

REPENSER LA PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN 5 FAÇONS

J'aime manger, pas gaspiller Canada lance sa nouvelle campagne de prévention du gaspillage alimentaire

Le 3 mai 2021

VANCOUVER, C.-B. – Soixante-trois pour cent des aliments jetés par les Canadiennes et Canadiens auraient pu être consommés. Ne pas savoir comment utiliser les restes ou les aliments imparfaits sont les deux principaux motifs du gaspillage alimentaire dans les foyers canadiens. Désormais, les consommateurs canadiens peuvent trouver des astuces simples, conviviales et originales pour conserver, préparer et utiliser des aliments souvent jetés afin d'éviter qu'ils ne se retrouvent au compostage ou à la poubelle.

La nouvelle campagne de [J'aime manger, pas gaspiller Canada](#), intitulée « En 5 façons », a pour but d'aider les consommateurs canadiens à repenser les résidus alimentaires, des croûtes de pain aux trognons de brocoli, des pommes meurtries aux pommes de terre germées.

« Le gaspillage alimentaire est un problème mondial, mais qui peut être résolu, et heureusement, nous savons que les consommateurs canadiens sont plus que jamais motivés à réduire le gaspillage chez eux », dit Jack Froese, Président du [Conseil national zéro déchet](#). « [Un sondage réalisé en 2020](#) montre que pour 84 % des consommateurs canadiens, le gaspillage alimentaire est un enjeu national important, et 94 % d'entre eux sont motivés à réduire leur gaspillage alimentaire. Le site Web « En 5 façons » donne aux consommateurs canadiens les outils pour éviter le gaspillage alimentaire à la maison. »



Présentées par le [Conseil national zéro déchet](#) en collaboration avec ses partenaires, les campagnes de J'aime manger, pas gaspiller Canada sont les principales plateformes nationales d'éducation et de sensibilisation sur les questions de gaspillage dans les ménages canadiens

Des recherches effectuées par le Conseil national zéro déchet démontrent que chaque année, les ménages canadiens jettent en moyenne 2,2 tonnes de nourriture comestible. Par foyer, cela équivaut à environ 140 kilogrammes d'aliments gaspillés par année, soit plus de 1 100 \$ en nourriture par année!

« Éviter de gaspiller, une fois qu'on connaît quelques astuces, ça vient tout seul », dit [Bob Blumer](#), Chef, Auteur et [Ambassadeur anti-gaspi](#) passionné avec J'aime manger, pas gaspiller Canada. « Ce printemps, je vais partager avec les consommateurs canadiens quelques-unes de mes meilleures astuces et des façons ludiques et simples de réduire le gaspillage à la maison. »

Retrouvez les détails sur la campagne et des ressources en matière de prévention du gaspillage alimentaire à l'adresse lovefoodhatewaste.ca/fr/.

À propos de J'aime manger, pas gaspiller Canada

Les campagnes de J'aime manger, pas gaspiller Canada comme « En 5 façons » sont présentées par le Conseil national zéro déchet en collaboration avec onze partenaires, soit la Ville de Toronto, RECYC-QUÉBEC, la Ville de Vancouver, la Ville de Victoria, le Regroupement Guelph-Wellington, la Ville de Winnipeg, le District régional de la capitale, Metro Vancouver, le ministère de l'Environnement et du Changement climatique de la Colombie-Britannique, de même que deux détaillants en alimentation majeurs, Walmart Canada et Sobeys Inc.

Contacts médias:

media@lovefoodhatewaste.ca

Andrea Bava

778-908-1764