

CDBQ

RAPPORT MÉDIATIQUE

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

Publications :

Magazine l'Actualité, Mars 2018, page 20

<http://lactualite.com/>

(Voir l'article à la page suivante)

Magazine Mieux-Être, Avril 2018, page 14

<http://www.magazinmieuxetre.ca/>

(Voir l'article à la page suivante)

Bloques :

Mercredi 21 mars 2018

<https://www.bouclemagazine.com/2018/03/reduire-le-gaspillage-alimentaire-et-son-empreinte-ecologique/>



Le soleil sur les rails

Un train fonctionnant uniquement à l'énergie solaire est entré en service dans la petite ville de Byron Bay, en Australie, rapporte le magazine *We Demain*. Le train de 100 passagers — qui serait le premier du genre dans le monde — fait la navette entre le centre-ville et une station balnéaire située à trois kilomètres plus au nord. Les panneaux solaires qui en couvrent le toit alimentent une pile au lithium qui, à son tour, fournit assez d'énergie pour permettre au train de parcourir la distance une quinzaine de fois en une seule recharge. Un autre train solaire est entré en service en Inde à l'été 2017, mais l'énergie tirée du soleil sert à l'éclairage dans les wagons. Sa locomotive fonctionne au diesel. (Daniel Chrétien)

225 kilos



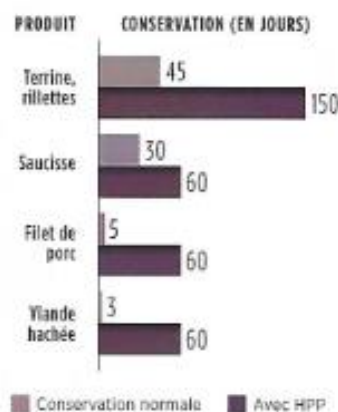
C'est le poids des objets qui pourraient être livrés par un nouveau drone géant, dont un prototype a été dévoilé par l'avionneur Boeing, à la mi-janvier. C'est environ le poids d'une motoneige. En ce moment, les « drones-livriers » peuvent transporter des charges maximales de 2,3 kilos. (Daniel Chrétien)

Aliments sous pression

Mangeriez-vous du bœuf haché qui traîne dans votre frigo depuis deux mois ? S'il a subi le traitement par haute pression hydrostatique (HPP), vous pouvez le faire sans crainte. Cette méthode de conservation, lancée par le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) et Recyc-Québec, vise à contrer le gaspillage.

Le traitement consiste à plonger les aliments emballés dans l'eau froide et à les soumettre à des pressions six fois supérieures à celles mesurées dans les profondeurs des océans. Ils perdent ainsi la quasi-totalité de leurs bactéries, mais conservent leur valeur nutritive, explique Charles Lavigne, directeur du CDBQ. Seule la société Naturel HPP, à Saint-Hyacinthe, offre cette technologie aux producteurs québécois.

Une dizaine d'entreprises agroalimentaires se sont jusqu'ici lancées dans l'aventure, dont Les Viandes du Breton et La Maison du Gibier. On trouve les produits HPP dans la plupart des supermarchés. Selon Charles Lavigne, ils ne devraient pas être vendus plus cher, puisque leur durée de vie est prolongée, ce qui réduit les pertes pour le commerçant. Bob le Chef, auteur de *L'anarchie culinaire*, est impressionné par leur texture et leur goût : le bœuf haché donne un tartare « parfait », dit-il. (Martine Roux)



TIMON DE L'ILLUSTRATION: GUY HARVEY ALBERT/PHOTOFEST

Vivre
vert

MIEUX ÊTRE
Trouvailles



PARCE QUE CHAQUE GESTE COMPTE

Soucieuse de réduire leur consommation de plastique et ainsi faire leur part pour la planète, mais ne trouvant pas sur le marché le produit qui leur convenait, Laurie Barrette et Stéphanie Mandréa ont un jour décidé de confectionner un sac à pain réutilisable. **Dans le sac** était né! Depuis, ce produit fétiche de la jeune entreprise montréalaise fait le bonheur de tous les amateurs de pain... et d'environnement. Lavable à la machine, on l'utilise pour aller à la boulangerie, conserver joliment notre pain sur le comptoir et, une fois roulé, on peut même s'en servir comme corbeille à pain. Fait de coton naturel, il permet au pain de respirer et d'évacuer l'humidité, empêchant du coup la formation de moisissures. Pour du bon pain frais durant plusieurs jours!

www.danslesac.co • @infodanslesac • #dans_le_sac



VOUS VIVRIEZ SANS FRIGO?

Qui voudrait se passer de ce précieux électroménager... Dans l'optique toutefois où nous privilégions l'achat local et consommons moins de viande, de poisson et de produits laitiers, reste-t-il bien des aliments devant être conservés au froid? Journaliste spécialisée en écologie, Marie Cochard a décidé de tester la chose. **Notre aventure sans frigo... ou presque**, c'est donc le résultat de cette expérience unique où elle a expérimenté une foule de trucs et astuces empruntés à d'autres cultures ou à des traditions ancestrales. On y découvre diverses méthodes de conservation des aliments allant de l'entreposage à la stérilisation, en passant par le séchage, l'enfouissement et la fermentation.

www.editions-homme.com
@editionsdelhomme



JE CHERCHE, JE TROUVE

Avant de consommer un produit, plusieurs se demandent désormais si l'entreprise qui le fabrique s'affiche comme écoresponsable.

Grâce au répertoire lespagesvertes.ca, il est possible de cibler plus de 1200 organisations de divers secteurs (alimentation, santé, tourisme, habitation, technologie...)

répondants toutes à des critères bien précis et reconnues comme étant écoresponsables. Par mots-clés, par catégories ou par régions, on trouve facilement le produit qui nous convient et on fait sa part pour la société et pour l'environnement.

www.lespagesvertes.ca
@lespagesvertes.ca
#lespagesvertes.ca
@ca2030ac



La Maison du gibier. Les viandes Breton, Fontino & Mondello, Yulife et Pletin Jus utilisent déjà le procédé HPP.



FINI LE GASPILLAGE!

Projet 9! Non, ce n'est pas une mission de la Nasa! C'est plutôt un mouvement qui prône une nouvelle façon de conserver les aliments grâce à la technologie HPP (Hydro Procédé de Protection) et donc d'éviter le gaspillage alimentaire. Imaginez! Conserver vos aliments frais jusqu'à trois fois plus longtemps... Le concept? L'aliment emballé dans un contenant flexible et hermétique passe dans une enceinte que l'on remplit d'eau et dans laquelle on augmente la pression à un tel point qu'on détruit toute bactérie s'étant formée sur et dans l'aliment en question. Approuvé par Santé Canada, le HPP n'altère en rien la fraîcheur, ni le goût des aliments et en conserve toutes les valeurs nutritives. Il élimine même certains additifs et agents de conservation chimiques. Recherchez le petit sceau bleu!

www.projet9.info • @leprojet9