

11 mars 2020



Déjà cinq ans de lutte au gaspillage alimentaire dans Brome-Missisquoi

CYNTHIA LAFLAMME

La Voix de l'Est

Discrètement mais sûrement, la région de Brome-Missisquoi s'est mobilisée pour réduire le gaspillage alimentaire tout en bonifiant les paniers de dépannage. Le projet qui a vu le jour à Bedford il y a cinq ans puise ses denrées auprès d'une dizaine de fermes, de quelques épiceries et hôtels.

L'initiative est venue spontanément de groupes communautaires du pôle de Bedford qui trouvaient que le contenu des paniers de dépannage était peu nutritif en raison de l'absence de produits frais, comme des fruits et légumes. En 2016, le Centre d'action bénévole (CAB) de Bedford a commencé par contacter quelques fermes et les inviter à lui laisser leurs invendus. Ils ont ainsi pu redistribuer 2000 livres de fruits et légumes durant la première année. L'année suivante, le CAB de Farnham s'est joint à l'initiative. Quatre mille livres de fruits et légumes ont été partagés avec le CAB de Cowansville, qui a ensuite rejoint le groupe en 2018, année au cours de laquelle il a pu redistribuer 6000 livres de produits provenant de neuf fermes.

En octobre 2018, les trois centres se sont alliés avec le CLD Brome-Missisquoi

pour faire l'embauche d'une ressource et réfléchir à un modèle d'affaire en économie sociale. Rôle qu'a tenu Élyse Cardinal, aujourd'hui conseillère en relève agricole au CLD.

« On peut dire que le comité de réduction du gaspillage alimentaire est né de ce projet-là, à Bedford », évoque-t-elle.

Frais l'été, cuisinés l'hiver

Le comité a réfléchi à une façon de faire pour qu'il y ait des produits frais douze mois par année. « C'était l'abondance pendant l'été et ça tombait à sec pendant l'hiver. L'an dernier, on a signé un partenariat avec l'organisme Plein Rayons, à Cowansville, qui a créé un plateau de travail pour la transformation alimentaire. Durant l'été, le quart des produits s'en allait à Plein Rayons pour être transformés en soupes, potages, sauces, ratatouilles ou coupés en cubes puis congelés pour l'hiver, énumère Mme Cardinal. Ça a été une super réussite. »

Des ententes ont également été conclues avec des hôtels de Bromont et certains supermarchés IGA. Des jardiniers de Bedford remettent eux aussi leurs surplus. En plus des fruits et légumes, les centres d'action bénévole de la plupart des pôles et le Centre Marguerite-Dubois à Bromont reçoivent de la viande, des produits de boulangerie, des produits laitiers et les surplus de traiteurs. À Lac-Brome, les organismes désirent collaborer, mais le lien ne serait pas encore complété.

Les commentaires des familles qui reçoivent ces paniers plus nutritifs sont très positifs, selon Mme Cardinal. « C'est hyper apprécié ! »

Pour célébrer les cinq ans du projet et remercier les nombreux partenaires, un 5 à 7 avait lieu mardi soir. L'image de marque de ce réseau d'économie circulaire a aussi été lancée.

https://www.lavoixdelest.ca/actualites/deja-cinq-ans-de-lutte-au-gaspillage-alimentaire-dans-brome-missisquoi-5b1c0b283e65fa9d883bef3f3b9c885d?fbclid=IwAR3Yuc4c_ISEBL1YjBqJNk4H-qMBilj50urjN3n_eZ8NjNe5alzOnsuZzQ0