

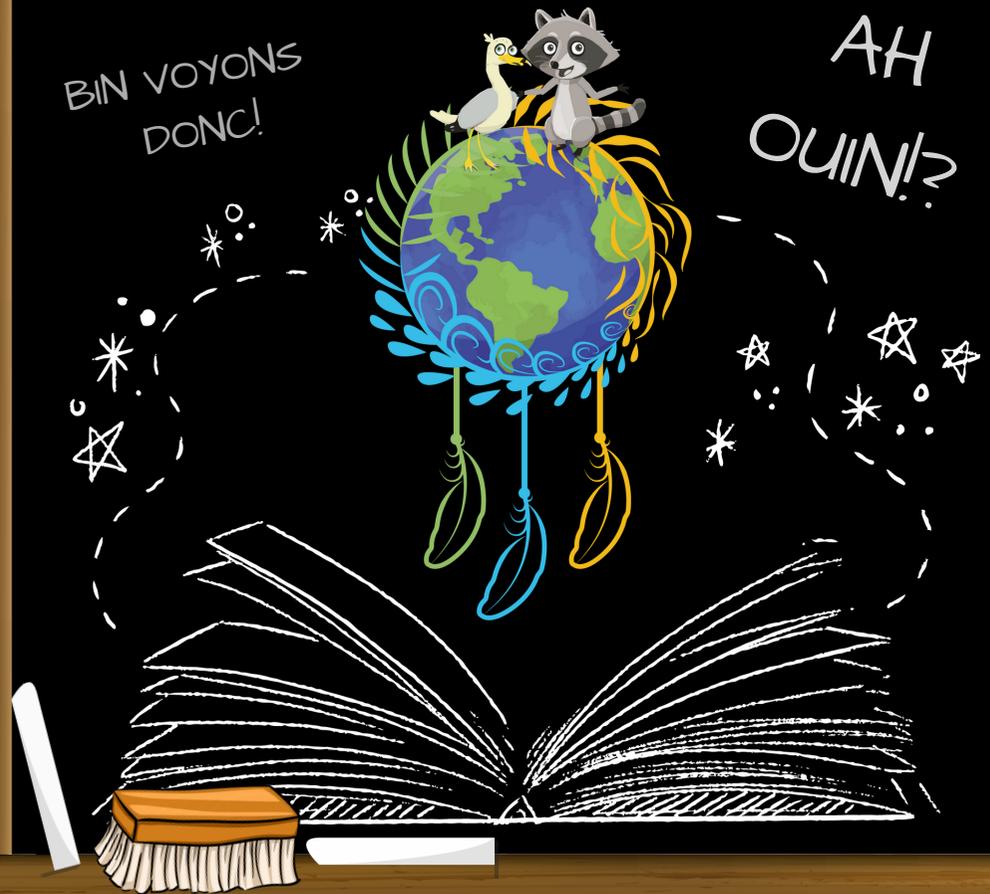
DÉFI #4: Compostage

SAVIEZ-VOUS

QUE ...?

BIN VOYONS  
DONC!

AH  
OUINI!?





**IDDPNQL**  
INSTITUT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES  
PREMIÈRES NATIONS DU QUÉBEC ET DU LABRADOR

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de gaz à effet de serre dans le monde, après la Chine et les États-Unis.



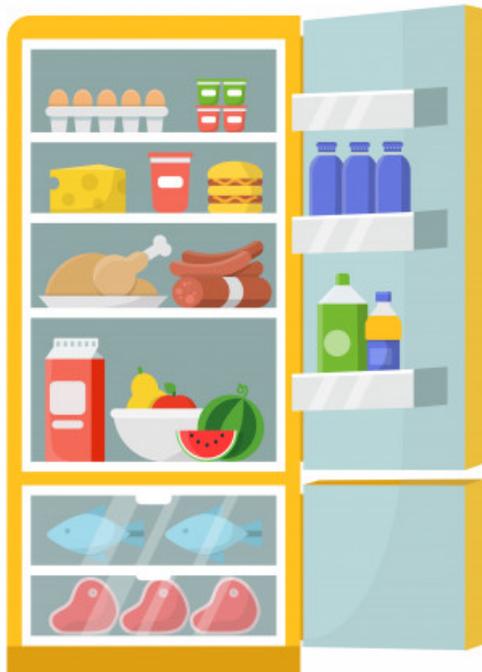
Au Canada seulement, on gaspille plus de 11 millions de tonnes d'aliments comestibles par année.

C'est assez pour nourrir la population complète d'une ville de 150 000 habitants pendant 85 ans !



## Truc anti gaspillage alimentaire :

La porte est la zone la plus chaude du frigo ! Évitez d'y mettre les aliments les plus périssables comme le lait.



## Truc anti gaspillage alimentaire :

Meilleur avant ne signifie pas nécessairement pas bon après.

Une fois la boîte ouverte, la date ne s'applique plus.

Inscrivez la date d'ouverture des aliments sur l'emballage pour vous aider à consommer à temps selon la durée de vie de chaque aliment.

Si la nourriture gaspillée au monde été épanchée, elle couvrirait environ 1 fois et demi la grandeur du Canada.



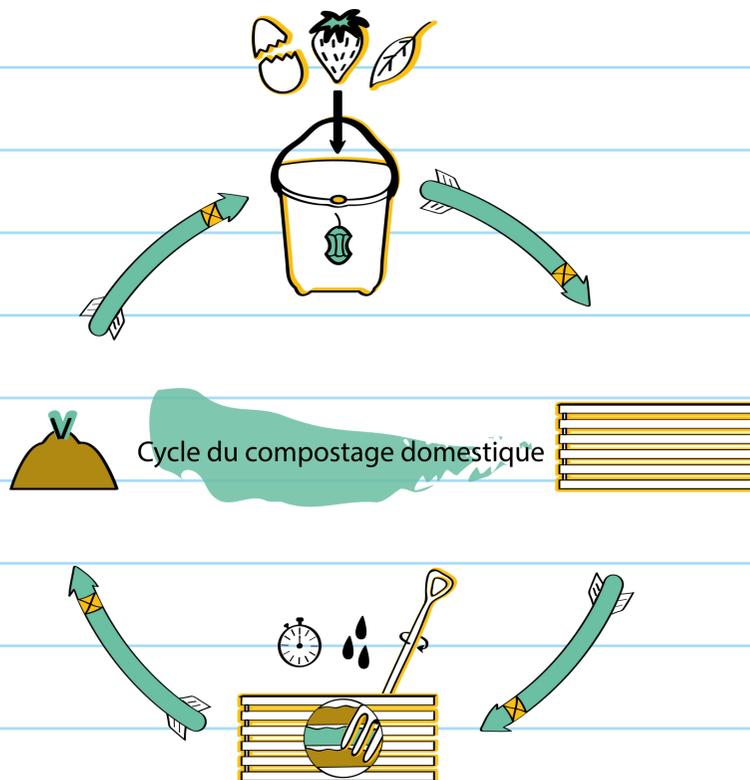
La matière organique (restants de nourriture) compose presque la moitié de nos poubelles.



PLUS DE 40% DE NOS DÉCHETS SONT COMPOSTABLE!

Le compost est une terre qui peut remplacer les engrais chimiques pour faire pousser notre nourriture.

C'est avec nos vieux légumes qu'on en fait pousser de nouveaux!



Ce sont des champignons, des insectes et de minuscules être vivants (micro-organismes) qui transforment la matière organique en terre.

Cette terre, c'est du compost!



Savais-tu que nos aliments parcourent en moyenne 2500 km pour se rendre dans notre assiette.

En plus de réduire l'impact du transport, consommer des aliments produits localement pourrait nous permettre de consommer moins de pesticides puisque notre code de gestion des pesticides au Québec est rigoureux.

Savais-tu que 50 % de la nourriture produite en Amérique du Nord est jetée à la poubelle. C'est injuste quand on sait qu'une personne sur six souffre de malnutrition dans le monde.

On peut éviter que nos aliments se retrouvent à la poubelle en se servant des portions raisonnables et en récupérant le plus possible les aliments qu'on utilise.

Durant la collation et l'heure du dîner, fais ta part, évite de gaspiller la nourriture!