|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| National Zero Waste Council |

 |

 |

 |
|

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  May 21, 2019J'aime manger pas gaspiller Canada et le célèbre chef canadien Bob Blumer font équipe pour réduire le gaspillage alimentaireJ'aime manger pas gaspiller Canada est heureux d'annoncer le lancement de sa campagne visant à réduire le gaspillage alimentaire partout au Canada. Plus de 60 % des aliments jetés par les Canadiens auraient pu être consommés, ce qui coûte plus de 1 100 $ par année à un ménage canadien moyen. Cela pourrait changer si les Canadiennes et les Canadiens suivaient les recommandations « Planifiez. Utilisez tout. Conservez ».Connu pour avoir animé l'émission *Glutton for Punishment*, le célèbre chef Bob Blumer invite les Canadiens à repenser leur relation avec la nourriture et les déchets alimentaires. « Vous pensez peut-être que de jeter vos restes de nourriture dans le bac brun est une bonne chose, explique M. Blumer. Mais chaque jour, nous jetons une quantité invraisemblable de nourriture comestible et délicieuse. Je travaille avec J'aime manger pas gaspiller Canada pour montrer aux Canadiens comment tirer le meilleur parti des aliments qu'ils aiment et prévenir le gaspillage alimentaire ».Bob Blumer entamera ce mois-ci une tournée canadienne au cours de laquelle des événements en direct seront présentés dans les collectivités participantes et une série de capsules vidéo seront diffusées dans les cuisines partout au Canada. Les aliments les plus souvent gaspillés sont les légumes verts, les pommes de terre, les œufs et le pain. Bob présentera des recettes faciles pour utiliser des aliments qui sont habituellement jetés et fournira des conseils pour tirer le maximum des aliments déjà achetés.« J'aime manger pas gaspiller Canada est le début d'une conversation sur la façon dont nous pouvons travailler tous ensemble pour réduire le gaspillage alimentaire. Les consommateurs jettent près de 2,2 millions de tonnes d'aliments comestibles chaque année au Canada, pour au coût estimé à 17 milliards de dollars, a déclaré Malcolm Brodie, président du [Conseil national zéro déchet](http://www.nzwc.ca/Pages/default.aspx). Beaucoup de choses peuvent être faites pour y remédier, et la passion de Bob Blumer pour le changement des habitudes alimentaires est contagieuse et témoigne du changement d'état d'esprit que nous devons tous adopter. Si nous faisions tous un petit effort chaque semaine pour éviter le gaspillage alimentaire dans nos maisons, la planète nous en remercierait ».J'aime manger pas gaspiller Canada est une initiative du Conseil national zéro déchet, en collaboration avec neuf partenaires fondateurs de la campagne, dont les Villes de Toronto, Vancouver et Victoria, le District régional de la capitale, Metro Vancouver, le ministère de l'Environnement et de la Stratégie sur les changements climatiques de la Colombie-Britannique, RECYC-QUÉBEC et deux importants détaillants alimentaires canadiens, Walmart Canada et Sobeys Inc. Vous trouverez des recettes, des vidéos et des conseils en ligne sur les réseaux sociaux de J'aime manger pas gaspiller Canada et sur lovefoodhatewaste.ca**Personnes-ressources pour les médias :****J'aime manger pas gaspiller Canada :**Andrea Bava, 778 908.1764**,**andrea.bava@metrovancouver.org**Conseil national zéro déchet :**Don Bradley, 604 788.2821, don.bradley@metrovancouver.org**Ville de Toronto :**Ashalea Stone, 416 392.8306, ashalea.stone@toronto.ca**RECYC-QUEBEC:**Brigitte Geoffroy, 514 351.7838, medias@recyc-quebec.gouv.qc.caLe matériel de la campagne est disponible sur [LoveFoodHateWaste.ca](http://lovefoodhatewaste.ca/), [Facebook](https://www.facebook.com/LoveFoodHateWaste/), [Instagram](https://www.instagram.com/lfhw_ca/) et [Twitter](https://twitter.com/lfhw_ca) et le B-roll est disponible en téléchargement [ici](https://we.tl/QQUdVgRIWq). |
|  |
|  |

 |

 |

 |