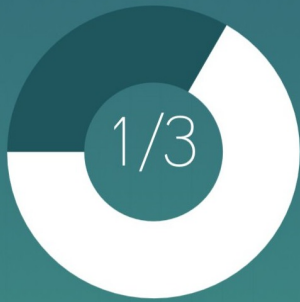


La cuisine collective, pratique anti-gaspillage alimentaire



Au niveau mondial, 1/3 de la production alimentaire est jeté.

Au Québec, l'on perdrait individuellement annuellement l'équivalent de 771\$ en nourriture jetée.

51%, ce gaspillage alimentaire au Canada, est attribuable aux consommateurs.

C'est donc entre le frigo et la poubelle
que se trouve la solution!

La cuisine collective est l'une d'elle



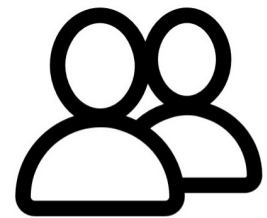
Alors que les québécois.e.s consacrent de moins en moins de temps à la planification et à la préparation des repas, les participant.e.s de cuisines planifient minutieusement leurs menus et font leurs achats en conséquence.

Cela permet donc de maximiser l'utilisation des aliments ce qui réduit le gaspillage alimentaire.



Les participant.e.s des cuisines collectives, en renforçant leurs compétences culinaires, sont également plus en mesure de développer des astuces pour cuisiner leurs restes alimentaires.

Rien ne se perd, tout se transforme!



Des collaborations entre cuisines collectives, agriculteurs et commerçants afin de récupérer et cuisiner les aliments impropres à la vente contribuent également à réduire les tonnes de produits alimentaires encore sains qui prennent le chemin des dépotoirs.



REGROUPEMENT DES
CUISINES COLLECTIVES
DU QUÉBEC