

SAUVE TA BOUFFE

FESTIVAL DE FILMS POUR L'ENVIRONNEMENT/ 27 AVRIL

Description de Sauve ta bouffe

Sauve ta bouffe est un comité des AmiEs de la Terre de Québec. Ce comité a pour mission de sensibiliser et outiller la population à l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire. Notre but est que la bouffe ne termine plus à la poubelle et qu'elle soit valorisée, partagée, afin d'agir conjointement sur la sécurité alimentaire, un enjeu intimement lié tout autant important. Nous faisons régulièrement des conférences, des ateliers et des kiosques à travers le Québec!

Biographies des conférencières

Diplômée en agroéconomie, Marianne Garnier agit en tant que chargée de projet pour Sauve ta bouffe. Ayant un intérêt marqué pour l'éthique environnementale et les impacts du système alimentaire mondial, elle administre également le Festival de films pour l'environnement.

Enseignante au primaire, Gabrielle Dessureault est bénévole pour Sauve ta bouffe. Grandement intéressée par la décroissance et la transition écologiste, elle administre les AmiEs de la Terre de Québec.



COORDONNEES

870, avenue de Salaberry, local
210

Québec, G1R 2T9

sauvetabouffe@atquebec.org

418-524-2744

www.sauvetabouffe.org

Description de la conférence

Mieux s'outiller pour moins gaspiller

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 aliment. 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!

