

J'AIME MANGER, PAS GASPILLER CANADA LANCE SA CAMPAGNE AUTOMNALE POUR CONTRER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

7 octobre 2021

VANCOUVER, C.-B. – Forte du succès de la campagne du printemps 2021, l'équipe de [J'aime manger, pas gaspiller Canada](#) (JMPG Canada) dont RECYC-QUÉBEC est le partenaire francophone, lance un appel à la population canadienne pour combattre les changements climatiques en repensant la consommation et le gaspillage alimentaire à l'occasion des fêtes.

Au Canada, les 2,2 millions de tonnes de nourriture gaspillée annuellement équivalent à 9,8 millions de tonnes de CO₂ ou à 2,1 millions d'automobiles sur les routes. [Des études menées par le Conseil national zéro déchet](#) ont démontré que 63 % de la nourriture jetée par les Canadiennes et Canadiens aurait pu être consommée. Ce sont d'ailleurs les fruits et légumes qui sont les aliments les plus gaspillés. Par exemple, chaque jour, au Canada, on jette 2 400 000 pommes de terre et plus de 1 225 000 pommes.

La campagne automnale « En [5 façons](#) » de J'aime manger, pas gaspiller Canada présente de nouvelles astuces et idées pour utiliser les mets des fêtes de la saison. Il vous reste un demi sac de canneberges? Vous avez acheté une dinde un peu trop gros pour la table? Les pommes de terre commencent déjà à germer? La campagne « En 5 façons » présente des solutions faciles et rapides pour utiliser les aliments qui sont souvent jetés et encourage les consommateurs canadiens à repenser le gaspillage alimentaire dans leur foyer.

L'équipe de JMPG Canada nous fait découvrir comment utiliser ses aliments « en 5 façons » et ne pas gaspiller cet automne :

1. **Faites-en plus avec vos surplus de dinde** : Les restes de dinde, c'est bon, mais le bouillon de dinde, c'est délicieux! Le secret : faites rôtir les os avant de les déposer dans la casserole avec des restes de légumes, des épices et de l'eau pour obtenir un bouillon des plus savoureux.
2. **Au congélateur d'abord** : Rien de plus tentant que les fruits et légumes en saison, mais on en achète souvent trop. Une façon idéale de les conserver, c'est de les couper et de les mettre au congélateur. Cette solution pratique vous fera aussi gagner du temps plus tard.
3. **Planifiez les portions de volaille** : Rien ne vaut la prévention! Pour éviter de gaspiller, qu'il s'agisse de volaille ou d'un autre plat principal, il vaut toujours mieux calculer les portions à l'avance pour n'acheter que la quantité requise.
4. **L'imperfection fait le charme** : Nous sommes trop habitués aux aliments d'apparence parfaite. Vos pommes de terre ont un germe ou deux? Votre citrouille n'est pas parfaitement ronde? Ce n'est pas grave, elles sont bonnes à consommer! Il y a plein de façons d'utiliser les produits frais d'apparence imparfaite et d'économiser, en plus.

5. **La saison de la mise en conserve** : *Il reste des canneberges? Aux fêtes, c'est le moment idéal pour préparer des confitures et des gelées en famille - vous pouvez même préparer et conserver vos « atocas » pour l'an prochain.*

Pour obtenir des détails sur la campagne et découvrir des ressources anti-gaspillage, visitez www.jaimemangerpasgaspiller.ca

À propos de J'aime manger, pas gaspiller Canada :

La mission de J'aime manger, pas gaspiller Canada est d'aider la population canadienne à tirer le maximum de leurs aliments préférés. Présentée par le Conseil national zéro déchet, en collaboration avec ses partenaires de campagne, c'est la première ressource au pays en matière de prévention du gaspillage alimentaire au foyer.

Parmi les partenaires de la campagne, on retrouve RECYC-QUÉBEC, la Ville de Toronto, la Ville de Vancouver, la Ville de Winnipeg, , le District régional de la capitale, Metro Vancouver et Walmart Canada.

Contacts médias (English requests)

media@lovefoodhatewaste.ca

Andrea Bava

778-908-1764

Brigitte Geoffroy

Relations médias

RECYC-QUÉBEC

media@recyc-quebec.gouv.qc.ca

Tél. : 514 351-7838