eau et on augmente

la pression à l'intérieur du bassin. Cette compression détruit les bactéries. Le procédé est offert à l'industrie agroalimentaire. E Ménéard, la Maison du Gibier, les Viandes DuBreton, entre autres, utilisent déjà la technologie pour certains de leurs produits.

Mon deuxième coup de cœur va à Aliments Ultima, l'entreprise derrière la marque de yogourt iogo, que j'ai d'ailleurs adopté dès leur arrivée sur le marché en 2012. L'entreprise avait lancé sa gamme de produits en grande pompe à l'époque, on voyait des affiches de vaches avec les deux petits points noirs partout. Un grand coup de marketing. Rapidement, l'entreprise avait dépassé ses prévisions de vente. Et bien, on a appris récemment qu'Aliments Ultima commence à exporter en Chine. Les iogo se retrouveront dans les frigos de l'une des grandes chaînes d'épicerie de Hong Kong. Pour se distinguer de ses concurrents, notamment Danone et Yoplait, l'entreprise compte mettre l'accent sur les yogourts sans lactose. Des produits faits de lait d'ici à Hong Kong, il y a de quoi être fier.

Autre coup de cœur: la Boulangerie St-Méthode. La détermination à offrir des pains faits avec du blé 100% local, l'écoute des besoins et goûts de la clientèle, le développement de nouveaux marchés comptent parmi les ingrédients de leur succès. Cette entreprise familiale fête d'ailleurs ses 70 ans cette année. L'évolution de cette entreprise est impressionnante, de la fondation de la boulangerie par un couple en 1947 jusqu'au virage santé qu'a pris la relève dans les années 1990. Et ça continue.

Enfin, j'avais au moins une dizaine d'autres coups de cœur dans mon palmarès... Je vous les dévoilerai en 2018! ✎

leBulletin des agriculteurs

LA RÉFÉRENCE EN NOUVELLES TECHNOLOGIES

RÉDACTION

Yvon Thérien, agt, éditeur et rédacteur en chef
yvon.therien@lebulletin.com

Marie-Claude Poulin, rédactrice en chef adjointe
marie-claude.poulin@lebulletin.com

Marie-Josée Parent, agt, journaliste
marie-josée.parent@lebulletin.com

Dany Derkenna, directeur artistique
dany.derkenna@lebulletin.com

COLLABORATEURS

Louis-Yves Béland, Jean-Philippe Boucher,
Pierrette Desrochers, Eric Bodin, Lionel Levas,
André Fleury, Julie Roy, Caroline Thérien,
Johanne van Rossum, Mario Séguin,
Nicolas Witly-Deschamps.

PUBLICITÉ

Martin Beaudin, BAA, directeur de comptes
martin.beaudin@lebulletin.com
Tél.: 514 824-4621

Lillem Ann Morris, représentante en Ontario
lemorris@explor.com
Tél.: 905 639-2826

Luc Gagnon, rédacteur publicitaire
lucg@cybercooperation.net

ABONNEMENT

1 an (11 numéros): 55 \$
3 ans (33 numéros): 122 \$

Anne-Marie Gignac, service à la clientèle
services.client@lebulletin.com
Tél.: 450 486-7770, poste 226

6, boulevard Desoutiers, bur. 200,
Saint-Lambert (Québec) J4P 1L3
Téléphone: 450 486-7770, poste 226
lebulletin.com

Les rédacteurs et rédactrice en chef et les journalistes qui servent des textes informatifs et d'opinion pour l'Agence et pour le public en commandite Glaser FarmMedia font de leur mieux pour garantir les informations, les analyses et les contenus les plus exacts et utiles qui soient. Toutefois, les éditeurs et rédacteurs en chef, les journalistes et les directeurs de Glaser et de la société en commandite Glaser FarmMedia ne peuvent garantir ni garantir aucunement l'exactitude des informations transmises dans leurs publications, l'utilisation ou la non-utilisation de quelque information que ce soit provenant de nos publications par le lecteur ou à son propre risque. Nous n'acceptons aucune responsabilité pour aucune action ou décision prise par aucun lecteur, à partir de quelque information que ce soit provenant de nos publications.

Tous droits réservés 1991. Droit légal d'édition nationale du Québec, ISSN 1029-4940. Publié en vertu de la Loi sur l'accès à l'information et en vertu de la Loi sur l'accès à l'information. Service client 486-7770. Nous remercions l'Agence fédérale de développement en Canada par l'attribution du fonds de Canada pour les publications (FCP) du ministère de Patrimoine canadien. Merci Canada, remercie toute correspondance ne pouvant être lue au Canada au Bulletin des agriculteurs, 6, boulevard Desoutiers, bur. 200, Saint-Lambert (Québec) J4P 1L3. U.S. Postmaster: send address changes and subscription address changes only to: Canadian Dept., PO Box 9520, Winnipeg (Manitoba) R5E 5K1.

DÉCLARATION DE CONFIDENTIALITÉ

Le service en commandite Glaser FarmMedia s'engage à protéger votre vie privée. Le service en commandite Glaser FarmMedia ne recueille de renseignements personnels que si des motifs valables à nos activités commerciales le justifient de façon raisonnable. D'une part, dans le cadre de votre engagement à utiliser notre service à la clientèle, il peut arriver que vous partagiez des renseignements personnels avec nos sociétés affiliées ou nos partenaires commerciaux stratégiques. Pour en savoir plus sur la façon dont nous recueillons, utilisons et divulguons les renseignements personnels, veuillez consulter notre Politique de confidentialité à la page Web: <http://lacommoderapport.com/privacy-policy>, ou écrire à: Directeur de protection de la vie privée / Privacy Officer, P.O. Box 9520, Station Main, Winnipeg (Manitoba) R5E 5K1.

À l'exception, nous partageons votre liste d'adhérents avec des firmes de basse réputation dans les produits et services connexes vous intéressant. Si vous préférez ne recevoir aucune offre de la part de ces firmes, veuillez communiquer avec nous à l'adresse susmentionnée, ou nous téléphoner au numéro 1-800-855-8282.



À TABLE

PAR CAROLYNE MARENGO

Petits délices du temps des fêtes



54,95\$

La pyramide Macarons en fête se compose de quatre plateaux remplis de 38 délicieux macarons. Une idée déco parfaite pour un appétissant centre de table.
Première Moisson



15,99\$

Les chocolats glacés Essence sont désormais offerts dans une boîte de 16 unités au lieu de 9. Chaque bouchée, enrobée de chocolat grand cru biologique, est garnie en son centre d'un savoureux sorbet. Délicieux! Pour connaître les points de vente: essenceglacier.com

8,95\$

C'est l'occasion de découvrir le Mélange des fêtes — du thé noir relevé de notes d'agrumes et de cerises. Ajoutez-y du lait mousseux, et vous voilà avec un thé latté des plus réconfortants!
Second Cup



3,49\$

Vous pourriez devenir accro aux craquelins Triscuit, muscade et cannelle, offerts pour un temps limité. On les déguste seuls ou garnis, par exemple, d'une purée de patates douces, de tranches de pomme et de pacanes sablées.
Dans les grandes surfaces



18,95\$

Le Stollen, une spécialité allemande, est un pain digne des fêtes à découvrir. Sa pâte à brioche faite d'écorces d'orange confites, de fruits secs et d'épices est rehaussée d'une garniture aux noix et de pâte d'amandes.
Première Moisson



3,99\$

Le bacon est un incontournable pour le brunch! Notre suggestion: le bacon F. Ménard, qui est fait de porc québécois, en plus d'être certifié bien-être animal (BEA).
Chez IGA

POUR UNE CONSERVATION PROLONGÉE

Chaque Canadien jette en moyenne 1000 \$ de nourriture par année. Vous êtes de ceux qui mettent régulièrement à la poubelle de la nourriture périmée? Recherchez, sur les aliments emballés, l'autocollant en forme de goutte bleue «HPP fraîcheur prolongée», notamment sur les produits F. Ménard. La technologie HPP est un procédé écologique approuvé par Santé Canada. Son avantage: le temps de conservation de l'aliment est prolongé jusqu'à trois fois, et ce, sans besoin de congélation.