

CDBQ

RAPPORT MÉDIATIQUE

POINT DE PRESSE – PROJET SUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE DES VIANDES FRAÎCHES – JANVIER 2018

Reportage :

Électrons Libres

Sujet : Un nouveau procédé pour conserver la viande plus d'un mois au frigo

Section : La science inusitée

Épisode : 36937

<https://electronslibres.telequebec.tv/episodes/36937>

Publications :

Ricardo

ricardocuisine.com

(Voir l'article à la page suivante)

Lundi 22 janvier 2018

Journal Le Devoir

Sujet : Un nouveau procédé permet de tripler la durée de conservation des viandes

Section : Consommation

Par : Isabelle Paré

http://www.ledevoir.com/societe/consommation/518157/un-nouveau-mode-de-conservation-permet-de-tripler-la-conservation-des-viandes?utm_campaign=Autopost&utm_medium=Social&utm_source=Facebook#link_time=1516644829

Journal du Bel Âge

Janvier 2018

Recettes de Bob le Chef

(Voir l'article à la page suivante)

Entrevues :

Lundi 22 janvier 2018

- Mario Dumont (TVA) à 11 h 45

- CKYK FM 95,9 (Radio X à Saguenay) à 12 h 40
- 98,5 FM avec Bernard Drainville à 14 h 30

Bloques :

Lundi 15 janvier 2018

Blogue : Cinq fourchettes

Section : On jase

Sujet : 4 trucs infaillibles pour rentabiliser votre épicerie

<http://cinqfourchettes.com/2018/01/4-trucs-infaillibles-rentabiliser-epicerie.html>

Mercredi 10 janvier 2018

Blogue : Le Carnet de MC, le carnet des petits plaisirs!

Section : Manger

Sujet : 15 grandes tendances alimentaires de 2018 / Zéro gaspillage alimentaire

Par : Marie-Claude Di Lillo

<http://lecarnetdemc.ca/2018/01/10/15-grandes-tendances-alimentaires-de-2018/>

Samedi 13 janvier 2018

Blogue : Histoire de s'inspirer

Section : Garde-manger

Sujet : Série « Réduire le gaspillage alimentaire : Projet 9 – HPP »

Par : Mariève Isabel

<http://www.histoiredesinspirer.com/serie-reduire-le-gaspillage-alimentaire-projet-9-hpp>

Facebook :

Mercredi 10 janvier 2018

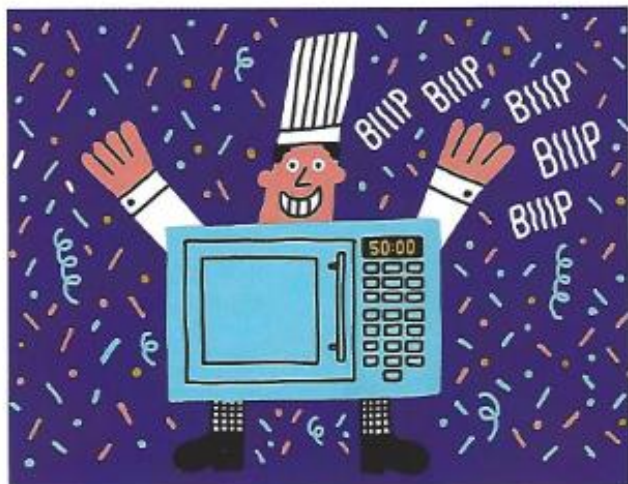
Marie-Claude Di Lillo

Sujet : 15 grandes tendances alimentaires de 2018 - Le carnet de MC

facebook.com/marieclaudelillo

de bouche à OREILLE

Les sujets qui alimentent nos conversations



INVENTÉ PAR
PERCY SPENCER
IL Y A ENVIRON
70 ANS,
LE PROTOTYPE
DU FOUR
À MICRO-ONDES
PESAIT RIEN
DE MOINS QUE...
750 LIVRES!

Cinquante ans de « biip ! »

On le trouve dans 90 % des foyers, on s'en sert tous les jours ou presque et peu de cuisiniers admettent l'utiliser. Qui suis-je ? Le four à micro-ondes, qui vient de célébrer ses 50 ans ! Le premier four domestique coûtait 495 \$US, toute une somme pour l'époque. Sa popularité s'est accrue dans les années 70, marquée par la publication de *L'Encyclopédie de la cuisine au micro-ondes* en sept volumes de Jehane Benoit, que certains nostalgiques ont peut-être encore chez eux. Pratique pour réchauffer les plats, cet électro est aussi infailible pour fondre du chocolat, confire des agrumes ou griller des noix. — *Katherine-Lune Rollet*



La vie en rose

Après avoir coloré les vêtements, les produits cosmétiques et même la vaisselle Le Creuset, le « rose des Millénariaux » (*Millennial Pink*) est présent dans plusieurs restos. En 2016, le café new-yorkais **Pietro NoLita** (photo) attirait l'attention avec son décor tout rose, il n'en fallait pas plus pour que la tendance envahisse les grands centres urbains. À Montréal, les murs du snack-bar de cuisine hawaïenne **Kamehameha** sont revêtus de cette couleur douce. Idem à Calgary au **Calcutta Cricket Club**, un délicieux restaurant d'inspiration bengalaise, où plusieurs éléments du décor (dont les chaises) se déclinent en de jolies teintes rosées. — *K.-L. R.*

14 ricardocuisine.com



Le temps des conserves

Que peut-on faire concrètement pour lutter contre le gaspillage ? De cette question est né l'OSBL **La Transformerie**, le projet du chef Guillaume Cantin et de l'entrepreneur Thibault Renouf. Leurs solutions : collecter les invendus des épiceries partenaires (dans Rosemont pour l'instant). Ensuite, transformer ces fruits et légumes destinés à être jetés en conserves (dont un étonnant caramel de banane et un succulent cari d'aubergines à tartiner). Enfin, revendre ces denrées aux commerçants et redistribuer les surplus à des organismes. Un bel exemple d'économie circulaire ! — *Mélanie Roy*



Fraîcheur garantie

Une autre initiative en lien avec le gaspillage : la campagne

Projet 9, mise sur pied par le Centre de développement bioalimentaire du Québec. L'une des façons de passer le mot est de promouvoir la technologie verte HPP (hydro procédé de protection), approuvée par Santé Canada, qui permet d'allonger jusqu'à trois fois le temps de conservation de plusieurs aliments (dont les viandes et charcuteries) sans que ceux-ci perdent leurs nutriments, leur goût ni leur fraîcheur. Quel est le principe ? Les emballages sont plongés dans un bassin d'eau froide et soumis à une compression hydrostatique si élevée qu'aucun microorganisme n'y survit. Pour trouver ces aliments, on cherche à l'épicerie un autocollant bleu sur lequel il y a une goutte et l'inscription « HPP fraîcheur prolongée » sur l'emballage. — *Carolynne Ann Boileau*

ILLUSTRATION: BENOIT TARDIF / PHOTO: ADRIANE MONNIER (MILLI.CO)

Journal du Bel Âge (recettes de Bob de Chef)

À table!

Par ÉLISE JETTÉ



Souper sous vide

Bob le Chef s'est associé cet automne au Projet 9, une initiative qui vise à populariser un procédé technologique appelé HPP (Hydro Procédé de Protection). Le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) a développé le projet en partenariat avec Recyc-Québec. La technologie HPP permet de prolonger la durée de vie des aliments afin d'éviter le gaspillage. Car nous jetons 1,3 milliard de tonnes d'aliments par année, et tout ce qu'on gaspille pourrait nourrir 7 fois tous ceux qui ont faim. Savez-vous aussi que le 1^{er} émetteur de gaz à effet de serre dans le monde est le gaspillage alimentaire? Au Canada, 40 % de la nourriture que nous produisons est jetée.

Les produits HPP, identifiés avec un autocollant au supermarché, sont emballés sous vide et peuvent être préservés jusqu'à trois fois plus longtemps, ce qui diminue d'autant le risque qu'on les jette. Le procédé, qui fonctionne à base d'eau, réduit également la présence d'éléments de préservation chimiques. Ici, Bob le Chef nous présente deux recettes conçues à base d'aliments conservés grâce à la technologie HPP.



Pad thaï à la courge spaghetti et au porc

«Une fois de temps en temps, j'aime remplacer mes pâtes alimentaires par la chair de courge spaghetti. En voici une version pad thaï qui se fait en deux temps, trois mouvements!» – Bob le Chef

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 courge spaghetti
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1/2 oignon, ciselé
- 2 gousses d'ail, hachées
- Environ 250 g (1/2 lb) de porc à méchoui F. Méniard
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce de poisson
- 45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de riz
- 1 œuf battu
- 3 oignons verts, ciselés
- 500 ml (1 l) de sauce aigre-doux

MARCHE À SUIVRE

- 1 Couper la courge spaghetti en deux, dans le sens de la longueur, puis retirer les graines.
- 2 Déposer sur une plaque à biscuits, côté chair vers le bas, et cuire au four préchauffé à 375 °F (190 °C) pendant environ 40 minutes (ou jusqu'à ce que la chair soit tendre).
- 3 À l'aide d'une fourchette, effiloche la chair de la courge afin d'en récupérer les spaghetti, puis réserver, en prenant soin de conserver les deux «bâtes» de la courge.
- 4 Dans une poêle, à feu moyen, faire suer les oignons avec l'huile et une pincée de sel, pendant environ 2 minutes.
- 5 Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
- 6 Incorporer le porc et la chair de la courge.
- 7 Ajouter la cassonade, la sauce de poisson, le vinaigre de riz, puis mélanger.
- 8 Créer un espace au centre de la poêle et y verser l'œuf battu.
- 9 À l'aide d'une baguette en bois, brouiller

Centre universitaire de santé McGill
Institut de recherche

McGill University Health Centre
Research Institute

NOUS RECHERCHONS des participants avec
Ostéo-arthrite (arthrose) du genou

Nous étudions présentement les effets que le cannabis vaporisé peut avoir sur la douleur reliée à l'ostéo-arthrite du genou.

Chercheur principal: Dr. Mark Ware, médecin
Hôpital général de Montréal, CUSM

PROFIL DU CANDIDAT

- ✓ Ostéo-arthrite primaire du genou

À table!

Pizza à l'effiloché de porc et au pancetta

«Pour souligner le lancement du Projet 9, je vous propose cette pizza cochonne, réalisée avec des ingrédients qui utilisent tous le nouveau procédé HPP.» – Bob le Chef

Préparation: 5 minutes | **Cuisson:** 18 minutes

INGRÉDIENTS

- 30 ml (1/8 t) de farine blanche
- Une boule d'environ 340 g (3/4 lb) de pâte à pizza Pâte 2000
- 30 ml (1/8 t) d'huile végétale
- Environ 200 g (7 oz) de porc effiloché BBQ F. Méniard
- Environ 75 g (2,6 oz) de pancetta cuite au poivre noir Fantino & Mondello
- Environ 175 g (6 oz) de fromage mozzarella râpé Mamamia! La Chaudière

MARCHE À SUIVRE

- 1 Fariner la surface de travail et, à l'aide des mains (ou d'un rouleau à pâte), aplatir la pâte.
- 2 Huiler une plaque allant au four et y déposer la pâte à pizza.
- 3 Ajouter le porc effiloché, le pancetta et le fromage.
- 4 Cuire au four préchauffé à 425 °F (218 °C) environ 18 minutes.
- 5 Portionner et déguster. ■

→ Merci à l'Épicerie Cultivars avec Bob le Chef, info@boblechef.com.
Pour plus d'informations sur le Projet 9: projet9.ca.





là où il fait bon vivre

UN MOIS GRATUIT !

Le Manoir de Casson est situé à Montréal, au cœur de l'arrondissement Saint-Laurent, un quartier dynamique à proximité de parcs, de magasins et du transport en commun.

Appelez-nous dès maintenant pour connaître nos promotions*.

**Un mois gratuit trois mois après votre emménagement au Manoir de Casson.*

Appelez-nous dès maintenant pour réserver votre déjeuner-visite