REVUE DE PRESSE*

FESTIVAL ZÉRO DÉCHET DE MONTRÉAL

Édition 2017

14 et 15 octobre – Marché Bonsecours

Un projet de l'Association québécoise Zéro Déchet

Association québécoise | ZÉRO DÉCHET

Table des matières

1. Journaux 3

2. Télévision 41

3. Radio 47

4. Médias numériques 55

5. Autres médias et influenceurs 81

*Comme certains médias traditionnels publient désormais des nouvelles exclusivement sur leur site web, la distinctions entre «papier» et «numérique» est parfois confondante et l'interprétation différente d'une personne à une autre. À noter que La Presse + a été incluse dans les médias dits «journaux».

1. Journaux

Le nouveau Circuit zéro déchet
Par Sophie Suraniti
Paru dans Le Devoir
Le samedi 22 avril 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Surtout, bien planifier. Penser que tel aliment devrait entrer dans tel contenant. Laver, rincer, assécher, empaqueter. On part avec des pots vides, ils reviennent pleins. Avec la satisfaction d'avoir apporté notre (petite) contribution. Plus l'exercice se répète, plus nos poubelles fondent comme neige au printemps. Et tant pis si deux ou trois emballages non prévus se sont ajoutés sur le parcours. On ne naît pas « zéro déchet ». On apprend à le devenir.

Lorsque Cindy Trottier se pointait avec ses contenants vides chez des commerçants de son coin, à Salaberry-de-Valleyfield, en leur demandant d'y mettre des aliments, elle essuyait systématiquement des refus. *« Non. Impossible. Pour cause d'hygiène… »* Des tentatives d'achat en vrac qu'elle relatait sur son blogue lancé en 2015.

Deux ans plus tard, sa pratique, qui s'inscrit dans la mouvance d'un mode de vie dit « zéro déchet » visant la réduction à la source, est moins jaugée, et son idée d'apposer un autocollant sur les boutiques acceptant des clients comme elle a pris forme. En janvier 2017, la municipalité régionale de comté (MRC) de Beauharnois-Salaberry s'est engagée à distribuer gratuitement un autocollant à tous les marchands référencés sur son territoire qui désiraient participer.

« L'arrivée de ce partenaire m'a donné les fonds de base pour financer la première série d'autocollants », raconte Cindy Trottier. Le Circuit zéro déchet était né. Mais l'initiative de cette jeune mère de famille, infographiste indépendante, va au-delà du territoire de sa MRC. Partout au Québec, un commerçant peut s'inscrire au Circuit (*circuitzerodechet.com*), moyennant 5 $ pour couvrir les frais d'impression de l'autocollant et de gestion de la plateforme. Le nouveau membre apparaîtra alors sur la carte interactive et dans le répertoire du site Web.

Salubrité

« Si on s'affiche avec l'autocollant, c'est qu'on décide de ne juger que la salubrité du contenant. Pas le reste », explique-t-elle. Comme il importe, dans une situation d'achat en vrac, d'avoir une approche positive et de rester courtois, l'autocollant s'accompagne d'un guide de bonnes pratiques complété de règles d'hygiène et de salubrité émanant du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), ainsi que d'une lettre promotionnelle explicative. Pour que chacun s'y retrouve, clients comme commerçants.

À quel type de commerce ai-je affaire ? Quelles sont les zones de service ? Comment procéder avec les ustensiles (louche, pelle, cuillère) qui entrent en contact avec les

contenants ? Etc. Les échanges amorcés dès 2015 avec le service des communications du MAPAQ (la blogueuse avait alors un tas de questions concernant sa propre démarche d'achat en vrac) ont permis à Cindy d'éclaircir le contexte et la pratique. Des précisions qu'elle relaie dans le guide du Circuit, qui reprend mot pour mot celles communiquées par le MAPAQ.

Pour le ministère, ces pratiques de bonne tenue du service en vrac, des règles d'hygiène et de salubrité, trouvent généralement leurs réponses parmi des documents officiels déjà existants. Toutefois, la popularité croissante du mouvement Zéro déchet les remet au-devant de la scène avec des interprétations qui, parfois, sur le terrain, varient d'un inspecteur à l'autre.

Petit casse-tête bureaucratique pour la boutique et incompréhension pour le client… *« Par exemple, le marchand doit toujours porter des gants, utiliser un petit sac en plastique ou un papier pour y déposer l'aliment à peser. Ce sont des déchets, mais on n'a pas le choix »*, explique Cindy. En fait, c'est le déchet final qui devrait être remis au client (une barquette enrobée de papier ou un sac dans un sac) qui est éliminé.

Deux réalités

Deux réalités commerciales coexistent : les nouvelles épiceries pensées pour servir les clients selon la formule « zéro déchet » (comme LOCO, à Montréal, qui met à leur disposition un évier pour le nettoyage des contenants si nécessaire) et celles qui ne le sont pas et qui doivent s'adapter en respectant les règles du MAPAQ. *« Les marchands doivent s'informer avant de s'afficher sur le Circuit. En aucun cas le Circuit zéro déchet ne peut être tenu pour responsable d'un commerce ou d'un client qui ne respecterait pas les règles »*, ajoute Cindy. Elle verrait bien son initiative s'accompagner de formations spéciales en hygiène et salubrité et son site devenir une référence, une sorte de TripAdvisor du « zéro déchet ».

Depuis janvier, le Circuit zéro déchet se développe grâce à de bons samaritains donateurs (on finance soi-même une série d'autocollants qu'on distribue gratuitement aux marchands de son coin ; il suffit de leur présenter la lettre promotionnelle, le guide, etc.) et des partenaires comme la MRC de Beauharnois-Salaberry.

Escouade verte

Certes, il ne s'agit pas encore d'une armée : une trentaine de commerces, à l'heure actuelle, toutes régions confondues, sont listés sur le site, mais 260 autocollants sont en circulation. Du côté du service de l'environnement de la MRC de Beauharnois-Salaberry, l'impulsion sera véritablement donnée lorsque son « escouade verte » fera de la sensibilisation en se rendant chez les marchands. *« Rien de tel que le contact*

direct ! » confirme Alexandra Verner, chargée de projets en gestion des matières résiduelles pour la MRC.

Elle fait d'ailleurs partie de ceux qui ont décidé de prendre leur bâton de pèlerin pour répandre ce type d'action. Munie d'autocollants, la jeune femme compte bien intégrer dans le circuit certains commerces de la rue Wellington, dans l'arrondissement de Verdun, où elle habite. Une vingtaine d'autocollants en poche, des centaines de déchets en moins.

FZD. Non, ce n'est pas le code d'un nouvel aéroport, mais l'abrégé de « Festival zéro déchet » de Montréal, dont la première édition devrait se tenir l'automne prochain dans la métropole. Pensé et organisé par un groupe de citoyens qui souhaitent communiquer et faire découvrir le mode de vie zéro déchet, zéro gaspillage. Ce festival, de même que l'Association québécoise zéro déchet, qui a vu le jour récemment, et le Circuit zéro déchet dont je vous parle aujourd'hui, sont tous des projets nés du collectif citoyen Éco-Système (Consommer autrement était son nom provisoire). Je vous présentais ce collectif en décembre dernier dans ma chronique intitulée « Noël écomangeable ».

La gourou du mouvement Zéro déchet est la Franco-Américaine Béa Johnson. Son livre *Zéro déchet* (en anglais *Zero Waste Home*), paru en 2013, a fait un tabac et des émules. Depuis, les récits de famille à la quête du zéro déchet (c'est à celle qui exhibera le plus petit bocal de déchets !) ont la côte. Consultez le blogue de Béa Johnson, qui donne des conférences sur le sujet à travers le monde.

Les grandes bannières alimentaires classiques et l'achat en vrac, voilà une question et une gestion qui, pour le moment, restent complexes. Par contre, pour d'autres, dont c'est le coeur du service, le virage est pris. Ainsi, Bulk Barn, le plus gros détaillant alimentaire en vrac du Canada, vient de rendre son programme de contenants réutilisables disponible dans tous ses magasins au pays ; et désormais, des frais pour les sacs s'appliquent.

Le zéro déchet séduit les Montréalais
Par Nicolas Ledain
Paru dans Villeray-Parc-Ex Petite Patrie - TC Media
Le mercredi 21 juin 2017

Consulter l'article en ligne

21/06/2017 Mise à jour : 4 juillet 2017 | 14:21

Ajuster la taille du texte

Le zéro déchet séduit les Montréalais

Par Nicolas Ledain
TC Media

Courriel Tweeter Submit

Recommander 459

L'épicerie zéro déchet LOCO dans Villeray a doublé son offre depuis son ouverture. Nicolas Ledain / TC Media

Près d'un an après l'ouverture de la première épicerie zéro déchet dans Villeray, la tendance est en pleine croissance. De plus en plus de clients se laissent convaincre par ces commerces alternatifs.

Olivier Boucher est devenu un habitué des épiceries zéro déchet. Originaire de Québec, il s'est engagé pleinement dans ce mode de vie et est même venu vivre à Montréal pour y

Plus Populaires

1 Philippe Couillard «très déçu» par le choix d'Amazon d'écarter Montréal

2 Les défis du retour de HEC Montréal au centre-ville

3 Le bar Playground pourrait fermer ses portes

4 Fugueuse, provoquer l'auditoire avec de gros sabots

5 SOS Itinérance ferme sa halte-chaleur

Progrès Villeray - Parc-...
1 556 mentions J'aime
J'aime la Page Partager
Soyez le premier de vos amis à aimer ça.

Tweets de @InfoVilleray PE

Texte intégral :

Près d'un an après l'ouverture de la première épicerie zéro déchet dans Villeray, la tendance est en pleine croissance. De plus en plus de clients se laissent convaincre par ces commerces alternatifs.

Olivier Boucher est devenu un habitué des épiceries zéro déchet. Originaire de Québec, il s'est engagé pleinement dans ce mode de vie et est même venu vivre à Montréal pour y trouver une offre commerciale qui répond à sa démarche.

«On pense que tout ce qui est nouveau est compliqué, mais ce n'est vraiment pas difficile et c'est important de réduire son empreinte écologique», juge ce nouveau Rosemontois qui n'a jeté que 1,5L de déchets non recyclables et non compostables durant les trois derniers mois.

À titre de comparaison, chaque Québécois produit en moyenne 700 kg de déchets non recyclés par an.

C'est en partant de ce constat inquiétant que des commerces qui bannissent les sacs plastiques et emballages ont ouvert leurs portes ces derniers mois. Dans Villeray, l'épicerie LOCO fondée par d'anciennes étudiantes de l'UQAM a été la première à se lancer il y a près d'un an.

«On a tout de suite senti l'engouement et la clientèle est au rendez-vous. On a prouvé que cela peut fonctionner et qu'il ne faut pas avoir peur de foncer», se réjouit Andréanne Laurin, l'une des quatre cofondatrices.

LOCO accueille aujourd'hui autour de cent clients par jour et va ouvrir une deuxième épicerie à l'automne pour répondre à la demande. Un sondage sur internet est en cours pour décider du lieu d'implantation.

Pour l'instant, l'offre se concentre essentiellement dans Villeray et La Petite-Patrie, où l'on retrouve Vrac & Bocaux, la deuxième enseigne à s'être lancée en octobre 2016. Comme LOCO, cette dernière connaît une croissance «exponentielle» et son offre a plus que doublé depuis l'ouverture.

«On sent que les gens sont hyper prêts. On a pas le choix, il faut prendre un virage vert et plus on le fera, plus ce sera facile et moins cela coûtera cher.» Nelly Mermet-Grandfille, cofondatrice de Vrac & Bocaux.

Face à cet engouement manifeste, de plus en plus de commerçants s'engagent dans cette démarche. Plusieurs grandes enseignes proposent notamment des bacs de vrac depuis quelques mois.

«On a beaucoup de visites de gens qui ont envie de créer des projets et des commerces autour du zéro déchet, c'est comme une grosse vague», compare Nelly Mermet-Grandfille.

Plutôt que de se concurrencer, les commerces à vocation zéro déchet de Montréal ont créé une association pour agrandir ce réseau, améliorer l'offre et accentuer la sensibilisation de la population.

Un premier festival zéro déchet
Un mouvement similaire a été engagé par un collectif de citoyens. Dans le but d'organiser le premier festival zéro déchet du Québec, ils ont constitué une association au début du mois de juin pour promouvoir ce mode de vie.

«On veut amorcer le changement. On cible autant les gens déjà engagés que ceux qui sont intéressés ou les simples curieux. On veut faire connaître ce qui existe, apporter des solutions et mettre les gens en relation», précise Élodie Briant, membre de l'Association québécoise Zéro Déchet (AQZD) qui approche déjà les cinquante adhérents.

Le premier festival zéro déchet de Montréal aura lieu les 14 et 15 octobre au marché Bonsecours. Des ateliers, des conférences et des stands de commerçants seront proposés aux visiteurs afin d'agrandir la communauté.

«Les épiceries ouvertes dans la dernière année ont donné l'impulsion et il y a un effet boule de neige à Montréal et au Québec. Ce sont de petites choses, mais à force de montrer l'exemple, il y a de la contamination positive», salue Laure Caillot, membre de l'AQZD et blogueuse zéro déchet.

25 000
C'est en kilos la quantité de déchets produits chaque minute au Québec. 80% des emballages que nous jetons proviennent de nos achats courants.

Une démarche personnelle pour l'environnement
Partant du principe que le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas, le mouvement zéro déchet a été instauré en 2004 par l'Alliance internationale zéro déchet. Sur cette base, plusieurs épiceries sans sacs ni emballages ont vu le jour depuis une dizaine d'années, principalement en Europe.
Les clients se présentent avec leurs bocaux, boîtes et bouteilles puis se servent à partir de bacs contenant des produits en vrac ou des cuves de liquides. Des produits cosmétiques et ménagers sont aussi disponibles dans certains magasins.

À Montréal, les premières épiceries à vocation zéro déchet ont été créées il y a un an. En plus des clients, elles tentent d'inciter leurs fournisseurs à réduire au maximum les emballages pour produire le moins de déchets possible.

Bientôt une nouvelle épicerie zéro déchet dans Hochelaga
Par Nicolas Ledain
Paru dans Nouvelles Hochelaga-Maisonneuve
Le jeudi 28 septembre 2017

Consulter l'article en ligne

28/09/2017 Mise à jour : 28 septembre 2017 | 14:10 Ajuster la taille du texte

Bientôt une nouvelle épicerie zéro déchet dans Hochelaga

Par Nicolas Ledain
TC Media

Courriel Tweeter Submit Recommander 519

L'enseigne Méga Vrac a décidé d'ouvrir son deuxième magasin dans Hochelaga. Ce commerce zéro déchet vient répondre à une demande croissante dans le quartier.

Texte intégral :

L'enseigne Méga Vrac a décidé d'ouvrir son deuxième magasin dans Hochelaga. Ce commerce zéro déchet vient répondre à une demande croissante dans le quartier.

Depuis l'ouverture de son premier commerce sur la promenade Masson il y a un an, Méga Vrac a connu une croissance exponentielle. Le commerce zéro déchet a donc décidé d'ouvrir une deuxième épicerie et a logiquement choisi Hochelaga puisque les demandes de résidents du quartier se multiplient.

«C'est étonnant. Les gens d'Hochelaga viennent depuis l'ouverture et ils me demandent presque tous d'ouvrir un commerce dans leur quartier. Les gens sont soucieux de cet enjeu et c'est là qu'on avait le plus de demandes», indique Ahlem Belkheir, fondatrice et directrice de cette enseigne.

L'adresse exacte n'est pas encore connue, mais Méga Vrac a confirmé à TC Media que sa nouvelle épicerie sera sur la rue Ontario. La date d'ouverture n'a pas non plus été confirmée, mais la fondatrice de l'épicerie promet une inauguration durant l'automne. Tous ces détails seront dévoilés dans environ un mois.

Sur place, l'offre sera similaire à l'épicerie de la promenade Masson avec plus de mille références. Épices, graines, noix, pâtes, farines, huiles, beurres, miel, thé, café, shampoing ou encore lessives seront proposés aux clients sans emballages. Chacun vient avec ses bocaux ou ses sacs et se sert librement.

«Ce sera une épicerie à l'écoute des clients, si les gens ont besoin de quelque chose, on est prêt à entendre les suggestions. Hochelaga est en plein développement et on veut participer à améliorer l'image du quartier», ajoute Mme Belkheir qui espère aussi convaincre les autres commerçants de se tourner vers ce mode de consommation.

Accueil positif

La société de développement commercial (SDC) d'Hochelaga-Maisonneuve se réjouit de cette prochaine arrivée et confirme l'engouement des consommateurs du quartier. «Ce mode de consommation prend de l'ampleur à Montréal et surtout dans Hochelaga-Maisonneuve. C'est une offre complémentaire qui s'ajoute aux commerçants qui prennent ce virage du zéro déchet. Il faut aller vers ça et c'est important d'offrir cela à la population», pense Jimmy Vigneux, directeur général de la SDC.

L'Association québécoise zéro déchet (AQZD) salue aussi cette implantation de Méga Vrac dans Hochelaga.

«C’est une très bonne nouvelle, car ça manquait. Nous ne sommes pas surpris, parce que ça « pop » de partout et c’est très encourageant pour la communauté», estime Élodie Briant, membre de l’AQZD.

Premier festival zéro déchet de Montréal

Les 14 et 15 octobre prochains, L’Association québécoise zéro déchet (AQZD) organise le premier festival zéro déchet de Montréal au marché Bonsecours.

Autour de sa devise «inspirer, outiller, agir», l’AQZD va proposer des conférences et panels de discussion, une foire de cinquante exposants et des ateliers pour parents et enfants pour apprendre à fabriquer des produits ménagers et d’hygiène chez soi.
Par ailleurs, une association des commerçants zéro déchet a aussi été créée pour inciter les producteurs à tendre le plus possible vers ce mode de consommation.
«Je ne vois pas de concurrence. On travaille ensemble pour un mode de vie», estime Ahlem Belkheir, fondatrice de Méga Vrac.

Les métiers de bouche dans la boucle alimentaire
Par Sophie Suraniti
Paru dans Le Devoir
Le samedi 7 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

«D'habitude, je mets plein de beurre pour mon poireau. Mais là, je l'ai juste fait en vinaigrette, tellement il est sucré et goûte bon l'oignon », dit Étienne Huot du restaurant La Récolte Espace local. Face au chef, Patrice Fortier de la Société des plantes, qui explique alors le pourquoi du comment de cette variété d'hiver au goût si différent. Lorsqu'un chef et un semencier se rencontrent, cela donne ce genre d'échanges.

Plus tard dans la soirée, je retrouve mon semencier kamouraskois (dont on peut voir le travail et la philosophie dans l'excellent documentaire *Le semeur* de Julie Perron). Posté devant le bar-comptoir du salon de thé Cardinal à Montréal, où se déroule l'événement de dégustation De la semence à l'assiette, une rondelle de carotte blanche à la main, Patrice raconte l'histoire de ce légume-racine. *« Tu vois, cette variété de carotte remonte au XIXe siècle. On la faisait pousser exprès pour nourrir les chevaux. »*

En plus de me prendre ce soir-là pour une jument du XIXe, j'ai un gros coup de coeur pour cette carotte blanche à collet vert (son petit nom). Puis, ce sont deux variétés de navet, dont une extrêmement aplatie, que je goûte en compagnie de jeunes semenciers en devenir. On replie la fine rondelle de navet pour contrôler sa résistance, on la place entre notre champ de vision et une source de lumière pour admirer en transparence son réseau fibreux, on compare son piquant avec l'autre.

Un « tripatouillage » de légumes

Un « tripatouillage » de légumes fortement encouragé ! Car l'objectif de cette soirée, tenue par l'organisme USC Canada et ses partenaires dans le cadre de l'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada (la collègue Lise Gobeille en a déjà parlé dans sa page Le coin vert), est de susciter les échanges entre semenciers-fermiers et les restaurateurs, les chefs, les traiteurs, les boulangers… D'intégrer tout ce monde de bouche dans la boucle afin que ceux qui sèment et récoltent aient un retour gustatif de la part de ceux qui transforment cette matière vivante première, et nouvelle puisque encore non mise sur le marché.

Car il y a des évidences pour des chefs ou des boulangers. Comme cette courge qui a rejeté trop d'eau à la cuisson, ce chou-rave qui manque de complexité sur le plan des saveurs lorsqu'on le sert cru, ce maïs qui ne s'est pas laissé facilement transformer. Ou encore ce blé patrimonial auquel on doit apporter beaucoup d'humidité si on veut obtenir une mie moelleuse.

Ainsi, certaines variétés céréalières ou maraîchères ne tiennent pas la route une fois passées sous le couperet ou à la casserole ! D'où la pertinence de greffer un volet de dégustation régionale à un programme de sélection végétale et de rendre le tout participatif. D'autres programmes similaires le font déjà, par exemple The Culinary Breeding Network à Portland, en Oregon, ou Seed to Kitchen Collaborative à Madison, au Wisconsin. Inspirants.

Au sein de ces réseaux, des chefs américains, dont certains très réputés comme Dan Barber, participent régulièrement à des tests de produits. Leurs retours permettent alors de développer des méthodologies pour savoir comment appréhender de futures variétés du point de vue de leurs qualités culinaires. Avec ce premier événement De la semence

à l'assiette, c'est cela que souhaite mettre en place Laura Howard, instigatrice et coordinatrice de cette soirée.

Un acte complexe
Car goûter reste un acte très subjectif et complexe, qui dépend d'une multitude de facteurs : la température de l'aliment, l'ambiance dans laquelle il est consommé (bruit, silence), notre humeur, notre appétit (satiété), notre état de santé (rhume), nos habitudes alimentaires (culture, préjugés), le tabac, l'alcool, etc. L'idée est donc de parvenir à établir une grille d'analyse commune.

Bien entendu, il s'agit aussi et surtout de redonner du pouvoir aux semenciers et aux producteurs locaux, à la petite agriculture, en engageant d'autres groupes, d'autres acteurs importants dans ce processus alimentaire crucial (puisqu'il est le point de départ avant d'atteindre nos assiettes). Une chose qui a été oubliée, voire honnie, bannie, avec l'agriculture intensive (le système traditionnel ayant mis l'accent sur la rentabilité, la performance, etc.). Pour revenir au goût, semenciers, fermiers et chefs tracent le chemin.

Artisans montréalais + miel de Bonneau = parcours gourmand Éclair pomme-miel (Patrice Pâtissier). Chocolat au lait avec nougat au miel (Chocolats de Chloé). Savarin au rhum et sa chantilly au miel (Fabrique Arhoma). Beigne trempé dans le miel chaud (CRémy). Granola croquant miellé (Rhubarbe). Gâteau aux carottes surmonté d'une meringue miel, citron confit et pistaches (Fous Desserts). Crème glacée à la vanille marbrée de miel (Les Givrés). Sous-entendu : miel de Bonneau.

En effet, derrière ces créations, les sept artisans soutiennent le projet de réinsertion sociale en apiculture urbaine de l'Accueil Bonneau en lui achetant du miel et en le mettant en valeur. Si vous butinez aux sept endroits, on vous remettra un petit pot de ce miel très floral, aujourd'hui récolté dans une soixantaine de ruches. Jusqu'au 31 octobre. Avec un concours photo organisé sur les réseaux sociaux.

Une nouvelle boulangerie à NDG Martin Falardeau, ancien copropriétaire de la boulangerie Le Pain dans les voiles à Montréal, nous revient (sa conjointe gère la boutique) avec ce nouveau projet qui pousse un peu plus loin son travail de boulanger… meunier ! Intégrer aux pains des farines moulues sur place devra toutefois encore attendre, car la livraison de la machinerie prévue pour ce faire a pris du retard. Patience donc !

D'ici là, on goûte aux pains, dont toutes les recettes et toutes les méthodes de travail et de cuisson ont été revues. Les baguettes continuent d'être cuites tout au long de la journée, et de magnifiques gros pains sont vendus au quart. S'ajoute à cela un alléchant comptoir à pâtisseries. La Meunerie urbaine, 6151, avenue de Monkland, Montréal.

Zéro déchet Les 14 et 15 octobre se tiendra le Festival Zéro Déchet de Montréal, au Marché Bonsecours. Le chef Daniel Vézina est le porte-parole de cette première édition. *Le Devoir* y reviendra dans le cahier Week-End du vendredi 13 octobre.

Prendre le Virage Zéro Déchet
Par Isabelle Morin, La Presse
Paru dans La Presse +
Le samedi 7 octobre 2017

Consultez l'article en ligne

Texte intégral :

Le mouvement « zéro déchet » fait son chemin partout sur la planète et gagne Montréal. Les 14 et 15 octobre prochains, la ville accueillera un premier festival consacré à cette tendance, où seront présentés des conférences, des tables rondes, des entreprises et ateliers visant une consommation écoresponsable. Réflexion en cinq points sur la question.

L'INSTIGATRICE
La Française Béa Johnson vivait à fond son rêve américain en Californie avant que la crise économique ne la force à revoir sa façon de consommer et ne la convainque de pousser plus loin sa démarche. En un an, sa famille a réussi à réduire sa production de déchets à un bocal par année, faisant la démonstration que vivre avec moins, c'est non seulement possible, mais peut-être mieux.

À travers son blogue, la papesse de l'antigaspillage a lancé le mouvement zéro déchet et fait des émules partout dans le monde. Sa pensée repose sur cinq principes – refuser, réduire, réutiliser, recycler et composter – décrits dans *Zéro déchet*, son livre traduit en 17 langues.

REFUSER
Laure Caillot, auteure du blogue Lauraki, a adopté le mode de vie zéro déchet en famille il y a trois ans et n'aurait jamais pensé pouvoir réduire autant le contenu de sa poubelle. « Refuser, explique-t-elle, c'est surtout repenser les gestes de sa vie quotidienne et se demander si on a besoin de chaque objet qu'on utilise. En refusant les sacs d'emballage et les objets promotionnels, par exemple, on envoie le message aux entreprises de changer leur approche. »

La conférencière et consultante zéro déchet Mélissa de La Fontaine abonde dans le même sens. « Les entreprises ne produisent pas pour n'importe qui : elles produisent pour nous, affirme-t-elle. Si on crée une demande pour le bio, l'équitable, le zéro déchet, le seconde main, il y en aura davantage. »

RÉDUIRE
Dans une volonté de moins consommer, Béa Johnson a réduit sa garde-robe à une vingtaine de vêtements et l'aménagement de sa maison au strict minimum. L'exercice lui a permis de constater qu'une telle approche simplifie aussi sa vie.

La pensée zéro déchet est une porte d'entrée pour se pencher sur l'environnement et adopter des solutions très concrètes afin d'agir, souligne Mélissa de La Fontaine. « Pour ma part, ça a commencé avec une réflexion : chaque fois que je jetais une chose, je me questionnais sur sa nécessité. J'ai éliminé graduellement beaucoup de choses de ma consommation. »

Il y a quatre ans, elle s'est mise à la recherche de produits en vrac et s'est intéressée aux façons de confectionner elle-même certains produits, dont ses cosmétiques et ses produits d'entretien ménager. « Au début, je devais faire plusieurs magasins pour trouver ce dont j'avais besoin. Maintenant, les épiceries zéro déchet arrivent à répondre à une demande plus globale. »

Certains produits restent difficiles à trouver, convient-elle. C'est le cas pour les laits (d'origine végétale ou non) et les produits plus spécialisés comme les aliments asiatiques. « Dans ce cas, on peut opter pour des produits offerts dans des emballages recyclables », suggère-t-elle.

RÉUTILISER

Réutiliser, c'est donner une seconde chance à tout ce qui peut avoir une seconde vie ou être acheté d'occasion, explique Béa Johnson sur son blogue. « Il faut comprendre que ce que nous retenons chez nous, ce sont des objets qu'on empêche d'être utilisés par d'autres. »

Au cours de sa première année zéro déchet, Mélissa de La Fontaine a justement investi dans des objets réutilisables plutôt que jetables. Les dépenses ont été plus élevées au départ, mais lui permettent d'économiser en fin de compte sur les cosmétiques, notamment, et les produits d'entretien qui se limitent désormais au vinaigre blanc et au bicarbonate de soude. Pour l'alimentation, le constat est cependant moins tranché, puisqu'elle a depuis opté pour le bio et des options santé.

L'offre pour le zéro déchet est en croissance. N'y a-t-il pas un danger de tomber dans la consommation de l'anticonsommation ? « C'est sûr que quand on a déjà des choses à la maison, on commence par utiliser ce qu'on a, répond Laure Caillot. Rien ne sert d'avoir des sacs recyclables à ne plus savoir quoi en faire. » Le but n'est pas de tout racheter en zéro déchet, fait-elle valoir, mais d'évaluer d'abord ce qu'on a pour le remplacer, en bout de vie, par un choix écoresponsable, ou en le faisant circuler et en achetant d'occasion.

RECYCLER

L'idée est de réduire sa consommation à la source : le recyclage arrive toujours à la fin du processus avec le compostage, quand on n'a pu donner une seconde vie à un objet.

« Le recyclage n'est pas assez, estime Mélissa de La Fontaine. Parfois, on a tendance à ne considérer que ce qu'on voit dans notre poubelle à nous, mais avant d'arriver là, l'objet a créé des déchets, a pollué, a demandé des ressources, a été transporté. On dit que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. Oui, le recyclage est important, mais ce n'est pas ça qui va sauver le monde. »

COMPOSTER

Avant de jeter un aliment au compost, questionnez-vous, suggère Stéphanie Faustin, auteure du livre de recettes *La cuisine zéro déchet* : ces « rebus » peuvent-ils encore

être utilisés ? Des pelures de légumes font des chips au goût rustique, des peaux d'orange parfument le sucre, le pain rassis fait un excellent pudding.
Le zéro déchet n'est pas une religion, précise Mélissa de La Fontaine, mais un objectif vers lequel tendre. « C'est beaucoup de changements. C'est pour ça que je dis souvent aux gens d'en faire un à la fois. Une fois que c'est intégré, il n'y a plus moyen de revenir en arrière parce qu'on comprend pourquoi on le fait et on découvre d'autres avantages. » Ce qu'elle y a gagné ? Une vie plus simple, plus saine, plus économique, mais surtout « une incroyable cohérence » avec les valeurs qu'elle avait déjà.

749 kg
C'est la quantité de déchets produits par chaque Québécois en une année. La province se classe sur ce point parmi les plus polluantes au pays, selon Statistique Canada.

Faire son épicerie en vrac
De nouvelles épiceries visant à réduire la consommation d'aliments emballés émergent dans différents quartiers. On y apporte ses propres contenants et sacs d'emballage.

Loco : Dans cette épicerie située dans le quartier Villeray, on offre une gamme complète de produits alimentaires secs, frais et congelés, et d'usage courant.

Chez NousRire : On passe une commande en ligne, puis on récupère ses produits (en apportant ses propres bocaux) à un point de chute.

Méga Vrac : Cette épicerie de la Promenade Masson propose plus de 700 produits en vrac, dont des huiles, du miel et des épices.

Vrac & Bocaux : Une gamme de produits bio y sont offerts en vrac, au cœur de la Petite-Patrie.

Le zéro déchet gagne les produits hygiéniques et cosmétiques
Par Marie-Lise Rousseau
Paru dans Le Devoir
Le mardi 10 octobre 2017

Consultez l'article en ligne

LE DEVOIR
LIBRE DE PENSER

Garnotte et Pascal
Caricature du jour

Recherche
Connectez-vous

OPINION CAHIERS SPÉCIAUX PHOTOS JEUX SERVICES ET ANNONCES BOUTIQUE MON ABONNEMENT M'ABONNER

Politique Société Économie Environnement International Plaisirs Culture Sports

Actualités sur l'environnement

Accueil › Environnement › Actualités sur l'environnement › Le zéro déchet gagne les produits hygiéniques et cosmétiques

Imprimer Favoris Commentaires Envoyer Droits A A A

Le zéro déchet gagne les produits hygiéniques et cosmétiques

10 octobre 2017 | Marie-Lise Rousseau | Actualités sur l'environnement

Photo: Marie-Lise Rousseau Le Devoir
La confection de produits d'hygiène corporelle relève de la chimie. Mais ce n'est pas compliqué pour autant, assure Mariane Gaudreau.

Les plus populaires

1 TVA Nouvelles s'excuse pour le reportage erroné sur les mosquées
15 décembre 2017 15h56

2 La cause sur la sécession du Québec aura marqué Beverley McLachlin
15 décembre 2017 15h20

3 Je souffre donc je suis
15 décembre 2017

4 Jumelés grâce à Dieu
15 décembre 2017

5 Une histoire de Noël contre la charité
15 décembre 2017

Sur le même sujet

FAE
Des enseignants engagés dans la cause environnementale
22 avril 2017 | Réginald Harvey

Faire ses emplettes autrement dans les marchés de Noël

Texte intégral :

Le mouvement zéro déchet a le vent en poupe. Après avoir fait une percée dans les cuisines, notamment avec l'ouverture d'épiceries en vrac, il s'invite maintenant dans la salle de bain. Dentifrices, crèmes, shampoings et autres cosmétiques maison permettent d'économiser tout en minimisant son empreinte écologique. Une tendance qui fait de plus en plus d'adeptes.

Debout derrière son comptoir de cuisine, Mariane Gaudreau mélange soigneusement du marc de café, du sucre et de l'huile de coco dans un petit contenant en verre. Ce sont les trois ingrédients dont elle a besoin pour confectionner son soin exfoliant maison.

Mariane est une des fondatrices du site Les Trappeuses, *« un blogue grano, sans être hippie »*, nous prévient-on, lorsqu'on y fait une visite. Les collaboratrices y partagent notamment leurs recettes de produits de beauté maison, à réaliser dans le confort de la cuisine.

« Ça, c'est un démaquillant, parce que je ne peux pas vivre sans mascara », explique avec un petit rire la jeune femme, en prenant dans ses mains un flacon rempli à moitié d'huile végétale et à moitié d'hydrolat, une eau de distillation extraite de plante.

Sur la table devant elle se trouvent aussi un déodorant liquide « hypermiraculeux », un shampoing sec « tellement niaiseux à faire » et une lotion tonique au vinaigre de cidre de pomme et aux pétales de rose, aux propriétés astringentes et calmantes.

Chimistes en herbe

À l'écouter expliquer la composition d'une crème, qui, contrairement à un beurre corporel, est formée par l'émulsion d'une phase aqueuse et d'une phase huileuse, on réalise que la confection de produits d'hygiène corporelle relève de la chimie. *« Oui, vraiment ! »* atteste Mariane. Mais ce n'est pas compliqué pour autant, assure-t-elle.

Comment la jeune femme s'est-elle transformée en chimiste en herbe ? *« Tout a commencé avec un déodorant*, raconte-t-elle attablée dans la cuisine de son appartement montréalais. *Les ingrédients étaient tellement simples, je les avais tous déjà chez moi. Fécule de maïs, bicarbonate de soude, huile de coco et huile essentielle*, énumère-t-elle. *Ça m'a pris 20 secondes à faire, et le produit fonctionnait super bien. »*

Petit à petit, la blogueuse a changé ses habitudes de consommation, motivée par son souci pour l'environnement et pour sa propre santé. *« À cette époque, j'avais un peu*

perdu le contrôle de ma peau. Elle était toujours trop sèche ou trop grasse. J'alternais les produits pour trouver un équilibre, puis je me suis rendu compte qu'en me lavant simplement avec de l'eau, ça allait mieux. J'avais agressé ma peau avec toutes sortes de produits. »

Avec quelques ingrédients naturels de base, elle se porte désormais mieux, assure-t-elle, dénonçant au passage la surabondance de produits cosmétiques vendus dans les grandes surfaces. *« C'est épouvantable ce qu'on se fait vendre. Et la femme est la principale cible de ces produits, parce qu'on nous fait croire qu'on a besoin de tout ça pour être belle. »*

Le contenu des contenants

Réduire sa consommation de produits d'hygiène corporelle est le premier conseil que prodigue l'analyste pour la Fondation David Suzuki Lisa Gue, qui s'intéresse aux impacts des cosmétiques sur l'environnement. *« On en utilise souvent plus que nécessaire »*, souligne-t-elle.

Un ingrédient sur huit dans les produits vendus en pharmacie est une substance chimique industrielle, rapporte la Fondation, qui a publié un guide de consommation à cet effet. Certaines de ces composantes peuvent être nocives pour l'environnement (voir encadré).

Santé Canada ne considère pas qu'elles causent un risque pour la santé, car elles se trouvent en très petite quantité dans les produits, explique Mme Gue. *« Mais ça ne prend pas en compte leurs effets cumulatifs dans l'environnement. Toutes ces petites doses s'additionnent. »*

Ces substances ne sont par ailleurs pas essentielles à une bonne hygiène, soutient la spécialiste, mentionnant l'ironie du fait que des produits conçus pour nous rendre propres aient l'effet inverse sur la planète. Une vision partagée par les ferventes du « DIY » (*do it yourself*, ou fais-le toi-même).

Popularité grandissante

L'engouement pour le zéro déchet ne tarit pas. Depuis deux ans, une autre adepte du mouvement, Florence-Léa Siry, constate un boom. *« Les gens cherchent des solutions pour améliorer leur consommation »*, dit celle qui est une des 11 cofondatrices du premier Festival Zéro Déchet de Montréal, qui se tiendra en fin de semaine prochaine (voir encadré).

À force de partager des recettes maison avec leurs proches, le projet des Trappeuses a pris forme chez Mariane Gaudreau et ses comparses. Fondé en 2014, le blogue a été un succès instantané. *« La journée où on l'a lancé, on regardait le nombre de mentions "j'aime" sur Facebook : ça n'arrêtait pas de monter ! »* se souvient-elle, encore étonnée.

Avec tout près de 20 000 abonnés au moment d'écrire ces lignes, la popularité des Trappeuses ne dérougit pas. En plus de partager leurs recettes et conseils écolos, les filles animent des ateliers et des conférences. *« On aimerait en faire beaucoup plus »*, explique Mariane, précisant que le tout se fait de façon bénévole.

Valoriser les petits gestes

« Certaines personnes fabriquent leur propre dentifrice, moi, je préfère ceux du commerce qui sont naturels. Le dentifrice "DIY" de base n'est pas aussi intéressant en bouche », soutient Mariane.

Pour sa part, Florence-Léa Siry ne supporte pas le bambou mouillé des brosses à dents écologiques. *« J'accepte que ce ne soit pas ça, mais autre chose. Il ne faut pas vouloir atteindre la perfection, ce n'est pas un concours de performance »*, souligne-t-elle.

Voilà la philosophie défendue par ces adeptes du zéro déchet et du « DIY ». Mariane Gaudreau dit recevoir parfois des commentaires négatifs, du genre *« tu fabriques ceci et cela, mais tu as une voiture »*. *« Ben oui, on n'est pas parfaites ! Mais au moins, les petits gestes que je fais comptent, et si on est plusieurs à les faire, ça s'accumule »*, dit-elle.

Par ailleurs, afin d'éviter de se faire taxer de « granos », Les Trappeuses ont choisi de se réapproprier ce terme en se définissant comme *« grano-écochic »*. *« Le mot grano a tellement été utilisé de façon péjorative, comme si toute personne qui fabrique son déodorant naturel devait se promener pieds nus !* lance-t-elle dans un rire. *Au contraire, on montre qu'il n'y a rien de plus normal que de fabriquer ses produits. »*

Le «DIY», très peu pour vous?De plus en plus de fabricants mettent en marché des produits d'hygiène corporelle exempts de substances toxiques. Pour faire des choix éclairés, l'analyste à la Fondation David Suzuki, Lisa Gue, recommande de porter attention à leur liste d'ingrédients. En voici quelques-uns à éviter :

Triclosan : Cette substance antibactérienne se trouve dans plusieurs produits, notamment dans les savons désinfectants pour les mains, les désodorisants, les lotions et les parfums. *« C'est connu comme étant très toxique pour les algues, qui sont à la base du fonctionnement des écosystèmes marins »*, souligne Mme Gue. Les États-Unis l'ont récemment interdit, mais pas le Canada.

Microbilles : Présentes entre autres dans les gels de douche et les soins exfoliants, les microbilles de plastique, non solubles dans l'eau, terminent leur vie dans les cours d'eau. Elles seront interdites au Canada à partir de juillet 2018, trois ans après avoir été déclarées toxiques par Santé Canada.

Parabènes : On compte ces agents de conservation dans 75 % à 90 % des produits de beauté, selon la Fondation David Suzuki. L'inquiétude se situe ici sur le plan de la santé humaine. Considérés comme de possibles perturbateurs endocriniens, *« ils sont soupçonnés d'interférer avec les hormones »*, explique la spécialiste.

Parfum : Méfiez-vous de ce mot en lisant la liste d'ingrédients d'un cosmétique, conseille Lisa Gue. Il peut renfermer une panoplie de produits chimiques qui ne sont pas détaillés en raison d'une lacune dans la réglementation, prévient-elle.

Le zéro déchet en fête

Le premier Festival Zéro Déchet de Montréal se déroulera les 14 et 15 octobre. Des ateliers de confection de produits d'hygiène corporelle y seront notamment offerts. Selon une de ses cofondatrices, Florence-Léa Siry, il s'agit du premier festival du genre en Amérique du Nord. Il est inspiré de celui de Paris, en France, où le mouvement zéro déchet a pris son envol il y a quelques années. *« Ce mouvement a beaucoup de succès dans la francophonie, peut-être en raison du livre de Béa Johnson »*, explique Mme Siry. Le livre en question, simplement nommé *Zéro déchet*, est apparu sur les étagères des librairies en 2008. Depuis, la gourou du mouvement ne cesse de faire des adeptes.

Premier festival dédié au zéro déchet à Montréal
Par Mathias Marchal
Paru dans le Journal métro
Le vendredi 13 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Chaque Montréalais produit actuellement 249 kilos d'ordures ménagères par an qui filent ensuite au dépotoir. Même si c'est 75kg de moins qu'en 2010, la métropole continue de figurer au milieu du peloton des villes québécoises, bien loin de Sherbrooke (175kg de déchets par habitant). Les 14 et 15 octobre se tient le Festival Zéro Déchet de Montréal. *Métro* fait le point avec l'une des instigatrices de l'évènement, Florence-Léa Siry.

Quelle est la meilleure façon de parler du zéro déchet en cuisine?
Il faut aller au-delà de l'idée que les restants doivent obligatoirement finir en soupe. Personnellement, dans les ateliers-conférences que je donne dans les écoles où les entreprises, j'aime bien utiliser la carotte en exemple et redéfinir ce qu'est un déchet. Car dans la carotte, je peux utiliser les fanes pour faire une tapenade en y ajoutant des

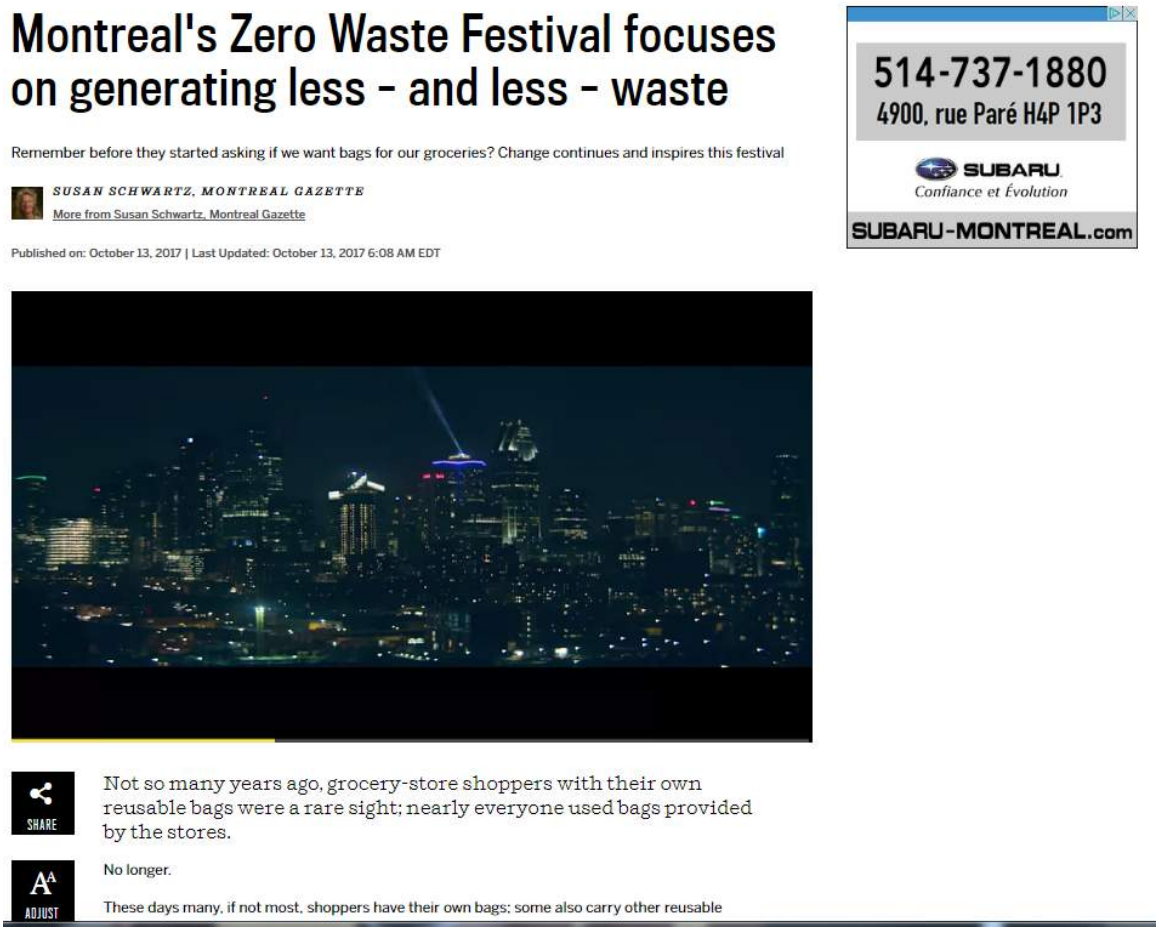
noix et des restes de fromage. On fait aussi griller les épluchures avec un peu d'huile et des épices pour faire des chips ou ajouter un peu de croustillant à une salade. Quant à la pulpe qui reste d'un jus de carotte, on peut l'ajouter avec un peu de curry, à un restant de pot de mayonnaise. C'est cela que j'essaie de proposer sur mon blogue et dans mon livre de recettes: unir la cuisine de base de ma grand-mère et la cuisine spectacle des grands chefs québécois. Ainsi, je fais la démonstration que grâce au mode de vie zéro gaspillage, il est possible d'améliorer la qualité de nos recettes de base sans alourdir nos routines du quotidien.

Où en est le mouvement zéro déchet au Québec?
Les gens commencent à prendre au sérieux l'alimentation et sont conscients des problèmes liés aux emballages, mais il reste du chemin à faire. Depuis deux ans, on assiste néanmoins à un engouement vers l'entrepreneuriat de produits zéro déchets. En 2012, quand j'ai lancé mon service de cantine-traiteur zéro gaspillage pour les plateaux de tournage, j'étais la seule. Aujourd'hui, il y a au moins quatre épiceries zéro déchet [Mega Vrac, Vrac et bocaux, LOCO], un café zéro déchet [Le 5^{e} café], deux fabricants de sacs à lunch et de sachets d'épicerie réutilisables [Fabrik Eco, SakSac]. Mon préféré, c'est API-Flex, un emballage alimentaire réutilisable fait par des apiculteurs donc à base de cire, de coton et de chanvre.

Ce serait donc rentable comme *business*?
C'est difficile, car on est encore marginalisés. Actuellement, 97% des québécois continuent de magasiner à l'épicerie et seulement 3% expérimentent les cycles courts et le commerce de proximité. Donc, la plupart des entrepreneurs comme moi arrive rapidement à atteindre la clientèle «d'initiés», mais après on plafonne. L'enjeu, c'est donc d'élargir la clientèle, d'où l'idée de créer un Festival zéro déchet. Ceci dit, vous verrez que dans cinq ou dix ans ans, le zéro déchet, ce sera quelque chose de tout à fait normal.

Montreal's Zero Waste Festival focuses on generating less – and less – waste
Par Susan Schwartz
Paru dans Montreal Gazette
Le vendredi 13 octobre 2017

Consultez l'article en ligne



Texte intégral :

Remember before they started asking if we want bags for our groceries? Change continues and inspires this festival

Not so many years ago, grocery-store shoppers with their own reusable bags were a rare sight; nearly everyone used bags provided by the stores.
No longer.

These days many, if not most, shoppers have their own bags; some also carry other reusable containers now that zero-waste grocery stores are springing up: their own jars, tubs, bottles. (Google “Montreal zero-waste grocery stores” for locations.)
So attitudes change.

They don’t change all at once, mind you. Thinking about how much waste we produce is the first step toward reducing it – and it’s to explore the subject that the Zero Waste Festival of Montreal was conceived. The event, taking place Oct. 14 and 15 at Marché Bonsecours , includes nearly two dozen presentations and panel discussions on topics ranging from learning to adapt to zero-waste cooking and reducing what goes in our trash to the challenges of living as a zero-waste family. It also features more than 20 workshops and demonstrations on specific waste-reducing actions and about 50 exhibitors on hand.

Zero Waste Festival co-organizer Florence-LÃ©a Siry lives, cooks â “ and shops, as here at zero-waste store Vrac & Bocaux â “ using five popular greening principles: refuse, reduce, reuse, repurpose, recycle. The festival runs Oct. 14 and 15, 2017. (Allen McInnis / MONTREAL GAZETTE) ALLEN MCINNIS / MONTREAL GAZETTE

Organizers say they expect at least 2,500 visitors. “For a movement that is not all that well known, that’s something,” said co-organizer Florence-Léa Siry, one of 11 volunteers with the Association québécoise Zéro Déchet. It is their hope that the event will draw not only those who have already incorporated the practice of reducing waste into their lifestyles but also those considering it.

Daniel Vézina, a charismatic Quebec chef and standard bearer for the zero food waste movement, is the festival spokesperson. He and his wife, Suzanne Gagnon, own the restaurant Laurie Raphaël, with tables in Quebec City and at the Hôtel Le Germain in downtown Montreal.

Chef Daniel Vezina, left, and chef de cuisine Samuel SauvÃ©-Lamothe in the kitchen at Laurie Raphael restaurant in Montreal Thursday May 11, 2017. (John Mahoney / MONTREAL GAZETTE) JOHN MAHONEY / MONTREAL GAZETTE

In their bouillons, sauces and elsewhere, restaurant chefs use what others toss, he told the Montreal Gazette in a 2016 interview on the publication of his third cookbook, La

cuisine réfléchie: bien manger sans gaspiller (Les Éditions La Presse, 2015). “We try to throw out nothing,” he said. He asked readers to do the same.

“We are near a showdown,” he said. “By 2050 there will be nine billion people on the planet – and there will not be enough food. We throw out 30 to 40 per cent of what we produce. We have to find a solution.

To him, wasting less means, among other things, thinking before buying, as we draw up menus and before discarding food; it means buying less, buying better, cooking more and learning to create dishes and meals from ingredients we already have. The peelings of vegetable such as potatoes, celery and carrots contribute to a flavourful broth, he observed; the greens of beets, turnips, radishes and Swiss chard make a fine filling for samosas, and limp lettuce can be the base for an excellent lettuce soup. Vézina will give a demonstration and tasting workshop Oct. 15 on making the most of celeriac – while using the entire root vegetable, of course.

Disturbed by the extent of the waste she encountered when she began to cook for a film production company, festival co-organizer Siry worked hard to create menus that minimized the waste and also to raise awareness generally of the importance of reducing waste.

“A human being has great power as a citizen to change things,” she said in a 2016 interview with the Montreal Gazette following the publication of her cookbook/manifesto L’art de cuisiner sans gaspiller ni se ruiner (Les Éditions Caractère, 2015).

Siry, 32, has since given up her cooking gig and responded to a growing demand to give workshops and conferences on reducing food waste. These days she gives two to three such presentations a week to audiences from high-school students to conference delegates.

She acknowledges that, for some, the notion of zero waste is an extreme one. So start by simply aiming to *reduce* waste, she suggests. “It is in small daily actions that we are able to make a difference.”

Citing five popular greening principles – refuse, reduce, reuse, repurpose, recycle – Siry provides this advice.

Refuse *all* bags at the grocery store, including those small ones in the produce section. Use your own bags. Save those you already have and re-use them. Or re-use those net bags that hold lemons and onions.

Don’t limit re-using to bags: Siry gives a second life to plastic egg cartons, for instance, as containers for balls of dough she freezes.
Say no to the packaging in takeout places. Consider retractable plates and cups available in camping-supply stores.

Give up plastic wrap; substitute waxed-cotton wraps, such as those by the Quebec company Api-flex.

Choose products with as little packaging as possible.

AT A GLANCE
The Zero Waste Festival runs Oct. 14-15 at Marché Bonsecours. Admission is free to presentations, which are almost all in French. Entry to most workshops and demos is $10 or $20. Registration is limited and several are already full. Chef Daniel Vézina’s workshop costs $5, $30 for VIP tickets. Reserve at festivalzerodechet.ca.

Premier «Festival zéro déchet» au Marché Bonsecours
Par Michel Saba, La Presse Canadienne
Paru dans le Journal métro
Le samedi 14 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Le premier «Festival zéro déchet» qui se déroule cette fin de semaine au Marché Bonsecours dans le Vieux-Montréal a attiré samedi des centaines de personnes à la recherche d'inspiration pour consommer de façon plus écologique.

L’événement vise à démystifier le mouvement «zéro déchet», à encourager une réflexion sur notre mode de vie et à présenter des solutions alternatives qui sont meilleures pour la planète.

Le festival propose des conférences thématiques, des ateliers culinaires, de fabrication de produits ménagers et d’hygiène personnelle, ainsi qu’une foire d’exposants.

Il s’adresse au grand public, pas seulement aux «extrémistes», a précisé la co-organisatrice Florence-Léa Siry en entrevue avec La Presse canadienne.

Elle a soutenu que chaque petit geste, comme de transporter une tasse réutilisable, compte.

Certains, comme Charles-Antoine Bacci, sont venus chercher de nouvelles idées et de la motivation.

Après avoir assisté à une conférence, il compte dorénavant mieux trier ce qu’il jette et profiter de manière plus soutenue du compostage offert par sa municipalité.

«Ça m’a donné l’envie de le faire vraiment, pas seulement à moitié», a-t-il indiqué.

Quelques idées simples
L’un des conférenciers, Benjamin Gendron-Smith, tient avec son amoureuse un blogue où il partage des trucs et des anecdotes sur son quotidien zéro déchet.

Selon lui, il est essentiel d’y aller «une étape à la fois» pour éviter d’encaisser un trop gros choc sur son mode de vie.

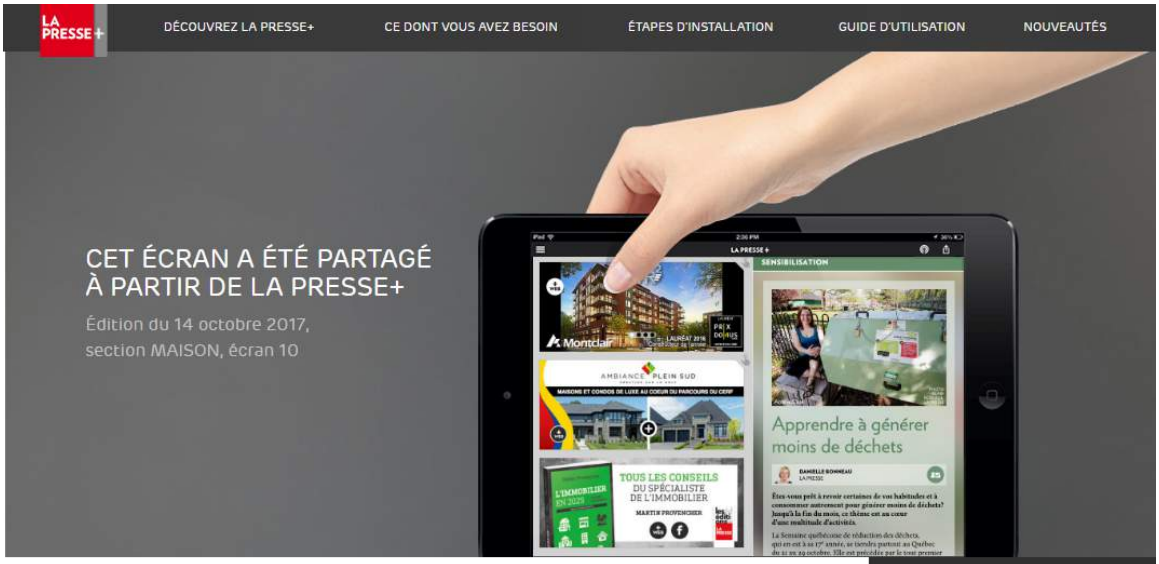
À l’épicerie, M. Gendron-Smith suggère de magasiner en vrac, d’apporter ses plats et d’éviter d’utiliser les sacs en plastique du rayon des fruits et légumes. «Il y a beaucoup de fruits et légumes qui ont une pelure comme les bananes et les ananas», a-t-il lancé.

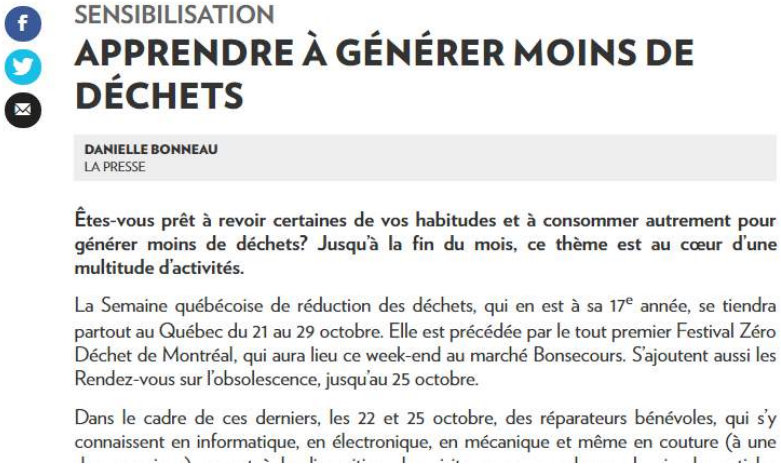
Le chef Daniel Vézina, qui est porte-parole de l’événement, affirme vouloir mettre ses connaissances du produit et des techniques à profit pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Dans un livre, il encourage l’utilisation «à 100 %» d’aliments dont certaines parties que beaucoup de gens jettent immédiatement aux ordures. «Il faut utiliser le cœur et la peau des tomates. Il faut utiliser les feuilles, les tiges et les écorces des céleris-raves. Il faut utiliser les fanes et les pelures des carottes», a-t-il martelé.

Le chef Vézina propose notamment des façons d’en faire des potages et des bouillons. Selon lui, «(en récupérant), «on vient aussi chercher de nouvelles saveurs».

Apprendre à générer moins de déchets
Par Danielle Bonneau, La Presse
Paru dans La Presse +
Le samedi 14 octobre 2017

Consulter l'article en ligne





SENSIBILISATION

APPRENDRE À GÉNÉRER MOINS DE DÉCHETS

DANIELLE BONNEAU
LA PRESSE

Êtes-vous prêt à revoir certaines de vos habitudes et à consommer autrement pour générer moins de déchets? Jusqu'à la fin du mois, ce thème est au cœur d'une multitude d'activités.

La Semaine québécoise de réduction des déchets, qui en est à sa 17e année, se tiendra partout au Québec du 21 au 29 octobre. Elle est précédée par le tout premier Festival Zéro Déchet de Montréal, qui aura lieu ce week-end au marché Bonsecours. S'ajoutent aussi les Rendez-vous sur l'obsolescence, jusqu'au 25 octobre.

Dans le cadre de ces derniers, les 22 et 25 octobre, des réparateurs bénévoles, qui s'y connaissent en informatique, en électronique, en mécanique et même en couture (à une

Texte intégral :

Êtes-vous prêt à revoir certaines de vos habitudes et à consommer autrement pour générer moins de déchets? Jusqu'à la fin du mois, ce thème est au cœur d'une multitude d'activités.

La Semaine québécoise de réduction des déchets, qui en est à sa 17e année, se tiendra partout au Québec du 21 au 29 octobre. Elle est précédée par le tout premier Festival Zéro Déchet de Montréal, qui aura lieu ce week-end au marché Bonsecours. S'ajoutent aussi les Rendez-vous sur l'obsolescence, jusqu'au 25 octobre.

Dans le cadre de ces derniers, les 22 et 25 octobre, des réparateurs bénévoles, qui s'y connaissent en informatique, en électronique, en mécanique et même en couture (à une des occasions), seront à la disposition des visiteurs pour prolonger la vie des articles défectueux apportés (petits appareils électriques, ordinateurs, etc.).

UN MOUVEMENT QUI PREND DE L'AMPLEUR

« Le mouvement Zéro Déchet prend de l'ampleur », constate Amélie Côté, consultante en gestion des matières résiduelles, qui, dans son blogue Bric à bacs, met de l'avant les initiatives vertes inspirantes dans le domaine. Or, la jeune femme met les bouchées doubles (sinon triples) depuis plusieurs mois, coordonnant la Semaine québécoise de réduction des déchets et participant à la fondation des Rendez-vous sur l'obsolescence.

« Il y a un certain intérêt pour diminuer au quotidien ce que l'on jette. Cela va de pair avec l'achat local et l'achat biologique. »
- Amélie Côté, consultante en gestion des matières résiduelles

Dans la hiérarchie des 3R (réduction, réemploi, recyclage), la réduction des déchets est l'action la plus importante pour diminuer son empreinte environnementale et lutter contre les changements climatiques, rappelle-t-elle.

Mais pas question de prêcher. Les activités organisées se veulent ludiques. Et elle espère que le défi lancé dans le cadre de la Semaine québécoise de réduction des déchets fera boule de neige sur les réseaux sociaux. Tous seront en effet invités à remplacer un objet en plastique, à usage unique, par un objet réutilisable. Ils seront conviés à prendre une photo et à publier leur nouvelle habitude sur Facebook.

Quelques suggestions : mettre un aliment dans un contenant plutôt que de l'envelopper dans une pellicule de plastique, cuisiner avec des aliments frais plutôt qu'à partir d'aliments transformés (davantage emballés), acheter des aliments en vrac ou faire soi-même ses produits nettoyants avec du vinaigre ou du bicarbonate de soude. Ceux qui obtiendront le plus de mentions « j'aime » gagneront des prix.

« On espère créer un engouement en encourageant les gens à voter et à participer », souligne Amélie Côté.

Le Festival Zéro Déchet de Montréal, lancé par 10 Montréalais engagés dans la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets, veut aussi inspirer les gens et offrir des solutions dans une optique axée sur le plaisir plutôt que la culpabilité. Au menu : ateliers, conférences et présence d'une cinquantaine d'exposants.

Le porte-parole, Daniel Vézina, chef du Laurie Raphaël, animera demain une conférence-dégustation sur la cuisine réfléchie, sans gaspillage.

La même journée, Amélie Côté participera à un panel sur le compostage, l'enjeu de demain.

Festival zéro déchet: pas seulement pour les «extrémistes»
Par Michel Saba, La Presse Canadienne
Paru dans La Presse
Le samedi 14 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Le premier Festival zéro déchet qui se déroule cette fin de semaine au Marché Bonsecours dans le Vieux-Montréal a attiré samedi des centaines de personnes à la recherche d'inspiration pour consommer de façon plus écologique.

L'événement vise à démystifier le mouvement «zéro déchet», à encourager une réflexion sur notre mode de vie et à présenter des solutions alternatives qui sont meilleures pour la planète.

Le festival propose des conférences thématiques, des ateliers culinaires, de fabrication de produits ménagers et d'hygiène personnelle, ainsi qu'une foire d'exposants.

Il s'adresse au grand public, pas seulement aux «extrémistes», a précisé la co-organisatrice Florence-Léa Siry en entrevue avec La Presse canadienne.

Elle a soutenu que chaque petit geste, comme de transporter une tasse réutilisable, compte.

Certains, comme Charles-Antoine Bacci, sont venus chercher de nouvelles idées et de la motivation.

Après avoir assisté à une conférence, il compte dorénavant mieux trier ce qu'il jette et profiter de manière plus soutenue du compostage offert par sa municipalité.
«Ça m'a donné l'envie de le faire vraiment, pas seulement à moitié», a-t-il indiqué.

Quelques idées simples
L'un des conférenciers, Benjamin Gendron-Smith, tient avec son amoureuse un blogue où il partage des trucs et des anecdotes sur son quotidien zéro déchet.

Selon lui, il est essentiel d'y aller «une étape à la fois» pour éviter d'encaisser un trop gros choc sur son mode de vie.

À l'épicerie, M. Gendron-Smith suggère de magasiner en vrac, d'apporter ses plats et d'éviter d'utiliser les sacs en plastique du rayon des fruits et légumes. «Il y a beaucoup de fruits et légumes qui ont une pelure comme les bananes et les ananas», a-t-il lancé.

Le chef Daniel Vézina, qui est porte-parole de l'événement, affirme vouloir mettre ses connaissances du produit et des techniques à profit pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Dans un livre, il encourage l'utilisation «à 100%» d'aliments dont certaines parties que beaucoup de gens jettent immédiatement aux ordures. «Il faut utiliser le coeur et la peau des tomates. Il faut utiliser les feuilles, les tiges et les écorces des céleris-raves. Il faut utiliser les fanes et les pelures des carottes», a-t-il martelé.

Le chef Vézina propose notamment des façons d'en faire des potages et des bouillons. Selon lui, «(en récupérant), «on vient aussi chercher de nouvelles saveurs».

Papier de toilette lavable et quatre autres découvertes au Festival Zéro Déchet de Montréal
Par Frédéric T. Muckle
Paru dans le Journal de Montréal
Le dimanche 15 octobre 2017

Article aussi paru à la une du journal 24heures, édition du lundi 16 octobre (pages 5-9).

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Une petite entreprise québécoise propose d'opter pour du papier de toilette réutilisable dans le cadre du tout premier Festival Zéro Déchet de Montréal.

« Nous avons quatre enfants et le papier jetable disparaissait à une vitesse incroyable. Depuis que nous utilisons le lavable, on constate une énorme différence, » explique Maude Simard, fondatrice de 4MoustiqueS.

Le produit, disponible en feuillet ou en rouleau pour moins de 30 $, est fait de flanelle de coton et est lavable à la machine tout comme des couches de tissus. Depuis le printemps 2016, Mme Simard a vendu plus de 1000 rouleaux.

Un produit qui pique la curiosité
Lucie Boudreault d'Univert-Écolo, qui vendait le produit de Mme Simard au festival, était surprise du succès du papier hygiénique réutilisable. « En boutique, c'est plus souvent comme une curiosité, explique la propriétaire de la boutique située à Saint-Jean-de-Richelieu qui avait une vingtaine de rouleaux pour la fin de semaine. Ici [au Festival Zéro Déchet], on a vendu tout ce qu'on avait. »

Même si le produit a été très populaire, certains visiteurs se gardaient une petite réserve. « C'est intéressant, mais je ne suis pas rendu là parce que ça doit être beaucoup d'entretien », explique Bernadette Bédard, une enseignante à la retraite. « Nous avons l'impression que c'est une grosse tâche, mais non, en réalité c'est assez simple, » précise plutôt Maude Simard.

Quatre autres articles pour moins gaspiller
Le Festival Zéro Déchet accueillait de nombreux kiosques vendant un grand nombre de produits écoresponsables en fin de semaine au marché Bonsecours de Montréal.

Parmi ceux-ci, il y avait notamment les urnes funéraires écologiques de l'entreprise Muses Urnes Design, proposant une sépulture 100% écologique.

L'entreprise présentement en campagne de sociofinancement vend ces urnes faites de marc de café et d'argile qui sont destinées à être enterrées et ensuite ornées d'une pousse d'arbre qui ultimement, poussera à l'endroit où les cendres du défunt sont enfouies.

Du côté vestimentaire, Ericka Poirier Leblanc de l'entreprise Ô Vent éco-création exposait des sous-vêtements faits de matériaux recyclés venant de retailles de tissus neufs et de t-shirts récupérés.

Mélanie Girard-Brisson de Flower Ink, proposait quant à elle des cartes de souhaits fabriquées avec du papier contenant des graines fleurs sauvages et qui peuvent donc être plantées plutôt qu'être oubliées dans le fond d'un tiroir.
Autre produit intéressant, des tampons à récurer crochetés à la main servant à laver la vaisselle étaient disponibles au kiosque de Véronique Houde, La Capitaine Crochète.

2. Télévision

Reportage sans titre
Par Mireille Roberge
Diffusé sur Météo Média
Le mercredi 12 avril 2017

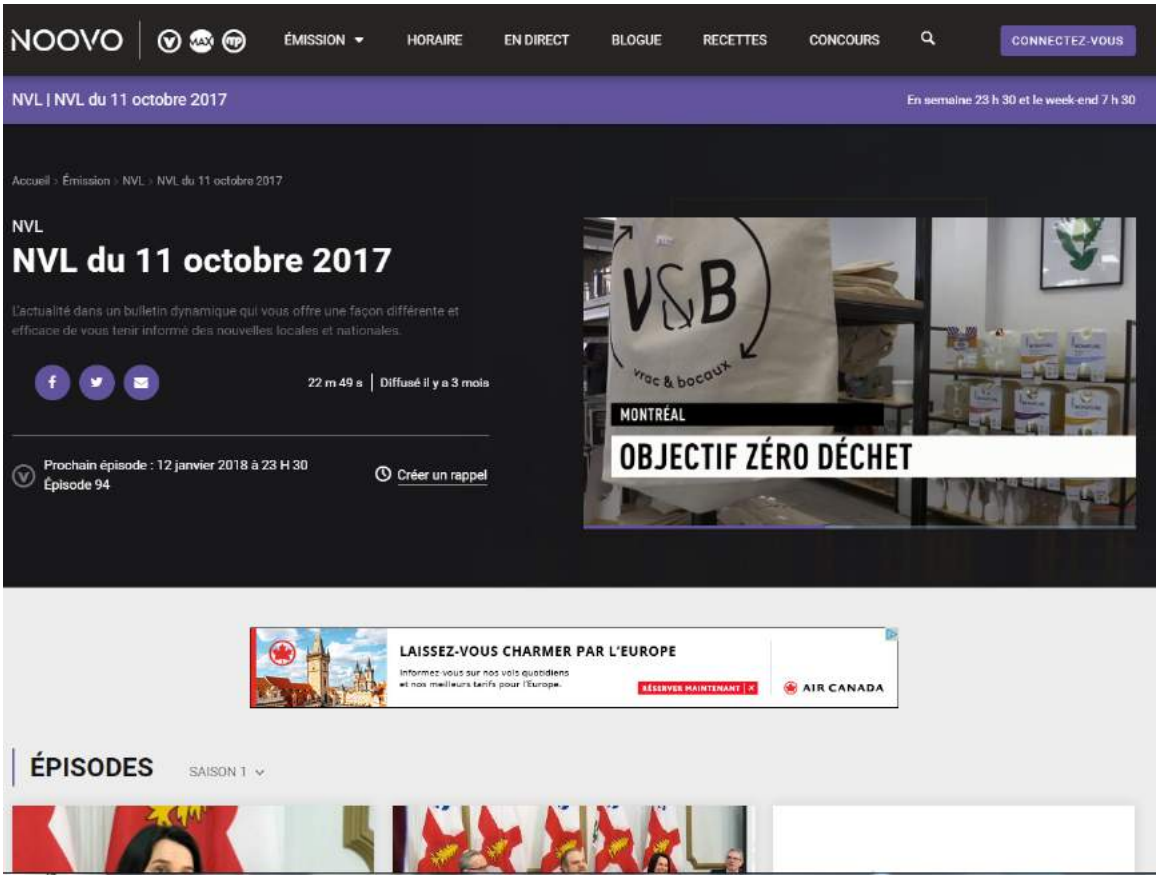
Reportage non disponible en ligne

Indice UV
Chronique de Frédéric Choinière
Diffusé sur ICI Radio-Canda Télé
Le mardi 27 juin 2017

Émission non disponible en ligne.
[Visiter le site web de l'émission.]

NVL du 11 octobre
Diffusé sur V Télé
Le mercredi 11 octobre 2017 à 23 h 30

Visionner l'émission en ligne (à 9'50)



Festival Zéro Déchet : un événement pour apprendre à mieux réutiliser ses restes alimentaires
Par Christine Bourbonnais
ICI RDI (en direct)
Le dimanche 15 octobre 2017 à 13 h 40

Visionner la vidéo sur Facebook

Visionner la vidéo sur Twitter

Infoman
Diffusé sur ICI Radio-Canada Télé
Émission du jeudi 19 octobre

Visionner l'épisode en ligne

3. Radio

Et si le monde arrêtait de tourner?
Avec Alexis Tremblay, Éliane Laberge
Diffusé sur CISM
Le lundi 18 septembre 2017 à 10 h

Épisode non disponible en ligne

Montréal accueille le premier Festival Zéro Déchet
Par Alain Gravel
Diffusé à Gravel le matin, ICI Radio-Canada Première
Le jeudi 12 octobre 2017 à 6 h 21

Écouter l'extrait en ligne

Le mouvement « zéro déchet » gagne en importance. Photo : Radio-Canada

La réduction des emballages et la consommation responsable seront à l'honneur ce week-end au marché Bonsecours, à Montréal, à l'occasion du premier Festival Zéro Déchet.

L'organisatrice Florence-Léa Siry mentionne que de nombreuses conférences à thématiques diverses y seront présentées, notamment sur l'organisation d'une fête d'enfants verte, la réduction du gaspillage alimentaire et les déplacements responsables. Toutes les discussions auront pour objectif de transmettre une vision dite positive.

« Ce n’est pas juste dans une optique de réduction et de culpabilisation. C'est de se demander, une fois qu’on est conscients de notre consommation, quels gestes on peut poser. » - Florence-Léa Siry

Les participants auront aussi l’occasion de participer à des ateliers culinaires, et notamment à apprendre à fabriquer du dentifrice et des déodorants.

« On oublie que tout est à notre disposition. On est tellement habitués à consommer et à acheter des produits transformés qu’on oublie qu’on peut les faire. » - Florence-Léa Siry

Florence-Léa Siry convient que ces produits faits maison ne conviennent pas à tout le monde.
« J’ai moi-même déjà essayé du déodorant zéro déchet. Pendant quelques mois, ça allait, mais finalement, je me suis rendu compte que je préférais utiliser un déodorant [commercial] qui me convenait mieux. J’ai choisi un déodorant fabriqué par une compagnie écologique. » - Florence-Léa Siry

Ne pas chercher la perfection
Adepte du zéro déchet, Florence-Léa Siry tient mordicus à conserver la notion de plaisir dans ce mode de vie, c'est pourquoi elle organise cette grande fête. Les organisateurs du Festival Zéro Déchet ne veulent pas être dogmatiques, ils désirent plutôt conscientiser les citoyens à l’importance de chacun de nos gestes en ce sens.

Si vous faites votre café à la maison et que vous le mettez dans une tasse réutilisable, vous faites déjà un geste zéro déchet. Le but, c’est de tendre vers l’objectif zéro, mais en valorisant les petits gestes et en vous poussant encore plus loin en vous offrant d’autres solutions. - Florence-Léa Siry

Le Festival Zéro Déchet se tiendra les 14 et 15 octobre au marché Bonsecours. L’entrée est gratuite.

CBC Radio Montreal News
14 octobre 2017

Extrait non disponible sur le web

Entrevue avec Marie Cochard : Son année sans frigo ou presque
Par Francis Reddy
Diffusé à On n'est pas sorti de l'auberge, ICI Radio-Canada Première
Le samedi 14 octobre 2017 à 14h26

Écouter l'extrait en ligne

La journaliste Marie Cochard Photo : Radio-Canada / Cécile Gladel

« L'arrivée des frigos, c'est le début du gaspillage. On entasse [les aliments], on s'en sert comme placard, on en oublie [le contenu] et finalement on jette même des choses pas ouvertes », observe la journaliste Marie Cochard qui a tenté l'aventure de vivre une année sans réfrigérateur pour finalement vendre ce dernier afin d'investir dans un garde-manger. De cette expérience, elle a tiré un livre qui explique sa démarche et offre des conseils.

« Je ne fais pas l'apologie de la vie sans frigo. Je suis journaliste, donc je voulais tenter une expérience », rappelle-t-elle. Elle ajoute que la frontière est mince entre être passéiste et avant-gardiste, pour ceux qui pourraient penser que son expérience est un retour à l'ancien temps.

En faisant cet essai, Marie Cochard avait également d'autres objectifs, soit d'éviter le gaspillage et d'acheter plus de produits locaux.

« Mon travail m'amène à rencontrer beaucoup de producteurs locaux et je vois combien ils souffrent. Si on ne les appuie pas, ils vont disparaître. » - Marie Cochard, journaliste

Elle raconte qu'elle a augmenté sa consommation de produits de base, comme les fruits, les légumes, les légumineuses et les céréales. « On va chez le boucher et on fait cuire la viande dans l'heure. On continue à consommer ce qu'on aime, mais on en mange moins souvent. »

Des conseils pour vivre sans réfrigérateur

– Éviter les produits laitiers : le lait est remplacé par une boisson de riz de Camargue; les enfants mangent du yogourt à la cantine de l'école.
– Ne pas placer le café, les œufs, les fruits et les légumes au réfrigérateur.
– Ne pas conserver les confitures et tout ce qui est vinaigré au réfrigérateur.
– Garder le jambon sec jusqu'à cinq jours hors du réfrigérateur.
– Vendre son réfrigérateur et investir dans un garde-manger.
– Manger les fraises rapidement.
– Conserver les pommes en évitant qu'elles se touchent.
– Conserver les légumes racines dans du sable.

Actualités avec Maxime Coutié
Par Maxime Coutié
Diffusé à Gravel le matin, ICI Radio-Canada Première
Diffusé le lundi 16 octobre 2017 à 7 h 32

Écouter l'extrait en ligne

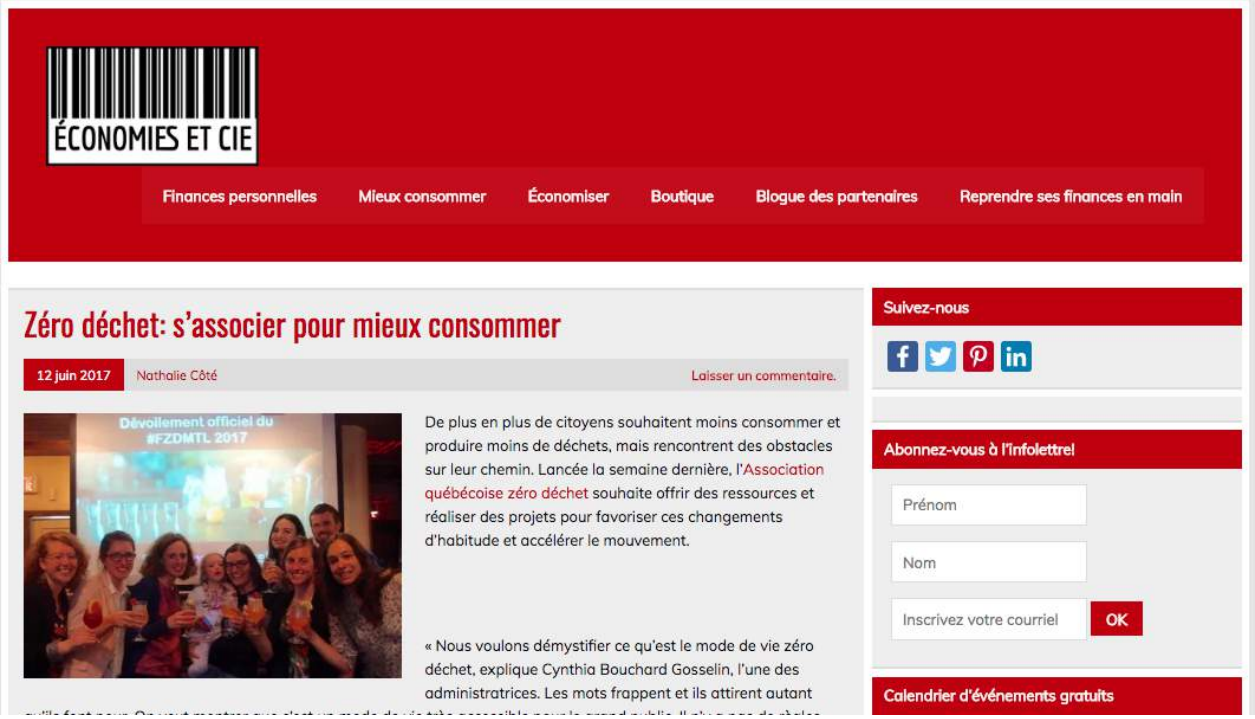
Chronique écolo : le festival Zéro Déchet
Par Joëlle Carle
Diffusé à 360 PM, ICI Mauricie-Centre-du-Québec
Le lundi 16 octobre 2017 à 16 h 12

Consulter l'extrait sur le web ou sur Facebook

4. Médias numériques

Zéro déchet : s'associer pour mieux consommer
Par Nathalie Côté
Paru sur Économies et cie
Le lundi 12 juin 2017

Consulter l'article en ligne



Texte intégral :

De plus en plus de citoyens souhaitent moins consommer et produire moins de déchets, mais rencontrent des obstacles sur leur chemin. Lancée la semaine dernière, l'Association québécoise zéro déchet souhaite offrir des ressources et réaliser des projets pour favoriser ces changements d'habitude et accélérer le mouvement.

« Nous voulons démystifier ce qu'est le mode de vie zéro déchet, explique Cynthia Bouchard Gosselin, l'une des administratrices. Les mots frappent et ils attirent autant qu'ils font peur. On veut montrer que c'est un mode de vie très accessible pour le grand

public. Il n'y a pas de règles. Chacun fait ce qu'il veut à la vitesse qu'il veut et en fonction de ses valeurs. »

Festival zéro déchet

Le premier gros projet de l'Association québécoise zéro déchet sera l'organisation du premier Festival zéro déchet les 14 et 15 octobre au Marché Bonsecours à Montréal. « Il y aura des conférences, des tables rondes, des panels et des ateliers », indique Mme Bouchard Gosselin. Plusieurs sujets sont envisagés comme le compost, le recyclage, les produits cosmétiques, la garde-robe minimaliste, la réparation, la couture, etc. La programmation officielle sera lancée en septembre. Des exposants seront aussi sur place pour présenter leurs produits et services.

L'événement souhaite rejoindre autant les personnes ayant peu de connaissances dans le mode de vie zéro déchet que les habitués qui souhaitent approfondir leur démarche. Pour la première édition, l'organisme souhaite accueillir entre 2000 et 3000 personnes.

D'autres projets

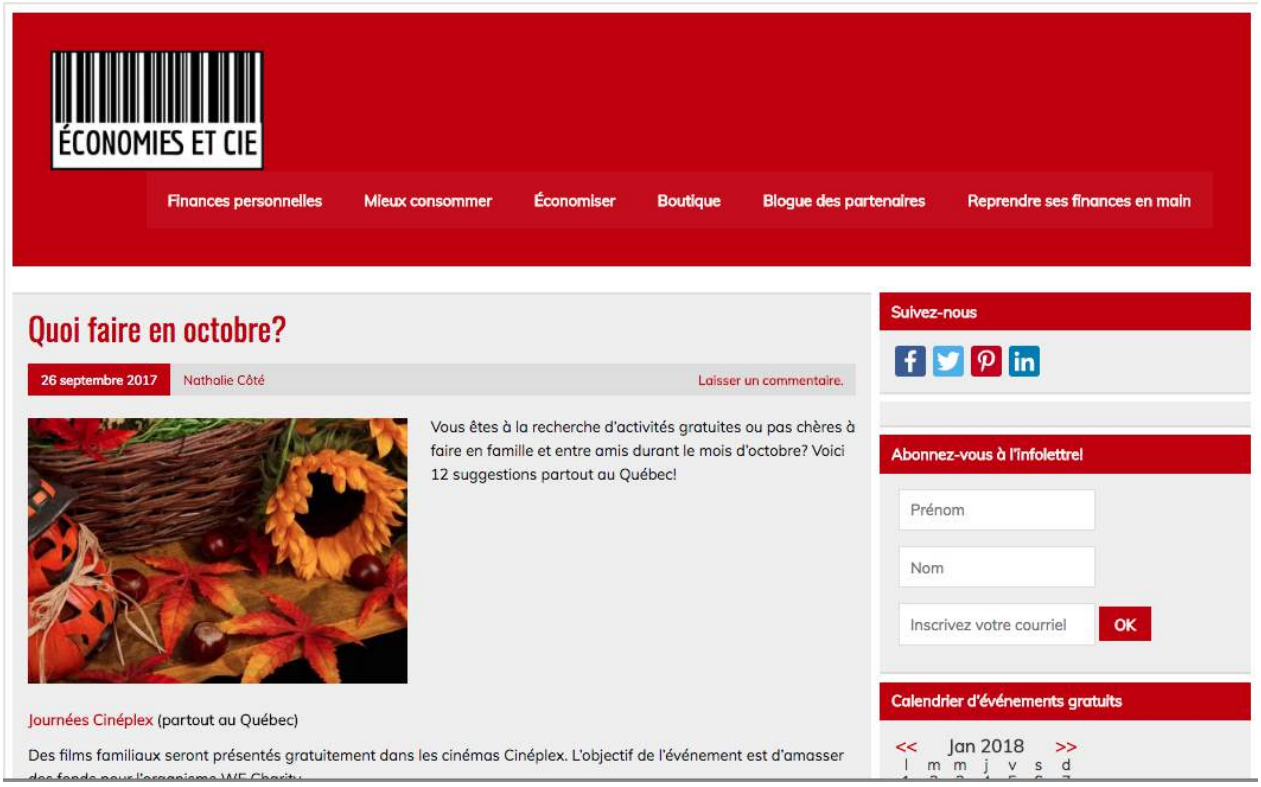
L'organisme aimerait aussi organiser d'autres types d'événements comme des conférences, des 5 à 7 ou des pique-niques. « On veut rejoindre la communauté, indique Mme Bouchard Gosselin. On veut faciliter la rencontre des gens qui pratiquent le zéro déchet, mais aussi des curieux pour qu'ils puissent poser des questions sur ce mode de vie. »

L'Association québécoise zéro déchet souhaite également rejoindre différentes initiatives afin d'œuvrer main dans la main pour favoriser l'éclosion du mode de vie zéro déchet. « On travaille aussi avec le circuit zéro déchet pour faciliter la démarche des gens dans leur magasinage, indique Laure Mabileau, une administratrice. Un autocollant apposé sur la vitrine indique aux consommateurs qu'il est possible d'acheter des aliments dans leurs propres contenants. Ce projet est monté par Cindy Trottier et nous aimerions l'aider à le développer. »

Finalement, si l'association est née à Montréal, les membres du conseil d'administration souhaitent étendre ses activités à la grandeur de la province. « En région, le zéro déchet est souvent moins développé même s'il y a des initiatives qui pullulent, constate Laure Mabileau, une administratrice. Nous voulons vraiment favoriser l'émergence du zéro déchet partout au Québec. »

Quoi faire en octobre?
Par Nathalie Côté
Paru sur Économies et cie
Le mardi 26 septembre 2017

Consulter l'article en ligne



Texte intégral :

Vous êtes à la recherche d'activités gratuites ou pas chères à faire en famille et entre amis durant le mois d'octobre? Voici 12 suggestions partout au Québec!

Journées Cinéplex (partout au Québec)
Des films familiaux seront présentés gratuitement dans les cinémas Cinéplex. L'objectif de l'événement est d'amasser des fonds pour l'organisme WE Charity.

Carrousel international de film (Bas-Saint-Laurent)
1 au 8 octobre
Ce festival de films de Rimouski propose de nombreux films d'ici et d'ailleurs aux enfants, aux adolescents et aux jeunes adultes. Des ateliers et tables rondes figurent

aussi à la programmation. Pour sa 35e édition, le festival offre un passeport famille (deux adultes et deux enfants de 12 ans et moins) pour 35 $ à peine.

Festival de l'oie blanche (Chaudière-Appalaches)
5 au 9 octobre
Montmagny profite du passage des oies blanches pour offrir aux visiteurs d'observer ces oiseaux, mais aussi pour proposer une foule d'activités. Spectacles, jeux gonflables, conférences, danse et défilé figurent notamment à la programmation. Plusieurs activités sont gratuites, mais d'autres sont payantes.

Festival de l'oie des neiges (Capitale-Nationale)
6 au 9 octobre
Les oies sont aussi à l'honneur à Saint-Joachim. Pour l'occasion, les visiteurs peuvent faire l'observation des oiseaux, voir des expositions, participer à un rallye à vélo, faire du géocaching, assister au concours d'hommes forts et plus encore! La plupart des activités sont gratuites, mais certaines sont payantes.

36 heures en couleur (Montérégie)
6 au 8 octobre
Trois journées d'activités sont au programme au parc Michel-Chartrand de l'arrondissement du Vieux-Longueuil. Parmi celles-ci: parcours animés, rallye nocturne, cinéma en plein air, jeux gonflables, ateliers, jeux et plus encore.

Fêtes des montagnes (Capitale-Nationale)
7 et 8 octobre
Cette fête de Sainte-Brigitte-de-Laval propose différentes activités pour toute la famille. Au menu : fermette, jeux gonflables, spectacle de théâtre comique, musiciens, jeux et autres. Il y en a pour tous les goûts.

Découverte de l'étang Burbank (Estrie)
7 au 9 octobre
Dans le cadre de ces journées portes ouvertes, les visiteurs pourront discuter avec des ornithologues aux différents postes d'observation, assister à des conférences et participer à des visites guidées.

1001 visages de la caricature (Laurentides)
7 au 9 octobre
Faites une incursion dans le monde des caricaturistes avec cet événement de Val-David. À la programmation : séances de dédicaces, conférences, ateliers, exposition, caricature en direct et autres.

Lumifest (Montérégie)
12 au 14 octobre 2017
Cet événement original et gratuit est de retour à Longueuil cette année. Il propose notamment au public des projections architecturales sur différents bâtiments de la rue Saint-Charles. Différentes prestations musicales figureront aussi à la programmation.

Festival zéro déchet (Montréal)
14 et 15 octobre
Différentes conférences sur le thème du mode de vie zéro déchet et écoresponsable seront présentées au public. Nathalie Côté, rédactrice en chef d'Économies et cie, animera d'ailleurs une discussion ayant pour thème « Consommation responsable : réduire sa poubelle… et sa facture ». Les participants pourront également voir les kiosques de différents exposants. L'accès est gratuit, mais les ateliers sont payants.

Salon des animaux exotiques (Capitale-Nationale)
14 et 15 octobre
Petits et grands pourront voir et manipuler différents animaux exotiques au centre commercial Fleur de Lys, à Québec. C'est évidemment l'occasion d'en apprendre un peu plus au sujet des différentes bêtes. Une belle activité à faire en famille!

Portes ouvertes dans les casernes (Laval)
14 octobre
Voilà l'occasion pour les citoyens de voir de plus près les casernes et les différents camions de pompiers. Les visiteurs pourront en apprendre davantage sur le métier de pompiers, recevoir des conseils de prévention et assister à des démonstrations.

Idées et solutions pour tendre vers le «zéro déchet»
Par Julie Villain
Paru sur Novae
Le jeudi 5 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Un tout premier Festival Zéro Déchet se tiendra à Montréal les 14 et 15 octobre prochains.

Organisé au Marché Bonsecours, le festival se présente comme un incubateur d'idées et de solutions pour initier le changement vers un mode de vie plus écologique et durable, «sans pression ni culpabilité»! Daniel Vézina, chef émérite de la cuisine québécoise et reconnu pour son engagement dans la réduction du gaspillage alimentaire, est le porte-parole de cette première édition.

Pour Laure Mabileau, présidente de l'Association québécoise Zéro Déchet (AQZD), à l'initiative de l'événement, la programmation du festival a été conçue pour « inspirer, outiller et agir ». Sur deux jours, la programmation compte plus d'une trentaine d'ateliers pratiques et de conférences ainsi qu'une foire de plus de 60 exposants tous secteurs confondus. *« Chacun pourra trouver les réponses aux enjeux qui l'intéressent pour avancer dans sa démarche, à son rythme »*souligne Laure Mabileau. Nul besoin d'être un expert du zéro déchet pour être festivalier. La programmation diversifiée a été

construite pour satisfaire autant les simples curieux que les « enviro-sympathisants » prêts à passer à l'action et les inconditionnels de ce mode de vie. « *Nous souhaitons à la fois démystifier cette tendance pour les personnes curieuses d'en savoir plus, créer le facteur déclencheur pour un changement de comportement chez les sympathisants, et renforcer la communauté zéro déchet existante à Montréal.* »

Quand on sait qu'au Québec, chaque habitant produit en moyenne 724 kg de déchets par an, l'objectif affiché du zéro déchet peut sembler inatteignable. Pourtant, *« le « zéro » ne doit pas être un facteur de pression pour le citoyen. « La campagne de communication du festival a été construite sur un ton festif et positif en valorisant les solutions et les gestes simples à adopter au quotidien. La poubelle est aussi le plus petit dénominateur commun que l'on peut trouver pour mobiliser les citoyens. Quand on s'intéresse à la poubelle, la réduction des déchets prend une dimension individuelle et quotidienne. Elle n'est plus seulement une responsabilité gouvernementale. »*

Voyages, alimentation, mode, bien-être, cosmétique, … : des solutions et des alternatives zéro déchet et zéro gaspillage existent dans tous les secteurs de notre vie quotidienne. « *Outre la réduction à la source et le gaspillage alimentaire, ce sont des thématiques aussi variées que la consommation locale, le transport actif ou encore les économies d'énergie qui seront repensées.* » Les conférences, gratuites et accessibles à tous, permettront d'aborder la démarche zéro déchet sous différents angles, à travers par exemple le portrait de familles engagées, de citoyens pionniers ou d'entrepreneurs sociaux. Parmi les invités, Julie Poitras-Saulnier, des Jus Loop, Dorian Zéphir, du café Le 5e et Andréanne Laurin, de l'épicerie LOCO, partageront leurs expériences entrepreneuriales. Le festival accueillera également Robert Reed, porte-parole de Recology, coopérative en charge de la collecte et du traitement des déchets pour la ville de San Francisco. Autre grand moment fort de ces deux jours, la conférence et dégustation de Daniel Vézina consacrée à la « cuisine réfléchie » se tiendra le dimanche 15 octobre de 13h à 14h.

Le festival est le premier d'une série de projets portés par l'AQZD qui pourrait servir de tremplin pour la suite. L'organisation espère notamment mobiliser une communauté grandissante de citoyens engagés pour influencer des choix politiques toujours plus ambitieux en matière de protection environnementale.

Le premier Festival zéro déchet n'est pas seulement pour les «extrémistes»
Par Michel Saba (La Presse Canadienne)
Paru sur L'Actualité
Le samedi 14 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Le premier «Festival zéro déchet» qui se déroule cette fin de semaine au Marché Bonsecours dans le Vieux-Montréal a attiré samedi des centaines de personnes à la recherche d'inspiration pour consommer de façon plus écologique.

L'événement vise à démystifier le mouvement «zéro déchet», à encourager une réflexion sur notre mode de vie et à présenter des solutions alternatives qui sont meilleures pour la planète.

Le festival propose des conférences thématiques, des ateliers culinaires, de fabrication de produits ménagers et d'hygiène personnelle, ainsi qu'une foire d'exposants.

Il s’adresse au grand public, pas seulement aux «extrémistes», a précisé la co-organisatrice Florence-Léa Siry en entrevue avec La Presse canadienne.

Elle a soutenu que chaque petit geste, comme de transporter une tasse réutilisable, compte.

Certains, comme Charles-Antoine Bacci, sont venus chercher de nouvelles idées et de la motivation.

Après avoir assisté à une conférence, il compte dorénavant mieux trier ce qu’il jette et profiter de manière plus soutenue du compostage offert par sa municipalité.

«Ça m’a donné l’envie de le faire vraiment, pas seulement à moitié», a-t-il indiqué.

Quelques idées simples

L’un des conférenciers, Benjamin Gendron-Smith, tient avec son amoureuse un blogue où il partage des trucs et des anecdotes sur son quotidien zéro déchet.

Selon lui, il est essentiel d’y aller «une étape à la fois» pour éviter d’encaisser un trop gros choc sur son mode de vie.

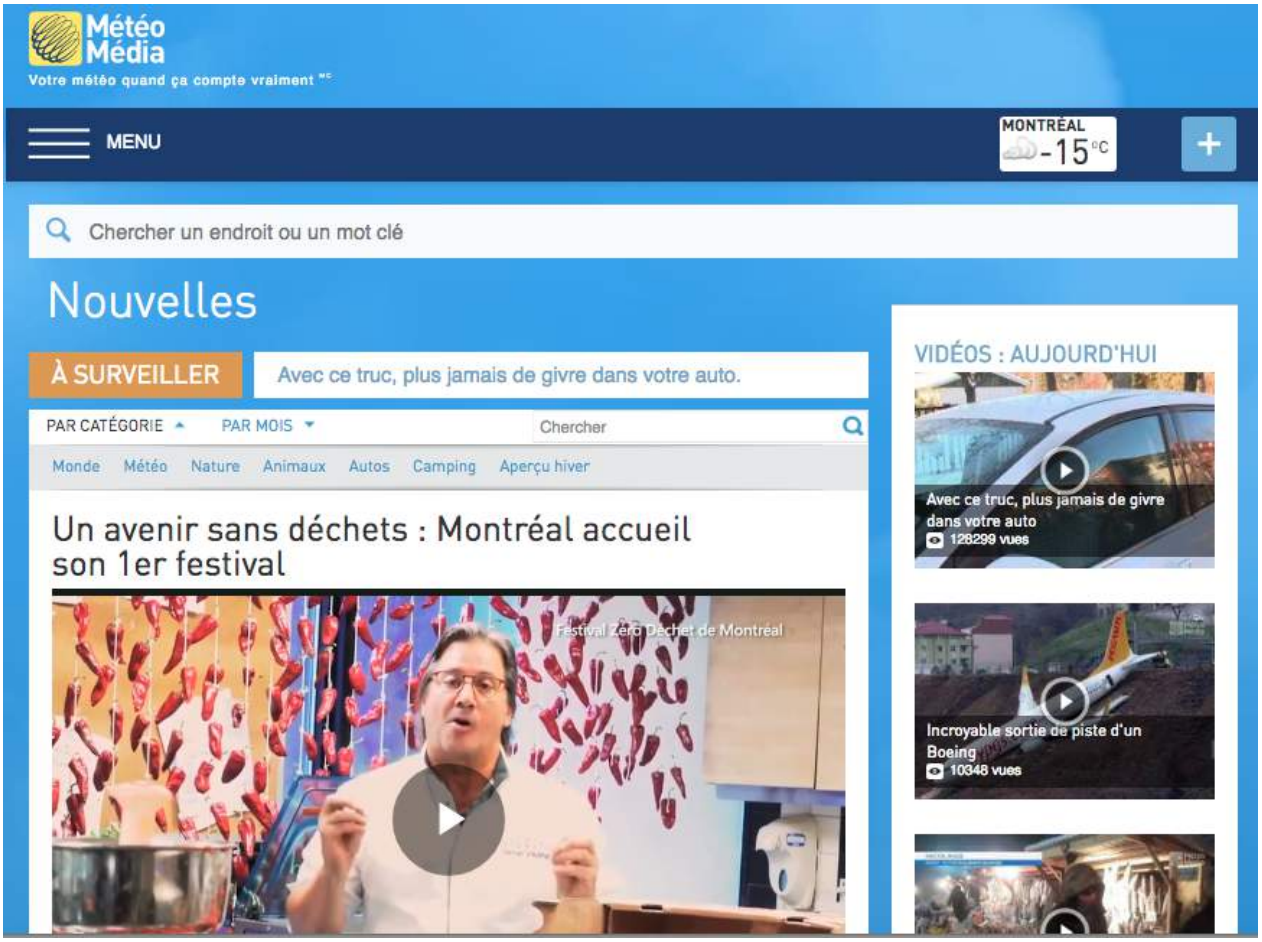
À l’épicerie, M. Gendron-Smith suggère de magasiner en vrac, d’apporter ses plats et d’éviter d’utiliser les sacs en plastique du rayon des fruits et légumes. «Il y a beaucoup de fruits et légumes qui ont une pelure comme les bananes et les ananas», a-t-il lancé.

Le chef Daniel Vézina, qui est porte-parole de l’événement, affirme vouloir mettre ses connaissances du produit et des techniques à profit pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Dans un livre, il encourage l’utilisation «à 100 pour cent» d’aliments dont certaines parties que beaucoup de gens jettent immédiatement aux ordures. «Il faut utiliser le cœur et la peau des tomates. Il faut utiliser les feuilles, les tiges et les écorces des céleris-raves. Il faut utiliser les fanes et les pelures des carottes», a-t-il martelé.

Le chef Vézina propose notamment des façons d’en faire des potages et des bouillons. Selon lui, «(en récupérant), «on vient aussi chercher de nouvelles saveurs».

Un avenir sans déchets : Montréal accueil son 1er festival
Paru sur Météomédia.com
Le samedi 14 octobre 2017

Visionner la vidéo en ligne



Texte intégral :

« Contribuer à un monde meilleur, un changement à la fois » c'est la devise du premier Festival Zéro Déchet qui aura lieu à Montréal ce week-end.

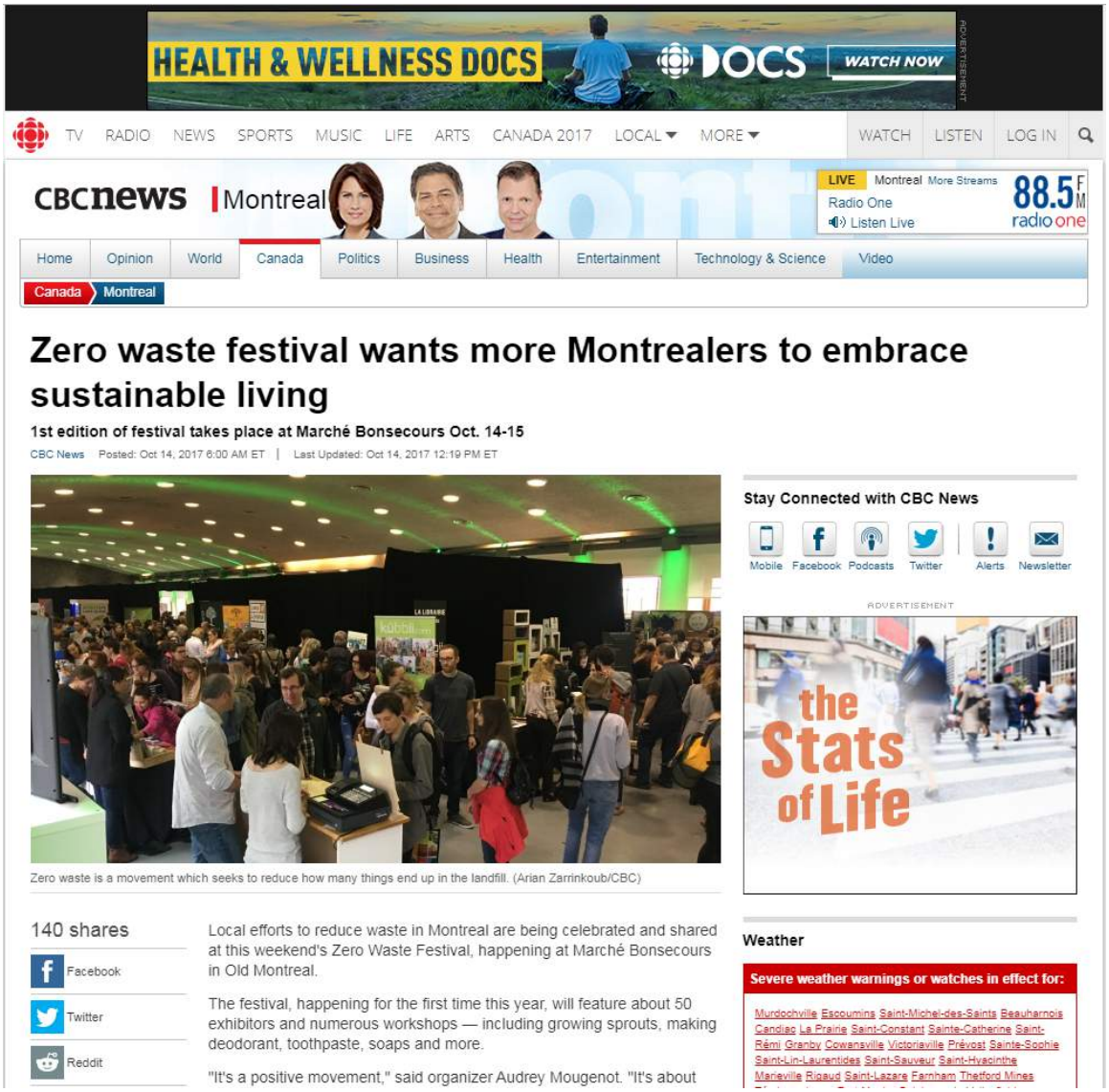
Au travers de 20 conférences et panels, 20 ateliers pratiques et une foire de 50 exposants, le but est d'aborder des sujets tels que la consommation responsable, la gestion des matières résiduelles, le minimalisme, l'écologie et d'autres thématiques.

Chaque année, un Montréalais produit 249 kilos d’ordures ménagères qui filent ensuite au dépotoir. C’est beaucoup plus que la moyenne provinciale.

Ainsi, qu’ils soient déjà avancés dans une démarche zéro déchet, simplement curieux ou ne connaissant rien de ce mode de vie, les participants de ce festival auront l’occasion de recueillir de précieuses informations pour la vie de tous les jours.

Zero waste festival wants more Montrealers to embrace sustainable living
Par CBC News
Paru sur CBC.ca
Le samedi 14 octobre 2017

Consulter l'article en ligne



Texte intégral :

Local efforts to reduce waste in Montreal are being celebrated and shared at this weekend's Zero Waste Festival, happening at Marché Bonsecours in Old Montreal.

The festival, happening for the first time this year, will feature about 50 exhibitors and numerous workshops — including growing sprouts, making deodorant, toothpaste, soaps and more.

"It's a positive movement," said organizer Audrey Mougenot. "It's about doing something that is possible."

Entry is free, but some of the workshops cost money.

Zero waste is a movement which seeks to reduce how many things end up in the landfill. Primarily, it aims to reduce the use of packaging and encourages recycling and composting.

« BonApp feeds on zero waste movement with community fridge network », Festival co-founder, Florence-Léa Siry, said that despite what some people think, the Zero Waste movement doesn't expect everyone to be an extremist in their habits.
"If you do something, one day at a time, you can help," Siry told CBC Montreal's *Radio Noon*.

Siry says that it's important for individuals to work towards waste reduction in their lives so that companies and stores will follow.

"As a citizen you have to take a stand and then the companies will hear you, and in a few years they will change their way," Siry said.

Montrealers work to reduce waste
Jean-François Archambault, the founder of La Tablée des Chefs, a group that recovers food and redistributes it, said that as a chef he's seen that about 30 per cent of the food in restaurants comes back to the kitchen untouched.

He said that, out of respect for everyone from the cooks to the farmers, the food should be eaten.

This restaurateur wants Canadians to eat 'garbage'

His team has been working for 10 years collecting food from places where it isn't touched and redistributing it.

About 70,000 people are fed annually from the nine tons of food recovered from the executive suite at the Bell Centre, he said.

He works in conjunction with the Welcome Hall Mission to distribute that food to hungry people.

Dietician Robin Glance lives in the West Island with her family and tries to reduce waste where she can.

The family has been trying to ditch disposable containers and go with reusable ones. "My son is now quite aware of it," Glance said. "It is nice to start the conversation young."

Une entreprise québécoise propose du papier de toilette lavable
Par Frédéric T. Muckle de l'Agence QMI
Paru sur TVA Nouvelles
Le dimanche 15 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Une petite entreprise québécoise propose d'opter pour du papier de toilette réutilisable dans le cadre du tout premier Festival Zéro Déchet de Montréal.

« Nous avons quatre enfants et le papier jetable disparaissait à une vitesse incroyable. Depuis que nous utilisons le lavable, on constate une énorme différence, » explique Maude Simard, fondatrice de 4MoustiqueS.

Le produit, disponible en feuillet ou en rouleau pour moins de 30 $, est fait de flanelle de coton et est lavable à la machine tout comme des couches de tissus.

Depuis le printemps 2016, Mme Simard a vendu plus de 1000 rouleaux.

Un produit qui pique la curiosité

Lucie Boudreault d'Univert-Écolo, qui vendait le produit de Mme Simard au festival, était surprise du succès du papier hygiénique réutilisable.

« En boutique, c'est plus souvent comme une curiosité, explique la propriétaire de la boutique située à Saint-Jean-de-Richelieu qui avait une vingtaine de rouleaux pour la fin de semaine. Ici [au Festival Zéro Déchet], on a vendu tout ce qu'on avait. »

Même si le produit a été très populaire, certains visiteurs se gardaient une petite réserve.

« C'est intéressant, mais je ne suis pas rendu là parce que ça doit être beaucoup d'entretien », explique Bernadette Bédard, une enseignante à la retraite.

« Nous avons l'impression que c'est une grosse tâche, mais non, en réalité c'est assez simple, » précise plutôt Maude Simard.

Quatre autres articles pour moins gaspiller

Le Festival Zéro Déchet accueillait de nombreux kiosques vendant un grand nombre de produits écoresponsables en fin de semaine au marché Bonsecours de Montréal.

Parmi ceux-ci, il y avait notamment les urnes funéraires écologiques de l'entreprise Muses Urnes Design, proposant une sépulture 100% écologique.

L'entreprise présentement en campagne de sociofinancement vend ces urnes faites de marc de café et d'argile qui sont destinées à être enterrées et ensuite ornées d'une pousse d'arbre qui ultimement, poussera à l'endroit où les cendres du défunt sont enfouies.

Du côté vestimentaire, Ericka Poirier Leblanc de l'entreprise Ô Vent éco-création exposait des sous-vêtements faits de matériaux recyclés venant de retailles de tissus neufs et de t-shirts récupérés.

Mélanie Girard-Brisson de Flower Ink, proposait quant à elle des cartes de souhaits fabriquées avec du papier contenant des graines fleurs sauvages et qui peuvent donc être plantées plutôt qu'être oubliées dans le fond d'un tiroir.

Autre produit intéressant, des tampons à récurer crochetés à la main servant à laver la vaisselle étaient disponibles au kiosque de Véronique Houde, La Capitaine Crochète.

Ici Radio-Canada, Succès surprise pour le Festival Zéro déchet de Montréal
Par Fannie Bussières-McNicoll
Paru sur ici.radio-canada.ca
Le dimanche 15 octobre 2017

Consultez l'article en ligne

Texte intégral :

La première édition du Festival Zéro déchet de Montréal a connu un succès inattendu, cette fin de semaine, au Marché Bonsecours. Plus de 6700 personnes ont participé à l'événement, plus du double de ce qui avait été prévu.

Selon les organisateurs, la popularité de l'événement – le premier du genre en Amérique du Nord – trahit l'intérêt grandissant des Québécois pour un mode de vie plus écoresponsable et une manière de consommer qui entraîne moins de gaspillage.

Les organisateurs avaient prévu 20 conférences et 25 ateliers pratiques pour sensibiliser les participants aux pratiques zéro déchet et leur donner des trucs pour éviter le gaspillage alimentaire, recycler et réutiliser davantage. L'objectif des membres fondateurs de ce festival était de faire découvrir le mode de vie zéro déchet.

« La devise du festival est "inspirer, outiller, agir". Inspirer par le biais de conférences et d'ateliers pratiques. Outiller en visitant la foire aux exposants. Et puis agir à la maison

pour s’engager dans une démarche de réduction des déchets. » - Cynthia Bouchard-Gosselin, membres du comité organisateur du Festival zéro déchet

Dans la section foire du festival, 55 exposants présentaient leurs initiatives zéro déchet. Certains proposaient des cours pour apprendre à fabriquer soi-même du savon, du dentifrice ou encore de la crème hydratante. D’autres proposaient des couches et des lingettes lavables, des bouteilles ou d'autres contenants réutilisables ou encore des vêtements recyclés.

Plusieurs épiceries et groupes d’achat zéro déchet étaient aussi présents. Parmi ceux-ci, figure le groupe d’achat NousRire, qui propose à ses membres d’acheter leurs aliments en vrac en apportant leurs pots de verre ou autres contenants pour contrer le suremballage de la nourriture.

Selon son cofondateur, Adam Taschereau, le mouvement zéro déchet est en plein essor.

« C’est extraordinaire! Il y a plein d’épiceries biologiques en vrac qui ouvrent un peu partout au Québec. On sent une grande réceptivité et une grande curiosité des gens envers le mode de vie zéro déchet. » - Adam Taschereau, cofondateur du groupe d'achat NousRire

Marie Gaucher, la coordonnatrice de La Transformerie, explique pour sa part comment son entreprise s’inscrit dans le mouvement zéro déchet en luttant contre le gaspillage alimentaire : « On récupère des fruits et légumes invendus chez les petits commerces en alimentation et les épiceries avant de les transformer en différentes recettes de tartinades salées et sucrées. »

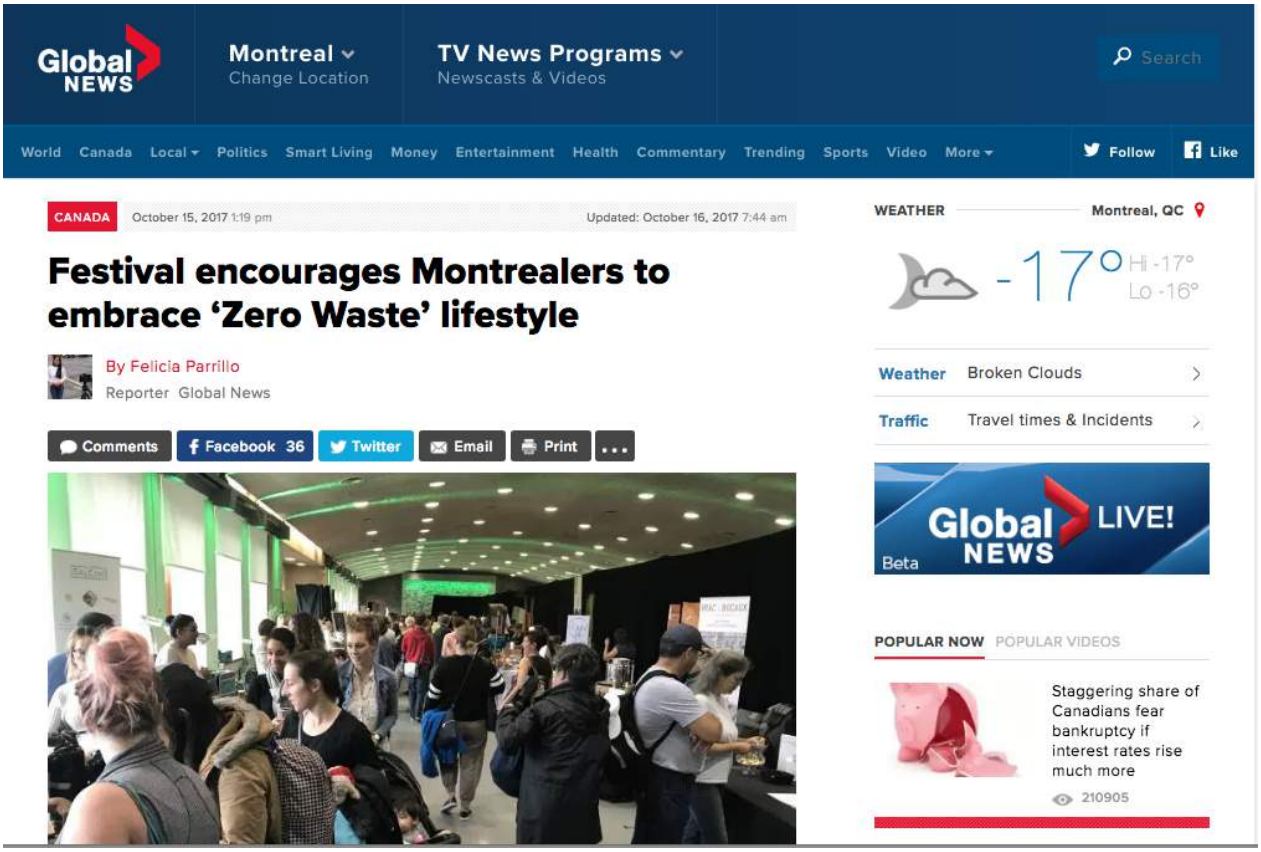
Le mouvement zéro déchet interpelle de plus en plus de Québécois parce qu'il propose des actions simples et positives, selon Cynthia Bouchard Gosselin : « On apporte des solutions au lieu de parler des problèmes par rapport aux changements climatiques par exemple. Les gens viennent ici et repartent avec les outils qui leur conviennent. »

« Je trouve important qu'on diminue nos déchets pour la planète. C'est une réalité qu'on ne peut pas cacher. Si chacun commence à faire ses petites affaires, tranquillement, on va peut-être en arriver à une solution prometteuse. » - Charlotte, participante du Festival zéro déchet de Montréal.

Les organisateurs du premier Festival zéro déchet espèrent que le festival servira de tremplin pour propulser de nouvelles initiatives écoresponsables au Québec.

Festival encourages Montrealers to embrace 'Zero Waste' lifestyle
Par Felicia Parrillo
Paru sur GlobalNews.ca
Le dimanche 15 octobre 2017

Consulter l'article en ligne



Texte intégral :

The first edition of the Zero Waste Festival took place this weekend at Marché Bonsecours.

The event featured 50 exhibitors, selling 'Zero Waste' lifestyle items such as clothes, organic food, and natural and environmentally-friendly cosmetics.

Visitors also had the opportunity to attend workshops and demonstrations and learn about the 'Zero Waste' lifestyle firsthand, by creating their own soaps and face products, and attending culinary workshops with renowned chefs.

“They can shop, they can learn and they can ask many questions,” said festival co-organizer Audrey Mougenot. “They can probably find solutions to waste problems that they didn’t even know existed.”

The Zero Waste movement aims to reduce waste production as much as possible. It’s also a lifestyle choice that’s becoming increasingly popular.

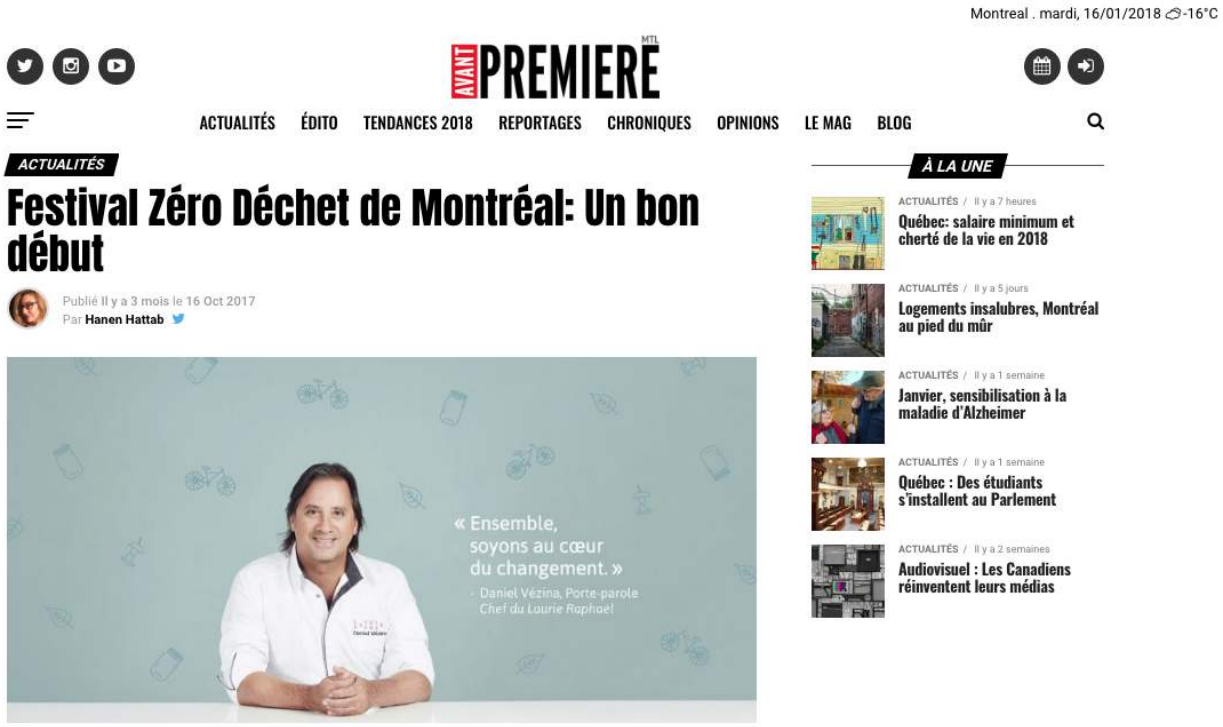
“The really great thing about this movement is that it’s a very positive movement and it’s something that empowers you,” said Mougenot. “Instead of watching TV, being so concerned about what’s happening and feeling helpless, you can actually do something.”

Organizers say the event saw around 3,700 visitors are Saturday and expect around the same amount on Sunday.

And with numbers like that, they say, there will definitely be more festivals like this in the future.

Festival Zéro Déchet de Montréal : Un bon début
Par Hanen Hattab
Paru sur Avant Première
Le lundi 16 octobre 2017

Consulter l'article en ligne



Texte intégral :

À force d'être remise sur la table des décideurs et récupérée par les multinationales, la question environnementale semble engloutie dans un verbiage stérile. On ne le répétera jamais assez ; un siècle et quelques décennies de progrès industriel et de mutations sociales ont suffi pour éloigner l'Homme de la nature et surtout pour le transformer en pollueur et acheteur compulsif. Une machinerie complexe l'a défait du sens d'écoute de ses véritables besoins pour le remplacer par la soumission aux caprices et aux futilités les plus démesurés. Combien de temps faut-il pour apprendre à désobéir aux pulsions du consumérisme ? Devrait-on plutôt se demander combien de temps faut-il pour prendre conscience de l'impact de nos gestes ordinaires sur la planète et sur notre santé ?

Avec tous les changements climatiques et leurs conséquences dévastatrices dans plusieurs coins du monde, on ne peut que supposer l'existence d'une conscience écologique sociale depuis déjà quelques temps. Mais, convertir cette pensée en action partagée par tous est une autre paire de manches. Les modes de vie écoresponsables des altermondialistes ou des bobos ne suffiront pas à changer le cours des choses. Le philosophe René Girard a pourtant donné la recette de ce qui peut engendrer une sorte de contagion comportementale : « L'homme désire toujours selon le désir de l'Autre ». Autrement dit, quand je vois quelqu'un dans mon entourage s'intéresser à quelque chose, cette dernière devient l'objet de mon désir. Créer des occasions pour rassembler les gens dans un cadre qui traite du sujet est susceptible de contribuer à répandre des habitudes de consommations saines, dans le meilleur des mondes à les ériger comme un impératif éthique. Une belle initiative qui a eu lieu le 14 et 15 octobre, au vieux Montréal, devrait participer au fil de ses prochaines éditions à toucher beaucoup de Montréalais sur la question.

Le premier festival Zéro déchet de Montréal, organisé en collaboration avec l'Association Québécoise Zéro Déchet, s'est donné pour mission de sensibiliser sur le gaspillage et informer sur les enjeux de la consommation responsable. Des producteurs locaux et un espace d'échange citoyen sur le sujet ont accueilli les festivaliers dans les locaux du Marché Bonsecours. Des artisans et des associations ont présenté aux visiteurs des produits et des activités aussi variés qu'originaux et insolites. L'entreprise Muses Urnes Design a suscité la curiosité du public avec sa sépulture écologique : ROOTS est une urne funéraire fabriquée à base de marc, de café post-consommation et d'autres matériaux écologiques. Bref, du papier toilette et couches pour enfants réutilisables aux produits cosmétiques, les visiteurs ont pu constater qu'il est possible de réduire ses déchets et ne rien sacrifier en bien-être et confort. Des conférences et des ateliers ont présenté des notions très importantes pour cerner la problématique du gaspillage. Les visiteurs ont été ainsi informés sur l'économie circulaire, la consommation locale, la durabilité et d'autres solutions pour penser l'avenir à la lumière de plusieurs paramètres urgents comme la pénurie des ressources, la gestion des déchets, etc.

Ces événements de fin de semaine peuvent certes contribuer à sensibiliser les non-avertis. La grande affluence au festival témoigne de la volonté d'un grand nombre de Montréalais de comprendre, découvrir et s'inspirer pour mieux agir. C'est pour cette raison que les organisateurs sont invités à avoir une stratégie de géomarketing pour couvrir plus d'arrondissements et de quartiers lors des prochaines éditions.

Les pelures et épluchures : quoi en faire ?
Par Nathalie Côté

Paru sur Économies et cie
Le mardi 17 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

En cuisine, bien des pelures et autres épluchures se retrouvent souvent au compost, au mieux, ou encore à la poubelle. Pourtant, la très grande majorité d'entre elles peuvent être réutilisées dans des recettes, des produits ménagers, des produits de beauté ou au potager. C'est économique et écologique!

Ces astuces bien connues des générations précédentes ont été peu à peu oubliées, soulignait Marie Cochard dans une conférence lors du Festival zéro déchet de Montréal, samedi dernier. Pour l'écriture de son livre Les épluchures, elle a d'ailleurs sondé « les anciens » ainsi que des gens de différents pays pour découvrir toutes sortes de recettes.
« Presque tout peut servir à quelque chose, assure-t-elle. Les deux seules exceptions, ce sont les feuilles de tomates et de rhubarbes, parce qu'elles sont toxiques. »

Mais avant de trouver une seconde vie aux pelures et épluchures, on peut aussi se demander s'il ne serait pas tout simplement plus simple de les manger directement. « La pelure de la pomme de terre contient 100 fois plus de nutriments que la chaire », signale Mme Cochard.

Une autre pelure nutritive qu'on jette trop souvent… celle du kiwi! « Il ne faut pas avoir peur des poils, rassure-t-elle. Si on le lave, ils s'envolent et on profite de toutes les vitamines. »

Les feuilles de carottes et de radis, par exemple, sont aussi délicieuses en salade.

Idées pratiques

L'auteure propose différentes idées originales pour les pelures et autres épluchures. En voici quelques-unes.

Peau de banane

- Frottez vos souliers de cuir (ou même vos fauteuils en cuir) avec l'intérieur d'une peau de banane. Ensuite, passez un chiffon doux. Cela permet de raviver le cuir.
- Découpez-les en lanières et enterrez-les au pied de vos rosiers. Ce fertilisant naturel favorise la floraison et ravive les couleurs.
- Frottez l'intérieur de la peau sur vos dents régulièrement permet de les blanchir et de faire disparaître les taches.

Pelures d'oignon

- Faites sécher les pelures puis réduisez-les en poudre. Celle-ci peut remplacer jusqu'à 5 % de la farine dans une recette.
- Faites infuser vos pelures d'oignon puis filtrez. Utilisez cette eau comme rinçage après le shampoing pour donner de beaux reflets à vos cheveux.

Noyaux d'olives

- Gardez-les en vue de les utiliser dans votre poêle à bois par temps froid. Leur capacité chauffante est étonnante, selon Mme Cochard.

Os

- Conservez les os de la viande pour fabriquer de délicieux bouillons.

Cerises

- Conservez les queues et faites-les sécher sur un linge. Vous pourrez en faire des tisanes.
- Lavez les noyaux et conservez-les. Vous pourrez ensuite les mettre dans un sac de tissus pour en faire un « sac magique ». Vous pouvez le chauffer au micro-

ondes pour en faire une bouillotte ou le mettre au congélateur si vous recherchez plutôt le froid.

Agrumes

- Utilisez les pelures d'agrumes (oranges, citrons, etc.) pour faire du nettoyant tout usage.

Coquilles d'œufs

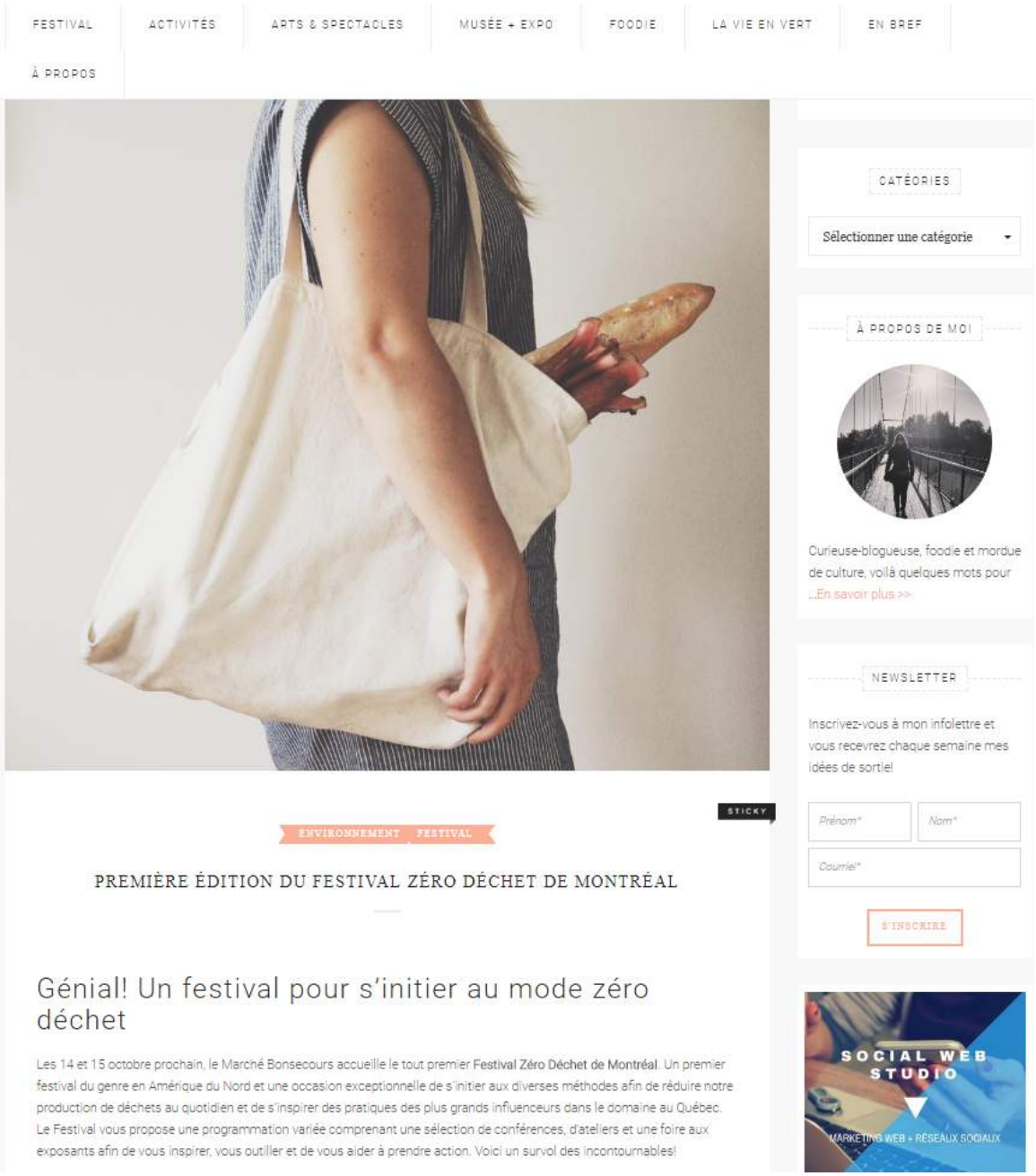
- Plantez vos semis dans des coquilles d'œufs. Ces petits pots sont totalement biodégradables et les plantes profitent de cet apport en calcium.
- Broyez vos coquilles et mélangez-les avec de l'eau et du savon de Marseille pour nettoyer vos casseroles. « Ça permet d'enlever la nourriture collée sans rayer les casseroles », assure Mme Cochard.

Évidemment, les lecteurs peuvent aussi trouver plusieurs autres trucs dans son livre. Mme Cochard incite aussi le public à faire ses propres expériences avec les épluchures. « On ne risque pas grand-chose à essayer puisque, de toute façon, ce sont des choses dont on se débarrasserait », souligne-t-elle.

5. Autres médias et influenceurs

Première édition du Festival Zéro Déchet de Montréal
Par Isabelle Vallée
Paru sur les bons plans
Le dimanche 1er octobre 2017

Consulter l'article en ligne



Texte intégral :

Génial! Un festival pour s'initier au mode zéro déchet.

Les 14 et 15 octobre prochain, le Marché Bonsecours accueille le tout premier **Festival Zéro Déchet de Montréal**. Un premier festival du genre en Amérique du Nord et une occasion exceptionnelle de s'initier aux diverses méthodes afin de réduire notre production de déchets au quotidien et de s'inspirer des pratiques des plus grands influenceurs dans le domaine au Québec. Le Festival vous propose une programmation variée comprenant une sélection de conférences, d'ateliers et une foire aux exposants afin de vous inspirer, vous outiller et de vous aider à prendre action. Voici un survol des incontournables!

Conférences zéro déchet inspirantes.
Une série de conférences et de panels de discussion sont accessibles gratuitement durant le festival et couvriront l'ensemble des sujets d'actualité (voici un survol) : *L'aventure zéro déchet en famille* avec Laure Caillot, Tamaro Diallo et Jonathan Simard, *Zéro déchet et réchauffement climatique* avec Sara Hilal, *Consommation responsable, diminuer sa poubelle … et sa facture*, *Aspirer à une ville zéro déchet : l'exemple de San Francisco* (conférence en anglais avec Robert Reed), *Organiser un événement zéro déchet : du mariage à la fête d'enfants*, *objectif 2020 : le compostage et les enjeux de demain* avec Éric Ménard, Amélie Côté, Marlène Hutchinson, Robert Reed et Michel Séguin, *Sauver la planète, une bouchée à la fois* avec Bernard Lavallée le nutritionniste urbain, *Un environnement sain pour un bébé en santé* avec Tamaro Diallo de Katchoo inc., et plusieurs autres!

La cuisine zéro déchet avec Daniel Vézina et Florence-Léa.
Porté par l'engagement citoyen de cet événement, le chef émérite **Daniel Vézina**, porte-parole de l'événement et chef engagé dans la réduction du gaspillage alimentaire dans ses entreprises, offrira une conférence-dégustation le dimanche 15 octobre à 13h. Une occasion de prendre quelques notes, de s'inspirer et d'en apprendre davantage sur la cuisine réfléchie et sans gaspillage.

Daniel Vézina, chef exécutif et fondateur du groupe Laurie Raphaël, développe des recettes avec l'ambition de respecter l'aliment et d'en faire une grande oeuvre. Depuis ses tout débuts, il a une grande conscience de l'importance de réduire le gaspillage alimentaire dans ses entreprises et d'arriver le plus près possible à l'objectif 0. Au fil des années, son expertise l'a amené à développer des pratiques culinaires afin de cuisiner de la racine à la feuille et ainsi contrer le gaspillage alimentaire directement à la source.

Daniel Vézina au festival :
Samedi 14 octobre :
10h00 – Daniel Vézina sera présent à l'ouverture du Festival pour accueillir le public
11h00 à midi – Daniel Vézina offrira une séance de dédicace

Dimanche 15 octobre :
13h00 à 14h00 – Daniel Vézina animera un atelier dégustation (RSVP)
14h00 à 15h00 – Daniel Vézina offrira une séance de dédicace

Depuis qu'elle a fondé le Chic Frigo Sans Fric en 2012, **Florence-Léa** consacre sa vie à revaloriser les différents trucs et astuces d'économie familiale de nos grands-mères. Elle y ajoute sa touche de créativité, ce qui lui a valu le titre « d'experte en gestion des restants ». Elle a inventé *les 10 commandements pour adopter le zéro gaspillage* et développe des canevas de recettes pour réussir à tout coup ses repas sans jeter de nourriture. Sa passion pour le mode de vie zéro déchet vous inspirera certainement. Elle offrira plusieurs ateliers lors du festival.

Ateliers et démonstrations zéro déchet
Aux conférences s'ajoute une série d'ateliers (tous plus intéressants les uns que les autres) qui vous permettront de plus facilement intégrer le mode zéro déchet à votre quotidien. Vous pourrez, entre-autre assister aux ateliers : préparer des lunch et collations zéro déchet animé par les Cocos Écolos, fabriquer des emballages en coton ciré et une aventure sans frigo avec Marie Cochard, un atelier de pousses et germination animé par l'Académie végétale, un atelier de création de produits d'hygiène corporelle avec Les Trappeuses (transformez 4 ingrédients simples en produits d'hygiène corporelle!), un atelier culinaire pour concocter des boissons originales et des canapés rapides avec seulement les aliments qui encombrent votre frigo avec Chic frigo sans fric, un atelier de production de kombucha et bien plus. Réservations requises pour les ateliers, le coût de participation à chaque atelier varie entre 15$ et 30$.

Kiosques et exposants
La Foire aux exposants vous offrira des produits et services afin de vous accompagner dans votre transition vers un mode de vie plus écologique avec : accessoires zéro déchet, savons écologiques, produits hygiéniques et corporels, vêtements éthiques, germinations, magasins de vrac, produits ménagers, accessoires pour bébés et enfants, transports actifs, épiceries zéro déchet, paniers de fruits/légumes biologiques, meubles écolos, sacs à sandwichs en tissu, etc.

À propos du Festival Zéro Déchet de Montréal
Le Festival Zéro Déchet de Montréal est organisé par l'Association québécoise Zéro Déchet (AQZD). L'AQZD est un organisme à but non lucratif dont la mission est de

sensibiliser le public, les gouvernements, les entreprises et les autres organisations aux nombreux bienfaits d’un mode de vie Zéro Déchet pour l’environnement, la santé, le développement personnel et le quotidien.

Festival Zéro Déchet de Montréal
Paru dans média terre
Le lundi 2 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Vous avez déjà débuté une démarche zéro déchet ou vous êtes tout simplement curieux de connaître les trucs et astuces reliés à ce mode de vie ?

Participer au Festival Zéro Déchet de Montréal, c'est aborder des sujets tels que la consommation responsable, la gestion des matières résiduelles, le minimalisme,

l'écologie, et plus! C'est assister à des conférences, des ateliers pratiques, rencontrer des commerçants et exposants qui vous feront découvrir que nous pouvons tous contribuer à un monde meilleur, un changement à la fois.

Aperçu de la programmation
Animé par Florence-Léa Siry, auteure, chroniqueuse et conférencière zéro gaspillage, animera l'atelier "Décorer son sac à vrac avec ses rebuts alimentaires". Ludique et créatif, cet atelier permettra de sensibiliser les enfants de 6 à 12 ans sur la consommation en vrac et le gaspillage alimentaire, dans la joie et la bonne humeur ! Emmenez vos enfants décorer des sacs à vrac avec des rebuts alimentaires !

Pétillante et riche en probiotiques, cette boisson faite de thé fermenté conquiert peu à peu les papilles des Québécois. Certains se lancent même dans la fabrication de leur propre kombucha. Rejoignez David Côté, animateur de l'atelier Kombucha et éco-entrepreneur pour en découvrir les secrets lors d'une démonstration de fabrication de kombucha

Lors de cet atelier, Sonia Paradis, directrice de La Fabrique éthique, auteure du livre Porter le changement vous montrera comment fabriquer des "patchs" à partir de tissus à motifs ainsi que les points à la main qui vous permettront de les poser sur vos vêtements. Ces techniques faciles sont idéales pour renforcir les surfaces usées par le temps, réparer les trous sur les habits de vos touts petits, ou ajouter de la personnalité aux vêtements qui ont besoin d'un second souffle !

Voyez la programmation complète en ligne.

Informations pratiques
Le Festival Zéro Déchet de Montréal se tiendra le samedi 14 octobre et dimanche 15 octobre 2017 au Marché Bonsecours situé au 350 rue Saint-Paul Est à Montréal. Entrée libre pour les conférences et la Foire aux exposants. Seul l'accès aux ateliers est payant. Pour réserver votre place, consultez l'horaire des ateliers.
Le Festival est organisé par l'Association québécoise Zéro Déchet

DIY | 5 idées zéro déchet pour la maison
Par Anne
Paru sur Montreal Addicts
Le mardi 10 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

À l'occasion de la 1ère édition du Festival Zéro déchet qui a lieu en fin de semaine *(j'ai hâte d'y aller!)*, j'ai envie de partager quelques idées de **DIY zéro déchet**. J'ai déjà partagé le DIY du shampoing sec et du déodorant maison. Il est facile de recycler et réutiliser ce qu'on a à la maison! Voici donc 5 idées parfaites!

1. Faire pousser ses déchets verts
Tout le monde a déjà fait pousser un noyau d'avocat, non? Si vous n'avez jamais fait ça enfant, rien de plus facile… il suffit de nettoyer et placer un noyau d'avocat dans un verre d'eau et attendre quelques semaines que racines, tiges et feuilles se soient bien développées avant de mettre en terre. On obtient une plante à grandes feuilles facile à entretenir. Celui-ci doit avoir un an environ. Le précédent est mort au bout de 3 ans, pendant que j'étais en voyage :(

Cette année, j'ai fait pousser mes plants de tomates à partir des graines récupérées d'une tomate que j'ai mangée. J'ai simplement mis les graines directement en terre et j'ai ensuite repiqué des pousses dans un gros pot! Je m'y prendrais un peu plus tôt l'année prochaine et je le ferais avec des tomates cerises. Pensez-y le printemps prochain!

Et dernièrement, j'ai mis ma "tête" d'ananas en terre, les feuilles poussent bien! J'ai hâte de voir quel ampleur il va prendre! Il suffit de couper les feuilles qui sont à la base et faire germer le pied dans de l'eau avant de mettre en terre.

2. Faire son nettoyant tout usage pour la maison
C'est probablement le produit à fabriquer le plus simple, le moins cher et le plus polyvalent! Dans une bouteille vaporisateur, mettre 1 volume de **vinaigre blanc** avec 2 volumes d'eau (souvent c'est 1/3 litre de vinaigre et 2/3 de litre d'eau). On peut y ajouter une cuillère à table de bicarbonate de soude. Ensuite, on termine avec quelques gouttes d'huiles essentielles. On les choisit selon les besoins ou envies : citron, arbre à thé sont d'excellentes huiles antibactériennes, les huiles de lavande et de menthe sont également excellentes (antiseptiques et qui sentent bon!).

Dans mon nettoyant du moment, c'est 10 gouttes de menthe et 10 gouttes d'eucalyptus, ça sent super bon!

3. Sac en papier journal pour le compost
Faire son compost est une excellente façon de réduire le volume de la poubelle. Pour que composter soit plus facile, on peut faire des sacs en papier journal qui vont dans le bac de la cuisine. Ainsi, c'est plus facile de mettre les déchets dans le gros bac lors de la collecte du compost. J'ai trouvé cette vidéo très pratique et vraiment parfaite, qui explique comment faire un sac en papier journal.

4. Faire un tawashi pour la vaisselle
Finies les éponges jetables!

Un tawashi est une éponge faite de tissu (ou laine) qui se lave et qui est donc réutilisable. C'est facile de faire ce genre d'éponges avec un vieux t-shirt à manches longues (on utilise seulement les manches) ou une paire de vieux collants.
J'en ai faite une, avec une vieille paire de collants, en suivant les explications de ce blog. Comme je n'avais pas de planche de bois à la bonne dimension, ni clou, j'ai simplement pris un tableau en liège et des punaises. Ça a très bien fonctionné! On peut aussi les faire en crochet avec de la laine. Il y a de nombreuses options pour ne plus utiliser des éponges jetables!

5. Fabriquer son papier ciré pour conserver les aliments
Pour envelopper mes sandwichs, j'ai une pochette en tissu réutilisable. Mais j'utilise encore, à l'occasion du papier alimentaire en plastique. J'essaie tranquillement de me débarrasser de ça et il faut donc que je teste le papier ciré maison! Il y a plusieurs compagnies qui en vendent mais pourquoi ne pas le faire soi-même? C'est facile et rapide. Lauraki, maman zéro déchet a d'ailleurs un tutoriel bien expliqué pour ça. Je vais le tester bientôt, c'est sûr!

Avez-vous d'autres idées de DIY pour la maison?

Le zéro déchet: pourquoi pas?
Par Geneviève Morin
Paru sur Le Cahier
Le jeudi 12 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

La semaine dernière, j'ai assisté à une conférence sur le zéro déchet. J'y allais pour en savoir plus et parce que j'étais curieuse, mais pas de façon très sérieuse; le zéro déchet, ce n'est pas réaliste, non? C'est certain que terminer l'année avec un pot mason de déchets seulement c'est peut être extrême, mais je me suis rendu compte que j'avais tort. Le zéro déchet se décline en plusieurs initiatives et peut facilement s'intégrer dans le style de vie de chacun, promis! Voici les habitudes les plus simples à adopter pour tendre vers un style de vie zéro déchet.

Rentabiliser vos plats réutilisables
Sortez vos *Tupperware* ou vos petits plats en plastique *Ikea* afin de trimbaler vos lunchs et collations; c'est un bon début! Pour les habitués, il y a aussi moyen d'obtenir son *take-out* de restaurant dans vos propres plats réutilisables. Usez de votre charme et de votre plus beau sourire, ça marche ! Si vous voulez en faire plus, changer le plastique

habituel pour des plats en aluminium ou en métal (attention par contre de ne pas les mettre au microonde, oups!)

Utilisez des serviettes et des linges à vaisselle lavables
Dehors le papier essuie-tout et les serviettes de table! En utilisant des linges de table et à vaisselle lavables, vous réduirez considérablement la quantité de déchets que vous produirez (ou pas?) dans l'année. En extra, votre table n'aura jamais eu l'air aussi tendance! La maison Simons propose des imprimés vraiment pas piqués des vers comme celui-ci arborant des jolis cactus et de sympathiques succulentes.

Armez-vous d'une tasse réutilisable
Dites non au café pour emporter dans un gobelet jetable. En 2017, on *rock* la tasse réutilisable. Si comme moi, vous ne pouvez pas vous passer de votre café ou thé matinal, réduisez vos déchets en vous procurant une jolie et *surtout* pratique tasse à réutiliser. L'astuce est de toujours l'avoir avec vous, comme ça vous pourrez vraiment faire une différence.

Faites de votre sac en tissu votre meilleur ami
En vous assurant de ne jamais quitter votre domicile sans au moins un sac en tissu réutilisable, vous serez toujours prêt pour une séance de magasinage ou d'épicerie improvisée. Trouvez un sac qui se fond bien avec votre style. De mon côté, j'apprécie particulièrement le cabas en (faux) cuir noir. Il est indémodable, va littéralement avec tout et est toujours prêt à accueillir plus de contenu que prévu! Si vous prévoyez manquer d'espace, optez aussi pour un sac en coton avec un imprimé mignon que vous pourrez plier et ranger afin de l'avoir toujours à la portée de la main.

Partagez vos idées
Finalement, c'est important de partager vos actions et vos idées avec vos proches. Faites circuler la pensée zéro déchet, vous rallierez d'autres personnes à la cause et tous ensemble, nous pourrons faire une réelle différence.

Si le zéro déchet vous intrigue, vous intéresse ou vous tient déjà à coeur, rendez-vous au premier festival zéro déchet de Montréal les 14 et 15 octobre prochain au Marché Bonsecours. Cliquez ici pour en savoir plus sur l'évènement.

Festival Zéro Déchet à Montréal
Paru sur Oceane's Family
Le jeudi 12 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

RECHERCHER

Océane's Family

Les péripéties de notre famille d'ici et d'ailleurs...

· ACCUEIL

Partager

Libellés

écologie

idée sortie famille

octobre 12, 2017

FESTIVAL ZÉRO DÉCHET À MONTRÉAL

—

Je ne compte plus le nombre de fois où *petit mari* peste contre les poubelles à sortir trois fois par semaine (2 poubelles de déchets et 1 poubelle de recyclage). Je dois avouer que je suis contente quand on ne remplit pas trop vite celle du recyclage, mais c'est pour en avoir encore plus la semaine suivante.

Bref, Montréal va accueillir son premier Festival Zéro Déchet et je trouve ça vraiment chouette. Accusez-moi de bobo, de grano ou autre, une chose est sûre, les poubelles, on aimerait tous s'en passer.

J'ai eu la chance d'aller plusieurs fois à Madagascar, ma mère y vit, et je peux vous assurer que ce sont les rois du recyclage, de la réutilisation et de tout ce qui s'en suit! Ma mère m'a souvent dit qu'un malgache qui viendrait ici serait choqué par tout ce qu'on jette. Et mes amis malgaches de Montréal seront les premiers à vous confirmer cela.

Cette petite parenthèse faite sur mon expérience personnelle, laissez-moi vous dire que lorsque l'on m'a demandé de parler du festival sur mon blog, j'étais déjà vendue! Sans connaitre les organisateurs, j'avais prévu cette sortie à mon agenda. **Une sortie gratuite** qui va me permettre de réfléchir à mes déchets, je trouvais cela intéressant et surtout pédagogique pour les enfants. Le festival est organisé par **l'Association**

Texte intégral :

Je ne compte plus le nombre de fois où petit mari peste contre les poubelles à sortir trois fois par semaine (2 poubelles de déchets et 1 poubelle de recyclage). Je dois avouer que je suis contente quand on ne remplit pas trop vite celle du recyclage, mais c'est pour en avoir encore plus la semaine suivante.

Bref, Montréal va accueillir son premier Festival Zéro Déchet et je trouve ça vraiment chouette. Accusez-moi de bobo, de grano ou autre, une chose est sûre, les poubelles, on aimerait tous s'en passer.

J'ai eu la chance d'aller plusieurs fois à Madagascar, ma mère y vit, et je peux vous assurer que ce sont les rois du recyclage, de la réutilisation et de tout ce qui s'en suit! Ma mère m'a souvent dit qu'un malgache qui viendrait ici serait choqué par tout ce qu'on jette. Et mes amis malgaches de Montréal seront les premiers à vous confirmer cela.

Cette petite parenthèse faite sur mon expérience personnelle, laissez-moi vous dire que lorsque l'on m'a demandé de parler du festival sur mon blog, j'étais déjà vendue! Sans connaitre les organisateurs, j'avais prévu cette sortie à mon agenda. Une sortie gratuite qui va me permettre de réfléchir à mes déchets, je trouvais cela intéressant et surtout pédagogique pour les enfants. Le festival est organisé par l'Association québécoise Zéro Déchet (AQZD), organisme à but non lucratif qui pour mission de nous sensibiliser aux bienfaits d'un mode de vie Zéro Déchet.

Le Festival propose notamment des ateliers payants, donnés par des passionnés de la question du gaspillage sous toutes ses formes. En allant sur le site de l'évènement vous trouverez toutes les informations pour ces ateliers. J'ai trouvé les prix très accessibles.

À mon avis, le chemin est encore long pour notre famille avant d'arriver à produire moins de déchets. Je pense au recyclage pour des jeux d'enfants, à des lingettes démaquillantes lavables, aux débarbouillettes et autres accessoires. Océane avait même commencé à récupérer de vieux tissus pour en faire des vêtements de poupée, mais cela n'a pas duré. Malgré tout ça (mea culpa j'ai abandonné les couches lavables pour Ulysse), on produit beaucoup trop je pense!

Informations pratiques :
Festival Zéro Déchet les 14 et 15 octobre 2017
Marché Bonsecours, Montréal.
Entrée gratuite (ateliers payants)

Mobiliser par le positif: un premier festival zéro déchet toute la fin de semaine à Montréal

Par Maryse Boyce
Paru dans le Baron Mag
Le samedi 14 octobre

[Consultez l'article en ligne]

BARON

FOR ENGLISH CONTENT go to Baronmag.ca

CULTURE DESIGN AFFAIRES BOUFFE

ACCUEIL > CULTURE

Mobiliser par le positif: un premier festival zéro déchet toute la fin de semaine à Montréal

Rares sont les causes environnementales qui suscitent une mobilisation aussi positive et concrète que le mouvement zéro déchet. Avec le premier festival dédié au mouvement au Québec, l'équipe organisatrice souhaite outiller, inspirer et inciter à agir tous les visiteurs, qu'ils soient débutants ou convertis.

MARYSE BOYCE · 2017-10-14

13 PARTAGES

«Ce que je trouve vraiment fort dans le mode de vie zéro déchet, c'est que c'est un formidable outil de sensibilisation pour l'ensemble des problématiques environnementales, lance Laure Mabileau, l'une des instigatrices du festival. *«Des fois on se dit: «ah, il faut lutter contre les changements climatiques.» C'est loin, c'est compliqué, on n'a pas un impact immédiat. On se dit que c'est gouvernemental, mais à l'auteur du citoyen c'est un peu difficile, alors que le zéro déchet a ça de ramener au dénominateur commun le plus petit. C'est ta poubelle, c'est toi qui pose le geste.» «Y a un résultat qui est immédiat, y a un résultat qui est tangible.»*

Bell Cause pour la cause
La santé mentale touche tout le monde.
Le 31 janvier, joignez-vous à la conversation.

Texte intégral :

Mobiliser par le positif: un premier festival zéro déchet toute la fin de semaine à Montréal

Rares sont les causes environnementales qui suscitent une mobilisation aussi positive et concrète que le mouvement zéro déchet. Avec le premier festival dédié au mouvement au Québec, l'équipe organisatrice souhaite outiller, inspirer et inciter à agir tous les visiteurs, qu'ils soient débutants ou convertis.

«*Ce que je trouve vraiment fort dans le mode de vie zéro déchet, c'est que c'est un formidable outil de sensibilisation pour l'ensemble des problématiques environnementales*, lance Laure Mabileau, l'une des instigatrices du festival. *«Des fois on se dit: «ah, il faut lutter contre les changements climatiques.» C'est loin, c'est compliqué, on n'a pas un impact immédiat. On se dit que c'est gouvernemental, mais à hauteur du citoyen c'est un peu difficile, alors que le zéro déchet a ça de ramener au dénominateur commun le plus petit. C'est ta poubelle, c'est toi qui pose le geste.*» «*Y a un résultat qui est immédiat, y a un résultat qui est tangible.*»

Suite à une rencontre citoyenne lancée l'automne dernier par deux blogueuses zéro déchet (Laure Caillot et Mélissa de La Fontaine, toutes deux conférencières cette fin de semaine), qui a donné lieu aux rencontres mensuelles Éco-Système, un groupe de militants et citoyens a eu envie d'aller plus loin: «*On avait comme une fusion d'idées, et* [la première] *sur laquelle on a embarqué, c'était le festival*».

En dix mois, le noyau d'une dizaine d'organisatrices (la plupart sont des femmes) ont réalisé un travail colossal, entièrement bénévole, pour monter une structure associative (l'Association québécoise Zéro Déchet) et un événement d'envergure gratuit dont la programmation est fort diversifiée. «*L'objectif du festival, en trois mots, c'est outiller - inspirer - agir*, détaille Mme Mabileau. *Inspirer au travers des conférences, outiller au travers de la foire aux exposants, puisque les gens peuvent* [...] *trouver au même endroit tout ce qui faut pour répondre aux besoins, et agir: on espère au bout du processus qu'il y ait un passage à l'action, et c'était aussi le agir pour les ateliers.*»

Les thèmes autour desquels s'articulent les ateliers et les conférences, variés, répondent à plusieurs questions que les gens peuvent se poser en s'initiant au zéro déchet. Ce n'est pas un hasard: les organisatrices ont voulu répondre aux interrogations qui reviennent le plus souvent sur le groupe Facebook Zéro Déchet Montréal. Ainsi, il est question de trucs zéro déchet en voyage, en famille, avec les animaux de compagnie, dans la cuisine, pour les lunchs, et même pour la mobilisation citoyenne, question de parler autant aux néophytes qu'aux aguerris.

Pour le financement, l'équipe organisatrice a réussi à faire des miracles avec peu: autant le logo du festival que de l'association que la campagne *Soyons au coeur du changement*, où une dizaine de personnalités publiques sont jumelées à des anonymes pour proposer des habitudes liées au zéro déchet, ainsi que toute la logistique du festival sont réalisés de manière bénévole. Par chance, les forces de chacun et chacune se complètent, des pros de la communication à la spécialiste en logistique événementielle. «*C'est vraiment de la mobilisation de tous les instants pour aller chercher chaque truc*», a constaté Laure Mabileau, qui réalise toutefois les limites de ce fonctionnement pour le long terme. «*Notre grosse difficulté, c'est se voir et s'informer de tout ce qui est en train de se passer parce qu'on n'a pas de lieu fixe ni d'horaire fixe.*»

«*C'est du positif qui nous amène à nous mobiliser*», nuance-t-elle avec le sourire, et ce positif peut être galvanisant malgré la fatigue accumulée: «*Y a une énergie formidable au niveau des bénévoles. On a 150 shifts, on a plus de 120 bénévoles!*»

Le festival compte deux partenaires financiers: La Ville de Montréal et Desjardins, qui servent à amortir les coûts de la logistique, alors que la location du Marché Bonsecours a été remboursée avec la Foire aux exposants. «*On a un budget tight tight: on n'est pas endetté, mais tout juste.*»

Prendre soin de sa communauté

La communauté du zéro déchet est animée, participative et enthousiaste. L'équipe du festival a d'ailleurs fait appel à elle pour sa campagne de socio-financement, dont l'objectif modeste de 5000$ a été dépassé de 480$. «*On sait qu'il y a beaucoup d'autres projets sur le zéro déchet qui sont déjà passés: l'épicerie LOCO, l'épicerie Vrac & Bocaux*», résume Laure Mabileau, et les organisatrices voulaient respecter cette communauté qui a déjà été très sollicitée.

Avec l'Association [québécoise Zéro Déchet], la structure qui chapeaute le festival, les organisatrices souhaitent dans le futur «*travailler avec tout le monde,* [et] *porter des initiatives qui fonctionnent*, explique Laure Mabileau, *déverser des solutions et renforcer les solutions qui existent déjà. On veut vraiment être inclusif dans notre travail.*» Parmi les idées qui seront soutenues dans la prochaine année, on trouve le circuit Zéro Déchet québécois, dont l'instigatrice est Cindy Trottier et qui parle beaucoup à l'association. Les organisatrices se sont par ailleurs découvert un talent pour identifier les freins et les leviers menant au passage à l'action, et comptent bien s'en servir pour de futures propositions.

Ce qu'elles souhaitent, à long terme, c'est «*faire du zéro déchet une tendance sociétale, atteindre une masse critique: qu'il y ait assez de personnes qui fassent du zéro déchet,*

même si c'est pas la majorité, pour que tout le monde puisse embarquer facilement, pour que les institutions changent. Que quand tu vas à ton IGA et tout ça, qu'il y ait une offre en vrac. Et que du coup ça soit pas une démarche isolée. Que tu puisses, même quand tu es en Gaspésie [trouver tes fruits et légumes qui ne soient pas emballés et des options de vrac]. *C'est difficile, c'est encore d'autres enjeux en région.*»

En attendant, c'est aujourd'hui et demain qu'a lieu le premier festival zéro déchet à Montréal. Parmi la programmation touffue, Mme Mabileau recommande chaudement la conférence de Robert Reed de Recology, qui prendra l'exemple de la ville de San Francisco pour tendre vers une ville zéro déchet (ce samedi, 14h), et l'atelier-dégustation: La cuisine réfléchie, du porte-parole Daniel Vézina (dimanche, 13h).

L'entrée et toutes les activités sont gratuites, sauf les ateliers où le coût couvre le matériel avec lequel les participants repartiront.

Festival Zéro Déchet: 5 bonnes raisons d'y aller (même si vous n'êtes pas super écolo!)
Paru sur le blog Au bout de la langue
Le samedi 14 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Bon, je reviens tout juste de ma journée au festival Zéro Déchet de Montréal où j'ai passé une super belle journée à apprendre pleins de choses! Le zéro déchet, c'est quoi? C'est un mouvement qui met de l'avant la réduction (voire l'élimination) des déchets dans notre quotidien! Vous faites du compost ou du recyclage? Vous participez déjà un peu à votre façon au mouvement! Je vous ai fait un vidéo en direct du festival aujourd'hui que vous pouvez revoir sur ma page Facebook pour vous parler un peu de ce qu'est le zéro déchet pour moi! (pour la deuxième partie du vidéo, je vous mets ça juste un peu plus bas)

Selon moi, ça devrait être simple. Sinon, personne ne va s'y mettre. Il ne faut pas voir ça comme une montagne que vous êtes obligées de gravir, mais plutôt comme pleins de

petits escaliers qui vous mèneront au sommet. En plus, croyez-moi, une fois qu'on s'y met, on y prend goût et on veut essayer de nouvelles choses.

Bon, donc, pourquoi devriez-vous visiter le festival Zéro Déchet de Montréal si vous n'êtes pas super écolo et que vous avez déjà de la difficulté à penser à amener votre sac réutilisable à l'épicerie?

Apprendre de nouvelles choses : Où que vous soyez dans votre processus de réduction de déchets, vous trouverez des gens qui pourront vous apprendre des choses et vous amener à l'étape suivante (si vous le souhaitez, évidemment!). Avec une dizaine de conférences gratuites et autant d'ateliers payants super diversifiés, vous trouverez certainement quelque chose à votre goût au Festival Zéro Déchet! Faites vite pour les ateliers si ça vous intéresse, les places partent vite

Encourager des gens d'ici : C'est la première édition du festival Zéro Déchet et ça a été mis sur pied par des passionnés suite à une campagne de sociofinancement. C'est le genre de regroupement qui me rend tellement confiance en l'humanité et je ne peux que vouloir les encourager à poursuivre (et vous inciter à faire de même).

Découvrir de nouvelles initiatives tellement créatives : Ce que j'aime du zéro déchet, c'est que ça nous force à être créatives. Et l'humain, lorsqu'il est forcé à être créatif, devient vraiment beau! Ce que ça donne, c'est des entrepreneurs qui partent des compagnies avec des prémisses de base un peu folles (comme l'idée d'une urne qui produit un arbre avec les cendres des gens décédés). Et ça, j'aime ça!

Avoir du plaisir : Pas besoin de se prendre au sérieux nécessairement dans le mouvement zéro déchet! On peut avoir du plaisir à juste s'acheter des beaux sacs écologiques colorés ou à goûter de nouveaux produits qu'on ne connaissait pas (comme les barres Naak faites à base de farine de grillons : spécial!). Le festival Zéro Déchet, c'est donc aussi une belle place pour juste aller flâner un dimanche après-midi où on n'a rien à faire!

Faire vos premiers achats dans le monde du zéro déchet : Si vous souhaitez vous initier au monde du zéro déchet, le festival Zéro Déchet est LA place pour voir un peu ce qui se fait. Et, qui sait, peut-être que les belles couleurs et les gens passionnés vous donneront envie un peu de vous y mettre vous aussi? Découvrez d'ailleurs mes coups de cœur exposants en continuant à lire!

J'ai découvert pleins de belles compagnies en allant au festival Zéro Déchet. Je suis toujours surprise de constater la passion et le talent qu'il y a au Québec. À chaque événement que je fais, je découvre ou redécouvre avec plaisir des entreprises

fantastiques. Vous pouvez avoir un aperçu des exposants présents en regardant mon vidéo filmé en direct du festival aujourd'hui (un peu chaotique, mais ça donne une idée) juste ici!

Et voici quatre entreprises qui m'ont particulièrement marquée aujourd'hui :

Premier coup de cœur : Dans le Sac
On dirait que je ne comprends pas comment ça se fait que je ne vous ai pas encore parlé des produits Dans le Sac! Je suis les filles de la compagnie sur Instagram depuis super longtemps et j'adore leurs produits et ça fait juste comme 4 fois que je les croise dans des événements. J'étais plus que due pour les mettre dans mes coups de cœur! Donc, c'est quoi Dans le Sac? C'est une entreprise qui produit des sacs en tissu pour remplacer les sacs à usage unique pour diverses utilisations (sacs à pain et sacs à vrac principalement). Ils produisent aussi de super beaux kits pour les lunchs! Si vous commencez à vous équiper dans le zéro déchet, leur boutique en ligne est vraiment un incontournable! J'ai acheté leur sac à baguette lorsque j'étais allée visiter la boutique Signé Local au Quartier Dix-Trente et je l'adore!

Deuxième coup de cœur : Vrac sur roues
Ça, c'est un coup de cœur instantané! Non, mais, le créateur de cette entreprise super innovante a 20 ans. Faut le faire quand même! Qu'est-ce que c'est Vrac sur Roues? C'est une entreprise qui fait de la livraison à vélo de produits en vracs. Le principe est simple. On commande en ligne la quantité exacte de produits qu'on a besoin. Il vient nous livrer ça en vélo (ou en voiture électrique pour l'hiver) et on transvide ça dans nos propres contenants. Pas de gaspillage, pas de déchet et la livraison est verte…difficile de faire mieux. Pour l'instant, le service est disponible à certains endroits sur la Rive-Sud de Montréal et certains quartiers de Montréal puisque le fondateur vient de la Rive-Sud, mais on peut s'attendre à de l'expansion s'il y a de la demande. Aussi, il offre un service de livraison au bureau si jamais vous travaillez dans une des zones desservies! Vérifiez si votre lieu de résidence ou votre bureau est couvert juste ici.

Troisième coup de cœur : Pure
Pure, c'est une entreprise de fabrication de produits ménagers et corporels écologiques. Ce qui est fou, par exemple, c'est que ce ne sont pas seulement leurs produits qui sont écologiques, mais leur entreprise en entier. De leur processus de fabrication à leur marketing en incluant même le transport des employés jusqu'à leur lieu de travail, tout a été pensé pour maximiser les ressources et être le plus écologique possible. Ils ont d'ailleurs reçu la toute première certification Engagement Climat par ÉcoCert. Leurs produits vont du savon à vaisselle en passant par le savon tout usage, le détachant à linge et le savon à main! En plus, ce qui est vraiment bien, c'est que leurs produits sont disponibles en vrac dans certains points de vente. Donc, vous amenez votre contenant

(pourquoi ne pas réutiliser la vieille bouteille de détergent?), vous le remplissez et vous économisez! Youppi! Pour trouver le point de vente le plus près de chez vous, visitez leur site Internet juste ici.

Quatrième coup de cœur : Les boîtes Be Good
Vous commencez dans le zéro déchet et vous ne savez pas trop où vous lancer? Les boîtes Be Good sont là pour vous! Ce sont des kits de base centrées autour de différentes thématiques (Lunchs, Maison et Quotidien) pour vous aider à vous équiper. Ça peut sembler un peu cher au départ, mais dites-vous que vous économiserez en bout de ligne puisque ça évite de surconsommer pleins de produits par la suite et ça vous reviendra moins cher qu'acheter tous les produits séparés, je vous le garantis! En plus, les boîtes viennent avec des trucs, conseils et défis pour vous aider à progresser dans l'optique Zéro déchet. Tout pour vous faciliter la vie et vous faire faire de petits pas dans la bonne direction, sans chambouler complètement votre quotidien. Si vous achetez les boîtes directement au festival aussi, vous économisez sur le prix des boîtes et sur la livraison

J'espère que je vous ai donné envie d'aller visiter le festival Zéro Déchet et d'encourager ces magnifiques entreprises d'ici! Où en êtes-vous dans votre processus Zéro déchet? Pourriez-vous me donner des cours ou tout ça, c'est du chinois pour vous? Dites-moi ça dans les commentaires ou venez m'en jaser sur Facebook!

Notre retour sur le tout premier Festival Zéro Déchet de Montréal
Par Eve St-Aubin
Paru sur Ton Ptit Look
Le mardi 17 octobre 2017

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Le week-end dernier avait lieu la toute première édition du Festival Zéro Déchet de Montréal, au Marché Bonsecours. Plus d'une vingtaine d'ateliers et de conférences et une soixantaine d'exposants étaient de la partie. Absolument tout me semblait intéressant, mais avant même de me rendre sur place, il m'a fallu accepter que je ne pourrais pas tout voir.

J'ai décidé de faire des choix en fonction des objectifs que je m'étais fixés en début d'année : réduire mes déchets dans la cuisine.

J'y étais donc le samedi matin dès 10 h pour assister à la conférence de Marie Cochard, auteure du livre Les épluchures : tout ce que vous pouvez en faire. Déjà, j'étais séduite. En à peine une heure, j'avais appris énormément de choses et j'étais motivée à les mettre en pratique chez moi. À retenir : pratiquement rien n'est jamais bon pour la

poubelle, sauf les feuilles de tomates et de rhubarbe (toxiques). Il suffit de faire ses recherches!

À 11 h à peine, le salon des exposants bourdonnait de gensses. J'avais trente minutes à tuer avant mon atelier, alors j'en ai profité pour me gâter un peu. Je me suis procuré un ensemble à lunch de la compagnie québécoise Dans le sac avec la fameuse Spork (contraction des mots spoon et fork), que je rêve d'essayer depuis des mois. J'ai aussi pris le savon exfoliant Taïga de la collection Les Trappeuses. Peut-être que je vous en donnerai des nouvelles dans un prochain article, qui sait!

J'ai également participé à l'atelier donné par Les Cocos Écolos pour des trucs et astuces sur l'organisation de la cuisine en mode zéro déchet. Ce fut vraiment une belle découverte! J'ai beaucoup aimé la proximité qu'ils ont créée avec les participants dès le départ. Je vous invite consulter leur blogue.

Le dimanche, j'étais de retour à 13 h 30 pour la conférence de Chantal Plamondon, présidente et cofondatrice de l'entreprise Life Without Plastic. Je retiens principalement les statistiques alarmantes qu'elle nous a partagées, mais aussi des petits gestes simples pour maximiser les chances que les objets de plastique soient recyclés au centre de tri. Par exemple, saviez-vous qu'il est préférable de séparer les différentes parties d'un objet composé de plusieurs types de plastique avant de le mettre au recyclage? Pas moi.

J'ai terminé la fin de semaine avec la conférence de Cynthia Bouchard-Gosselin et Mathieu Bergeron, le couple derrière Chéri(e), j'ai réduit les déchets. Ils ont partagé leur parcours d'octobre 2015 à aujourd'hui vers un mode de vie zéro déchet, ainsi que leurs tuyaux pour réduire leur production de déchets en voyage. Un des trucs les plus utiles à mon avis, c'est l'outil Bulk Finder, disponible sur le site Web de Bea Johnson, pour trouver des boutiques d'aliments en vrac un peu partout à travers le monde!

Ce que je retire de cette fin de semaine, c'est tout d'abord le climat de partage et d'échange qui régnait entre les participants et les animateurs. Il n'était pas rare qu'une personne pose une question à laquelle le conférencier ne pouvait pas répondre et qu'un autre participant apporte la réponse un peu plus tard. J'ai aussi vu des personnes se réunir après les conférences pour discuter de leur expérience personnelle.

J'ai aussi constaté que le zéro déchet, c'est à la fois multigénérationnel et collectif. Il y avait des personnes de tous les âges, dont beaucoup de familles avec de jeunes enfants – on avait d'ailleurs prévu une aire d'allaitement! Une dame âgée s'est assise près de moi lors d'une conférence et m'a confié qu'elle était ravie de voir que les jeunes

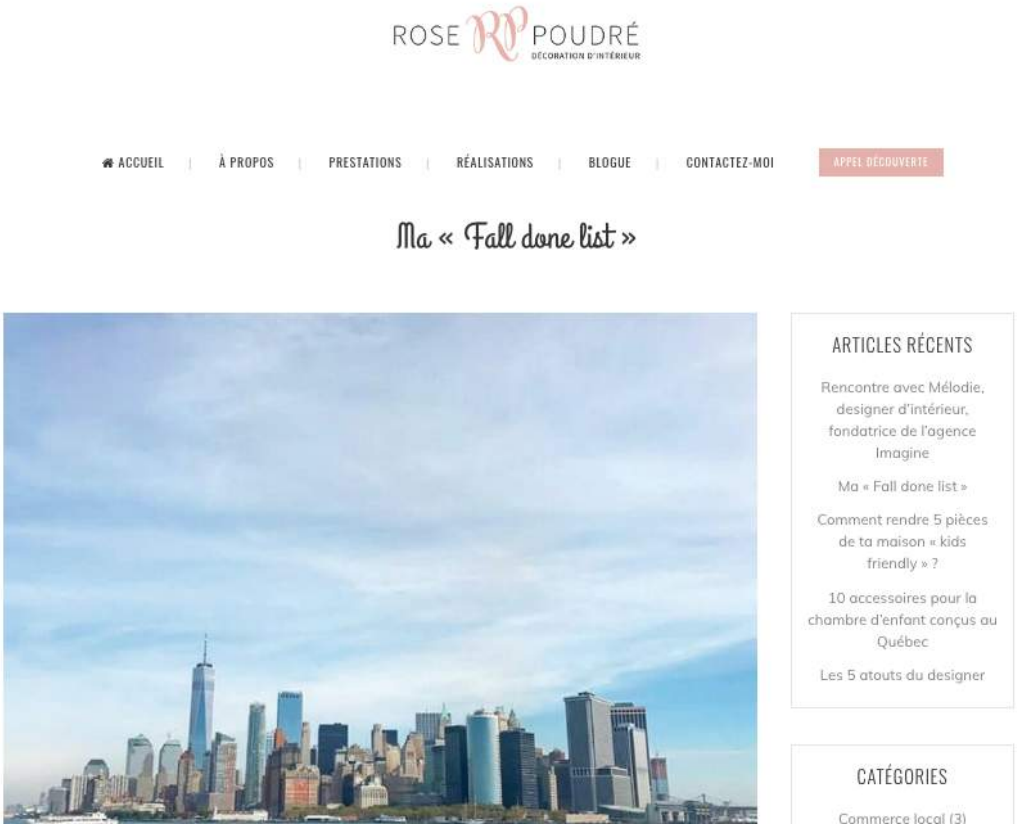
générations s'intéressent aux changements climatiques et aux enjeux. Ça lui a donné espoir.

J'ai appris énormément de choses et j'espère vraiment qu'il y aura une deuxième édition de ce festival. Comme je disais, il y a de nombreux ateliers et conférences auxquels j'aurais voulu assister, comme celle de Laura Melo sur la mode éthique et l'environnement. Je suis très optimiste pour la suite. Le festival a clairement été un franc succès.

Sur une note plus personnelle, ça m'a fait beaucoup de bien de me retrouver avec des personnes qui partagent ma passion et mes préoccupations. Je me suis sentie moins seule et c'est une source de motivation pour continuer en ce sens.

Ma «Fall done list»
Paru sur Rose Poudrée
Le lundi 23 octobre 2017

Consulter l'article en ligne



C'EST BON POUR LE MORAL

On se focalise souvent sur les todolist, les wishlist… alors j'ai décidé de porter mon regard sur les choses de ma liste qui sont cochées. Comme le disait un (grand) chanteur français, il faut avouer que c'est bon pour le moral !

Rénover son appartement
Nous habitons dans un condo moderne. Initialement, il ressemblait beaucoup à celui du voisin… J'avais donc pour idée de le personnaliser. Peindre un mur, les barreaux de l'escalier et les placards du bas de la cuisine en noir, ajouter du bois de grange sur le comptoir, remplacer les luminaires, poser des stores et une porte coulissante en bois… des détails qui font toute la différence !

Trouver un autre appartement
Ces petites retouches ont été payantes puisque notre appartement s'est vendu en 10 jours. Alors forcément, quand on n'a plus de maison, il faut en trouver une autre… Le défi a été de faire cela rapidement mais nous avons trouvé notre bonheur. Et surprise : Il y a des rénovations à faire. Quand on commence, difficile de s'arrêter !

Acheter le livre de Mathilde Lacombe
Je vou-lais (à la limite de l'obsession) ce livre mais ici, il n'est pas encore dans les librairies. Je lui ai donc fait traverser l'Atlantique en accéléré. Verdict ? Un joli livre inspirant. Mathilde, cette momtrepreneur, créatrice du blog La Vie en Blonde et co-fondatrice de Birchbox, a la vie d'une femme qui a les deux pieds bien ancrés dans son époque et qui en maitrise tous les défis ! Famille, travail, mode, déco, beauté, cuisine… elle assume son côté girly sans tomber dans les clichés. Sa recette ? Partage des tâches, souci du bien-être et organisation !

Passer un week-end à New York
New York est à 6 heures de voiture de Montréal. A l'échelle de l'Amérique du Nord, c'est à côté. Nous avons profité d'un jour férié et pris nos 2 enfants sous le bras et pour aller y faire un saut. Cette ville a une atmosphère particulière. On s'y sent à la fois comme à la maison et comme dans un film. Une seule envie : y retourner !

Conduire en Amérique du Nord
Nous louons des voitures pour partir en we ou en vacances donc je n'ai pas souvent l'occasion de conduire. Par un hasard de circonstances, j'ai pu m'y remettre aux Etats-Unis. Verdict : comme en France, quand un camion t'empêche de doubler sur une route à deux voies, c'est long…

Aller courir à 6h45
OK, je n'y suis allée que 2 fois et motivée par des amies. Mais ça fait un bien fou et c'est le bonheur de voir le soleil se lever sur le lac du parc Lafontaine !

Se faire masser un dimanche soir
Avoir mal au dos c'est nul mais avoir un spa en bas de chez soi ouvert jusqu'à 21h le dimanche soir, c'est cool !

Aller voir les Grands Ballets Canadiens de Montréal
J'ai toujours adoré la danse classique. Les danseuses des Grand Ballets Canadiens sont sublimes et me font penser à ces petites boites à musiques délicates qu'on trouvait chez nos grands-mères. On dirait que leurs bras mesurent des kilomètres… Je n'ai pas été déçue par ce spectacle et j'en redemande !

Aller au festival Zéro Déchets
C'est vraiment très très hyppie d'apprendre à organiser une fête d'anniversaire sans déchets, cuisiner ses épluchures ou tricoter ses cotons à démaquiller… mais le Festival Zéro Déchet a eu un succès fou ! Le signe d'une certaine prise de conscience ?

Trouver une solution pratique pour cuisiner
Les paniers de légumes on connait ! Mais trouver une façon de les cuisiner est une autre affaire… Nous avons testé Good Food, des paniers livrés à votre porte avec tous les ingrédients pour réaliser des recettes originales et faciles. Les produits sont locaux et les portions sont généreuses. Parés à affronter l'hiver !

Et vous ? êtes-vous fiers d'avoir réalisé quelque chose ces derniers temps ?

Festival Zéro Déchet de Montréal
Paru dans allevents.in
Sans date

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

Vous avez déjà débuté une démarche zéro déchet ou vous êtes tout simplement curieux de connaître les trucs et astuces reliés à ce mode de vie?

Participer au Festival Zéro Déchet de Montréal, c’est aborder des sujets tels que la consommation responsable, la gestion des matières résiduelles, le minimalisme, l’écologie, et plus! C'est assister à des conférences, des ateliers pratiques, rencontrer des commerçants et exposants qui vous feront découvrir que nous pouvons tous contribuer à un monde meilleur, un changement à la fois.

Nos mots d'ordre: INSPIRER | OUTILLER | AGIR

L'entrée est gratuite pour toutes et tous.
Seuls certains ateliers sont payants afin de couvrir les frais matériels de vos futures productions.

Horaire du samedi 14 octobre
10h - 18h (ouverture des portes dès 9h30): Foire des exposants, Ateliers - Démonstrations, Conférences
18h - 21h: Soirée cinéma (projection de film et panel de discussion)

Horaire du dimanche 15 octobre
10h - 17h (ouverture des portes dès 9h30): Foire des exposants, Ateliers - Démonstrations, Conférences

N'hésitez pas à consulter notre site Web festivalzerodechet.ca pour en apprendre plus sur la programmation détaillée, consulter les informations à savoir avant de venir, etc.

Au plaisir de vous rencontrer au Festival Zéro Déchet de Montréal et partagez l'événement autour de vous!

L'équipe du FZDM

#fzdmtl

Comment choisir son coach familial ?
Par Nanny secours
Paru sur Facebook
Sans date

Consulter la vidéo sur Facebook (*Mention du Festival à 3'15)*

Agenda d'octobre : le guide parfait pour profiter de l'automne à Montréal!
Paru dans L'espace Urbain
Sans date

Consulter l'article en ligne

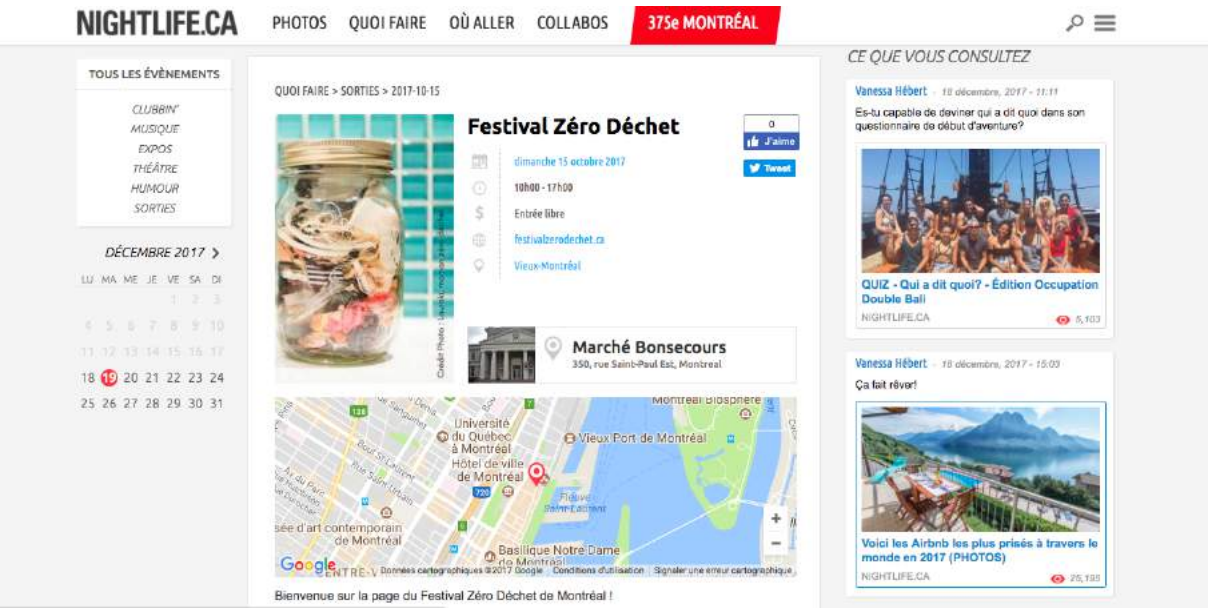
Texte intégral :

Ce n'est pas juste une tendance passagère, le zéro déchet est un mode de vie! On vous invite au marché Bonsecours les 14 et 15 octobre pour en apprendre plus sur cette conscientisation, avec comme porte-parole Daniel Vézina. Des exposants, des ateliers,

des conférences… Tout pour bien se renseigner et intégrer des pratiques intelligentes à nos habitudes de consommation. Entrée libre pour voir les conférences et les kiosques!

Festival Zéro Déchet
Paru sur NIGHTLIFE.CA
Sans date

[Consulter l'article en ligne]



Texte intégral :

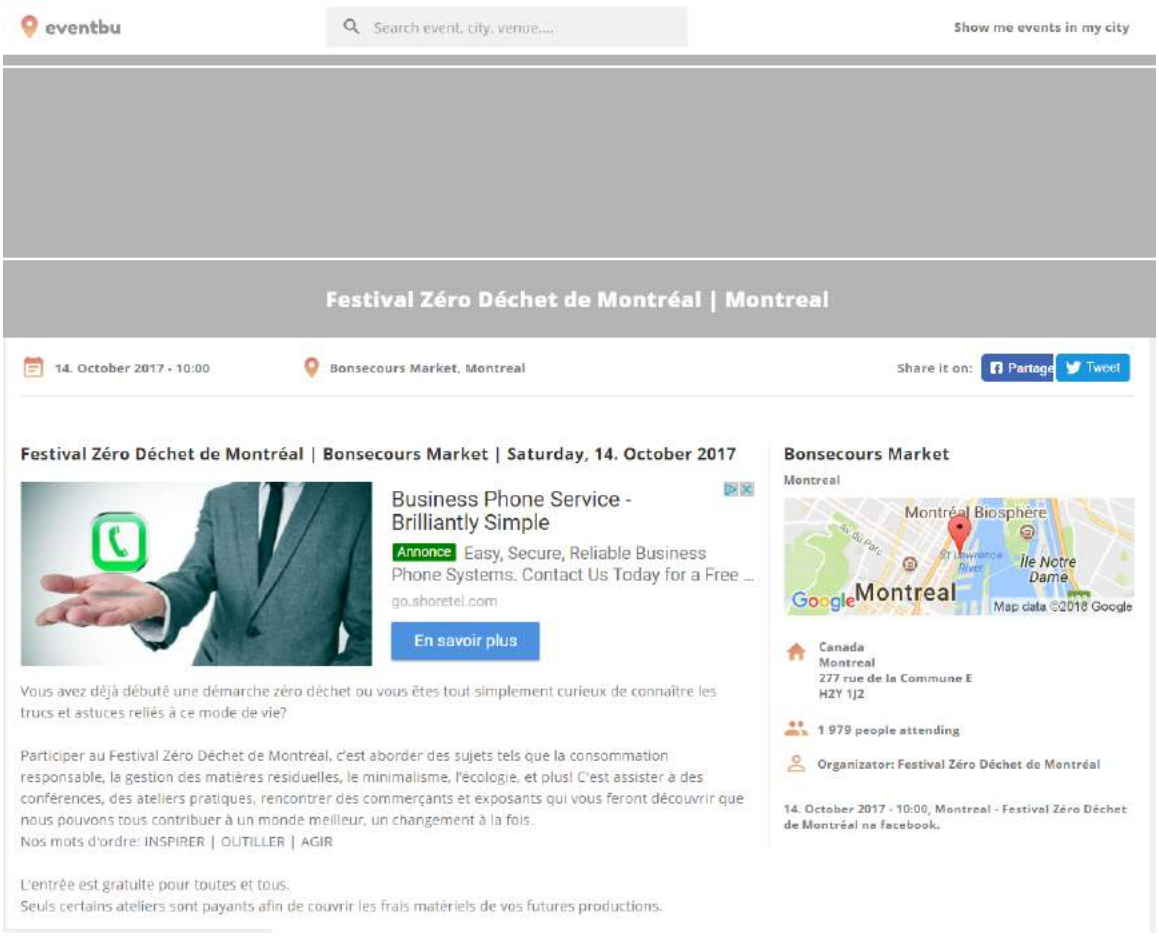
Bienvenue sur la page du Festival Zéro Déchet de Montréal !

Le Festival Zéro Déchet de Montréal 2017 a pour mission de faire connaître le mode de vie Zéro Déchet (ZD) et Zéro Gaspillage (ZG).

La première édition du Festival se tiendra à l'automne 2017, les dates et lieux restant à confirmer sous peu. Suivez-nous pour rester au courant des dernières nouvelles !

Festival Zéro Déchet de Montréal
Paru dans Eventbu
Sans date

Consulter l'article en ligne



Le Festival Zéro Déchet de Montréal – Une première édition!
Paru dans Blogue les ventes.ca
Sans date

Consulter l'article en ligne

Texte intégral :

La première édition du Festival Zéro Déchet de Montréal se tiendra les 14 et 15 octobre 2017 au Marché Bonsecours! Ce dernier a pour mission de faire connaître le mode de vie Zéro Déchet (ZD) et Zéro Gaspillage (ZG).

L’entrée est gratuite et libre pour les conférences et la Foire aux exposants. Également, des ateliers-démonstrations seront offerts et l’achat de billets est nécessaire afin de réserver votre place.

Le monde du zéro déchet est nouveau pour vous? Pas de soucis! Une foire d’exposant vous permettra de vous procurer sur place tout le nécessaire pour amorcer votre démarche.

Ateliers – Démonstrations Zéro Déchet (payant)
Les participants seront invités à créer, cuisiner, réparer et explorer le mode de vie Zéro Déchet. Les sujets offerts sont très diversifiés : ateliers de DIY (produits cosmétiques, produits de nettoyage, sacs, etc.) que des ateliers culinaires avec des chefs réputés!

- Préparer des lunchs et collations zéro déchet
- Organiser sa cuisine en mode zéro déchet : astuces et planification
- Fabriquer ses emballages en coton ciré
- Quand déodorant rime avec pâte à dent
- Transformer avant de jeter
- Porter le changement – DIY -Revalorisation d’un vêtement à l’aide d’appliqués et Transformation d’un t-shirt en foulard
- Pâtisserie zéro gaspillage avec la pâtissière Gabrielle Rivard-Hiller
- Atelier démonstration culinaire zéro gaspillage avec les produits garantis à vie et responsables Cristel (France) avec la chef française Virginie Woo.
- Conférence-dégustation réfléchie animé par Daniel Vézina, le chef du Laurie Raphaël
- Et bien d’autres.

Conférences Zéro Déchet (gratuit)
Plusieurs experts du ZD et ZG viendront vous offrir des conférences sur de nombreuses thématiques, telles que le compost et le recyclage, les impacts financiers / environnementaux et sanitaires d’un mode de vie sans déchets, le minimalisme, l’alimentation végétarienne/végane, les aliments locaux et biologiques, l’obsolescence planifiée, etc. Les participants pourront certainement y trouver des réponses à leurs questions.

- L’aventure zéro déchet en famille
- Les épluchures, tout ce que vous pouvez en faire
- Consommation responsable: diminuer sa poubelle… Et sa facture?
- Adopter la cuisine zéro gaspillage, un jour à la fois
- Organiser un événement zéro déchet: du mariage à la fête d’enfants
- Et plusieurs autres.

Foire des exposants

La Foire aux exposants offrira aux participants des produits et services pour les accompagner dans leur transition vers un mode de vie plus écologique : accessoires zéro déchet, savons écologiques, produits hygiéniques et corporels, vêtements éthiques, germinations, magasins de vrac, produits ménagers, accessoires pour bébés et enfants, transports actifs, épiceries zéro déchet, paniers de fruits/légumes biologiques, meubles écolos, sacs à sandwichs en tissu, et bien plus encore.