

LOVE
FOOD
hatewaste

J'AIME
MANGER
pas gaspiller

Passez plus de temps avec vos aliments

Que signifient *vraiment* les dates de péremption?

Renseignez-vous. Gaspillez moins. Économisez de l'argent.

FoodMesh 
Give food a second chance

Certified

Corporation



Chaque année, des millions de personnes au Canada jettent des aliments parfaitement comestibles, simplement parce que leur date limite de péremption est dépassée.

Mais voici la vérité:
“meilleur avant” ne veut pas dire “pas bon après”.



PASSEZ À L'ACTION

1

Relevez notre défi

Vous savez quoi faire pour rescaper les aliments avant qu'ils aboutissent à la poubelle? Relevez notre défi de 4 semaines et courez la chance de gagner 500 \$ pour vos repas!

2

Assistez à un webinaire gratuit

Apprenez ce que les dates indiquées sur les étiquettes signifient réellement, selon les spécialistes, comment évaluer vos aliments et comment utiliser ceux qui approchent de leur date de péremption.

3

Passez le mot

Découvrez les différentes façons de soutenir cette campagne et aidez-nous à faire connaître la vérité sur les dates « meilleur avant » dans votre communauté.

4

Trouvez une stratégie pour réduire le gaspillage alimentaire

De la meilleure façon de conserver votre nourriture à la manière d'utiliser chaque morceau, parcourez nos stratégies pour vous aider à passer plus de temps avec vos aliments.





Ça vous dit de développer vos compétences en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire?

Relevez notre défi de **4 semaines** *Tirez le meilleur parti de vos aliments*, qui commence le **18 octobre**, et apprenez à déjouer les étiquettes “meilleur avant”, à économiser de l’argent et à réduire le gaspillage alimentaire à la maison.

Défi *Tirez le meilleur parti de vos aliments*

Voici comment ça fonctionne :

- Chaque semaine, vous recevrez **une stratégie simple** directement dans votre boîte de courriels ou sur votre téléphone intelligent, ainsi que des conseils utiles, de l'information et des petites actions à mettre en œuvre pendant la semaine.
- Vous répondrez également à un court sondage **avant et après** le défi.
- Le défi est une expérience qui **demande peu de votre temps** et a une **grande incidence**. Vous en ressortirez avec des habitudes pratiques qui vous permettront de mieux gérer votre épicerie et d'économiser de l'argent.

Passez plus de temps avec vos aliments, économisez de l'argent et rejoignez un mouvement en pleine expansion pour réduire le gaspillage, une date de péremption à la fois.



Nous avons fait équipe
avec des spécialistes
du gaspillage
alimentaire et vous
proposons une **série de
webinaires gratuits**
conçus pour vous
donner les outils et les
connaissances
nécessaires afin de tirer
le meilleur parti de vos
aliments et en gaspiller
moins.



Déboulonner les mythes des étiquettes de date

Date et heure: jeudi 2 octobre, 12 h à 12 h 45 (heure du Pacifique) / 15 h à 15 h 45 (heure de l'Est)

Animé par: Deuxième Récolte

Langue: anglais (avec sous-titres en français)

À propos: Chaque année, au Canada, on gaspille pour 59 milliards de dollars de nourriture qui aurait pu être consommée, alors que le nombre de personnes ayant recours à des programmes alimentaires caritatifs atteint des niveaux records. Découvrez les principales conclusions du rapport de recherche récemment publié par Deuxième récolte, intitulé La crise évitable du gaspillage alimentaire : mise à jour, et explorez les mesures prises par cette organisation pour y remédier. Plus précisément, les dates de péremption sont un facteur majeur du gaspillage alimentaire. Au cours de cette formation, vous plongerez dans l'univers des pratiques d'étiquetage des dates de péremption sur les aliments au Canada et vous démystifierez les mythes à ce sujet.

À la fin du webinaire, les participantes et participants seront en mesure de:

- Comprendre les différents termes utilisés sur les étiquettes de date
- Déterminer si un aliment peut être consommé sans danger
- Appliquer des pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire à la maison

Inscription au webinaire:



Planifiez. Conservez. Utilisez. Astuces intelligentes pour ne plus gaspiller de nourriture (et d'argent)

Date et heure: mercredi 8 octobre, de 17 h à 18 h (heure du Pacifique) / de 20 h à 21 h (heure de l'Est)

Animé par: Getty Stewart, économiste domestique professionnelle

Langue: anglais (avec sous-titres en français)

À propos: Au cours de cette séance ludique et dynamique, Getty Stewart, économiste domestique professionnelle, vous donnera des conseils pratiques pour vous aider à dire adieu à la culpabilité liée au gaspillage alimentaire. Voici ce que vous apprendrez:

- **La magie de la planification des repas** : pourquoi 5 minutes de planification peuvent-elles vous éviter de gaspiller de la nourriture
- **Les secrets de conservation** : ce qui fonctionne vraiment pour conserver les aliments plus longtemps
- **La vérité sur les dates de péremption** : quand les croire, quand les ignorer et comment utiliser vos sens pour savoir si un aliment est encore bon
- **Astuces pour « tout utiliser »** : des moyens amusants et faciles de transformer des produits fatigués en mets délicieux

Il ne s'agit pas d'un cours magistral, mais plutôt d'une formation truffée d'exemples concrets et de conseils pratiques que vous pourrez mettre en œuvre au quotidien.

À la fin de la séance, les participantes et participants seront en mesure de:

- Comment la planification des repas peut-elle aider à réduire le gaspillage alimentaire à la maison
- Appliquer des conseils de conservation qui prolongent la durée de vie des aliments frais les plus courants
- Utiliser leurs sens pour évaluer en toute confiance la sécurité alimentaire
- Mettre en pratique des moyens d'utiliser les aliments qui sont en fin de vie

Inscription au webinaire:



Comprendre les étiquettes de date pour réduire le gaspillage alimentaire

Date et heure: mardi 21 octobre, de 9 h à 10 h (heure du Pacifique) / de 12 h à 13 h (heure de l'Est)

Animé par: RECYC-QUÉBEC

Langue: français (avec sous-titres en anglais)

À propos: Dans le cadre de la Semaine québécoise de la réduction des déchets (du 20 au 26 octobre), RECYC-QUÉBEC vous invite à un webinaire spécial consacré à la réduction du gaspillage alimentaire, en commençant par une meilleure compréhension des étiquettes de date.

Cette séance utile explorera les raisons pour lesquelles les aliments sont souvent gaspillés inutilement, en plus de la confusion entourant les dates de péremption. Apprenez à distinguer les différentes mentions figurant sur les étiquettes de date et découvrez des moyens simples pour éviter que les aliments ne finissent au compost et pour mieux les utiliser.

Cet atelier vise à aider les particuliers et les ménages à prendre des mesures concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire, faire des économies et contribuer à un système alimentaire plus durable.

Inscription au webinaire:



Date et heure: mardi 21 octobre, de 16 h à 17 h (heure du Pacifique) / de 19 h à 20 h (heure de l'Est)

Animé par: Rachael Jackson, fondatrice et autrice de *Eat or Toss?*

Langue: anglais (avec sous-titres en français)

À propos: La tache sur votre pomme ou la moisissure sur votre fromage sont-elles une raison de les jeter, ou pouvez-vous encore manger ces aliments sans danger? Au cours de ce webinaire interactif et révélateur, la créatrice du site *Web Eat or Toss?*, Rachael Jackson, vous présentera cette plateforme facile à utiliser. Ayant comme but de vous aider à réduire le gaspillage alimentaire, *Eat or Toss?* explique ce que signifient réellement les transformations physiques de vos aliments, afin que vous puissiez décider de façon éclairée quoi garder et quoi jeter.

À la fin de la session, les participants seront en mesure de:

- Mieux comprendre pourquoi certains aliments peuvent sembler « avariés »
- Obtenir des conseils scientifiques pour évaluer si un aliment est propre à la consommation
- Explorer le site *Web Eat or Toss?* [site anglais], un outil incontournable pour prévenir le gaspillage alimentaire
- Se sentir plus à l'aise pour prendre des décisions en matière de sécurité alimentaire à la maison

Inscription au webinaire:



Comment l'aspect, l'odeur et le goût des aliments peuvent-ils avoir un impact sur la planète et votre portefeuille

Date et heure: jeudi 23 octobre, de 11 h à 12 h (heure du Pacifique) / de 14 h à 15 h (heure de l'Est)

Animé par: Too Good To Go avec le Dr Sylvain Charlebois

Langue: anglais (avec sous-titres en français)

À propos: La confusion autour des dates de péremption entraîne un gaspillage alimentaire important au Canada. Ce webinaire informatif explore l'initiative « *observez, sentez, goûtez* » de Too Good To Go, qui encourage la population canadienne à se fier à ses sens plutôt qu'aux dates indiquées sur les étiquettes.

Les participantes et participants acquerront une compréhension claire des dates de péremption au Canada et de la manière dont cette initiative contribue à réduire le gaspillage alimentaire. Le webinaire présente les points de vue de fabricants partenaires qui ont adopté cette approche, ainsi que les résultats de recherches récemment publiés par le Dr Sylvain Charlebois sur les conséquences plus graves sur notre portefeuille du gaspillage lié aux étiquettes de date.

À la fin de la séance, les participantes et participants seront en mesure de:

- Comprendre le rôle et la signification des dates de péremption au Canada
- Découvrir comment l'initiative « *observez, sentez, goûtez* » contribue à réduire le gaspillage alimentaire
- Entendre les témoignages de partenaires industriels qui appliquent ces principes
- Découvrir les principales conclusions de la recherche sur les étiquettes de date et leur incidence

Inscription au webinaire:

