

## Réduction du gaspillage alimentaire - La ministre Melançon et RECYC-QUÉBEC saluent les avancées du CDBQ

2 février 2018

SAINTE-ANNE-DE-LA-POCATIÈRE, le 2 févr. 2018 - Lors de leur visite au Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ), madame Isabelle Melançon, ministre du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, et madame Sonia Gagné, PDG intérimaire de RECYC-QUEBEC, ont pu constater les avancées réalisées dans la prévention du gaspillage alimentaire par le développement d'applications de la technologie d'hydroprocédé de protection (HPP). Monsieur Norbert Morin, député de Côte-du-Sud et whip adjoint du gouvernement, les accompagnait pour l'occasion.

La technologie HPP, appliquée au secteur alimentaire, permet de prolonger considérablement la durée de conservation de plusieurs aliments, tout en conservant leurs propriétés nutritionnelles et en améliorant leur sécurité alimentaire. La durée de conservation des aliments cuits et traités par la technologie HPP peut être multipliée par trois, alors que celle des aliments frais peut être multipliée par 20.

### Faits saillants :

- En moyenne, chaque ménage québécois jette pour 1 000 \$ de nourriture par an;
- Les expérimentations ont démontré que la durée de conservation est significativement prolongée grâce au procédé HPP :
  - Les viandes fraîches : de trois jours à plus de 60 jours;
  - Les viandes cuites et les charcuteries : de 30 jours à plus de 90 jours;
- Le CDBQ, en collaboration avec la société Natur+L XTD inc., a mis au point une façon innovante de conserver la couleur de la viande rouge traitée par HPP;
- Les grandes chaînes alimentaires ont commencé à intégrer les produits traités par HPP à leur offre;
- Le CDBQ a lancé une campagne d'information destinée aux consommateurs et aux transformateurs afin de démystifier la technologie HPP;
- Les retombées sont importantes pour l'industrie bioalimentaire qui a vu une augmentation de 45% des produits traités par la technologie HPP depuis le début du projet.

### Citations

« Le projet du CDBQ est un exemple concret de la façon dont on peut s'attaquer efficacement au gaspillage alimentaire. Cette technologie profite à tous les maillons du cycle de consommation. Les producteurs, transformateurs et détaillants peuvent réduire les pertes alimentaires, le consommateur peut réduire sa facture d'épicerie et les villes ont moins de matières résiduelles à collecter. Le gouvernement du Québec est fier d'appuyer ce projet, qui s'inscrit en droite ligne avec notre volonté de bâtir une société sans gaspillage. »

*Isabelle Melançon, ministre du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques*

« Le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) est une organisation qui fait rayonner le Kamouraska et la Côte-du-Sud à la grandeur de la province, et j'en suis très fier. La culture d'innovation qu'il met de l'avant dans les secteurs de l'agroalimentaire et des biotechnologies est reconnue depuis plusieurs années et ne cesse de grandir. Le fait que RECYC-QUÉBEC confie au CDBQ un mandat de ce genre en est la preuve. »

*Norbert Morin, député de Côte-du-Sud et whip adjoint du gouvernement*

« La technologie HPP est une avancée significative qui permet de réduire les rejets de viandes fraîches en épicerie et chez les consommateurs. Nous sommes très heureux de voir l'innovation au service de la gestion des matières résiduelles, avec des retombées aussi rapides que concrètes. »

*Sonia Gagné, présidente-directrice générale intérimaire, RECYC-QUÉBEC*

« La technologie d'hydroprocédé de protection (HPP) augmente la durée de conservation des viandes sans rien enlever à leur valeur nutritive, ni même à leur goût, et sans ajout d'agents de conservation chimiques pour prolonger leur durée de conservation. Les viandes sont donc plus saines et plus naturelles. Maintenant que le procédé a fait ses preuves, notre plus grand défi reste celui de la communication. Nous avons déjà rejoint des milliers de Québécois sur les plateformes <http://projet9.info> et [www.HPPcanada.org](http://www.HPPcanada.org).

*Charles Lavigne, Ph. D., directeur scientifique du Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)*

« Natur+L XTD inc. ainsi que ses partenaires d'affaires sont fiers de s'associer à ce projet. Nous sommes tous conscients du gaspillage qui est généré tout au long de la chaîne d'approvisionnement et de transformation des aliments. La majorité de nos clients ont déjà perçu une réduction de près de 90 % de leurs pertes en magasin; nous sommes convaincus que, grâce à cet effort commun, nous serons un moteur important qui permettra de diminuer le gaspillage dans le réfrigérateur du consommateur. On se rappellera qu'environ 35 % du contenu hebdomadaire du réfrigérateur du Québécois moyen se retrouve à la poubelle. »

*Stéphane Carrier, CPA-CA, président-directeur général de Natur+L XTD inc.*

Le CDBQ s'était vu accorder une aide financière gouvernementale de 400 000 \$ en septembre dernier, par l'intermédiaire la société d'État RECYC-QUÉBEC, dans le cadre de son programme **d'appel de propositions qui vise à financer des projets de réduction à la source des matières résiduelles, plus particulièrement le gaspillage alimentaire.**

### **À propos de RECYC-QUÉBEC**

Soucieuse de faire du Québec un modèle de gestion novatrice et durable des matières résiduelles pour créer une société sans gaspillage, RECYC-QUÉBEC est une société d'État créée en 1990 et qui a pour objectif de promouvoir, de développer et de favoriser la réduction, le réemploi, la récupération et le recyclage de contenants, d'emballages, de matières ou de produits ainsi que leur valorisation dans une perspective de conservation des ressources

-30-

### **SOURCE :**

Anne-Hélène Couturier  
Attachée de presse  
Cabinet de la ministre du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les

changements climatiques  
Tél. : 418 521-3911

Dr. Charles Lavigne  
Directeur scientifique  
Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)  
Tél. : 418 856-3141, poste 214  
[charles.lavigne@cdbq.net](mailto:charles.lavigne@cdbq.net)

Julien Mercier Caron  
Attaché de presse  
Député Norbert Morin  
Tél. : 418 234-1893

**INFORMATION :**

Brigitte Geoffroy  
RECYC-QUÉBEC  
Ligne média : 514 351-7838  
[medias@recyc-quebec.gouv.qc.ca](mailto:medias@recyc-quebec.gouv.qc.ca)

<https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/haut-de-page/salle-de-presse/archives-presse/2018-reduction-du-gaspillage-alimentaire-la-ministre-melancon-et-recyc-quebec-saluent-les-avancees-du-cdbq>