



Conférence Sauve ta bouffe, mieux s'outiller pour moins gaspiller Le 25 septembre à 19 h au Centre culturel Vieux-Collège

Les AmiEs de la Terre de Québec



Réalités, enjeux et solutions au gaspillage alimentaire. La conférence consiste en une introduction générale à la problématique et vise à conscientiser le public non averti. L'approche de cette conférence se veut positive et mobilisatrice : nous présentons l'ampleur du gaspillage alimentaire et ses impacts et proposons certains trucs et astuces anti-gaspillages généraux ainsi que d'autres plus spécifiques, par aliments. Quels sont les bons gestes à poser en épicerie? Que faire avec les queues de brocoli?



Comment savoir si un œuf est encore frais? Les consommateurs peuvent agir sur la réduction du gaspillage alimentaire en posant des gestes simples et rapides à la maison, découvrez comment!

Pour vous inscrire, veuillez contacter la réception
au 450 839-3671.



La ferme d'insectes | Conférence et dégustation d'insectes 22 octobre 19 h au Centre culturel du Vieux-Collège

Samuel Richard d'Insectivores



Descriptif de la conférence :

La conférence portera sur plusieurs sujets dont : Le monde des insectes, l'utilité des insectes au fil du temps, les côtés bénéfiques des insectes, l'importance académique des insectes, l'entomophagie, les avantages de l'entomophagie, l'histoire de Insectivores et de la Ferme d'Insectes, le commencement du projet et une description du projet.



Il y aura également des dégustations d'insectes déshydratés, de la farine d'insectes ainsi que des manipulations par le conférencier de scorpions et mygales.

Pour vous inscrire, veuillez contacter la réception au 450 839-3671 poste 7600.

Biographie :

Insectivores comporte 3 Co-propriétaires et Co-fondateurs, Samuel Richard est un jeune entrepreneur de 24 ans. Il a étudié à l'Université de Trois-Rivières en Science Biologique et Écologique (BACC) et au CÉGEP de Saint-Félicien en Protection de l'Environnement (DEC). Il est né à Trois-Rivières et habite maintenant Québec. Il a toujours été passionné par les insectes dès son plus jeune âge. C'est après avoir rencontré Georges Brossard (Fondateur de l'Insectarium) que le projet a connu le jour. M. Richard s'occupe des Finances et des Communications d'Insectivores et de la Ferme d'Insectes.



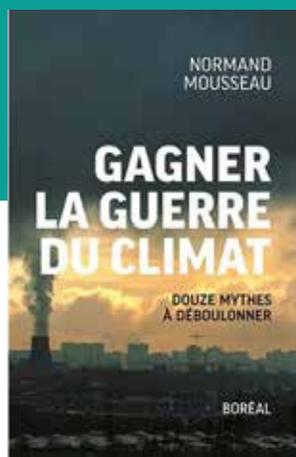


Défi du mois :

Se demander si on en a vraiment besoin lorsqu'on vient pour faire un achat .

Dans le sac est une compagnie québécoise qui crée et distribue des produits écoresponsables, durables et zéro déchet.

Visitez le <https://danslesac.co/>



Suggestion littéraire

Gagner la guerre du climat

12 mythes expliqués par un professeur de l'Université de Montréal.

Disponible à votre bibliothèque municipale.

LOOP : C'est une entreprise qui fait des jus de fruits et légumes crus, pressés à froid, à partir de fruits et légumes qui sont rejetés entre le champ et le supermarché, à l'étape de la distribution. Ces jus québécois luttent contre le gaspillage alimentaire.

Allez visiter le <http://jusloop.ca/>



Coup de coeur



Réparer ses vêtements plutôt que d'en acheter des nouveaux.

Maux de coeur



Couper la verdure des bandes riveraines



Les SAKSAC sont fabriqués à la main au Québec par des entreprises d'économie sociale qui valorisent la réinsertion sociale et l'insertion sociale de nouveaux arrivants. Comme ils le disent si bien : « Acheter SAKSAC c'est un geste pour l'environnement, mais aussi pour la société dans laquelle nous vivons. »



L'api-flex est un emballage réutilisable pour aliments fait de coton biologique, de chanvre infusé, de cire d'abeille, d'huile de jojoba biologique et de résine d'arbres créé par un couple d'apiculteurs des Laurentides. Cet emballage remplace la pellicule plastique permettant ainsi de réduire l'utilisation de plastique dans nos cuisines. Visitez le <http://www.lepetitrucherdunord.com/>.

Si vous souhaitez le faire vous-même, plusieurs tutoriels disponibles sur Youtube.

