



Janvier 2019 | Bulletin électronique

ÉVÉNEMENTS

Forum sur le système agroalimentaire | Facteur peur alimentaire

L'Étude sur la confiance du public de 2018 du CCIA a démontré que le bilan du système agroalimentaire en matière de transparence et de confiance doit s'améliorer. Il est maintenant grand temps d'aborder les sujets difficiles. Pourquoi nos aliments génèrent-ils des craintes et comment y répondons-nous? D'excellents intervenants et une nouvelle étude de veille sociale portant sur les sujets de conversation en ligne des Canadiens au sujet de leur nourriture.

[Voir l'ordre du jour au complet ici.](#)

Joignez-vous à nous à l'occasion de cet événement à ne manquer sous aucun prétexte qui se déroulera le lendemain du Jour de l'agriculture à Ottawa!

Le 13 février 2019

Hôtel Delta, Ottawa

De 8 h 30 à 13 h 30

Inscription : 99 \$ Gratuit pour les membres du CCIA

[Cliquez ici pour vous inscrire aujourd'hui.](#)

Si vous pensez à quelqu'un qui pourrait tirer profit de cet événement, n'hésitez pas à faire passer l'invitation!

Vous ne pourrez pas vous rendre à Ottawa?

Restez à l'affût! Nous afficherons le lien pour la diffusion en continu la semaine prochaine sur www.foodintegrity.ca. Suivez #CCFI2019 sur Twitter.

Série de forums sur le système agroalimentaire

**« Facteur peur
alimentaire »**

Parlons des sujets
difficiles. Pourquoi la
nourriture nous fait-elle
peur et comment aborder
ce problème?



CONFÉRENCIER INVITÉ:

DAN GARDNER

CONSEILLER ET AUTEUR À
SUCCÈS DU NEW YORK
TIMES POUR SON BEST-
SELLER RISK: THE SCIENCE
AND POLITICS OF FEAR



CONFÉRENCIER INVITÉ:

TIM CAULFIELD

PROFESSEUR, AUTEUR,
PRÉSENTATEUR DE
«A USER'S GUIDE TO
CHEATING DEATH»
DE NETFLIX



SOMMET
SUR LA
**CONFIANCE
DU PUBLIC**
2019



À VOS CALENDRIERS!

Saskatoon, Sask.
Les 13 et 14 novembre 2019

NEWS



Le gaspillage et les pertes alimentaires... en chiffres

Le récent rapport « Avoidable Crisis of Food Waste : Roadmap » (la *crise évitable du gaspillage alimentaire : une feuille de route*) produit par Second Harvest et Value Chain Management International a permis de mesurer le volume des pertes alimentaires : 58 % de tous les aliments produits, soit plus de 49 milliards de dollars au Canada. L'étude définit également les 3 grandes approches qui permettront de réussir à aborder ces défis :

1. Mesurer
2. Mener
3. Faciliter

Le programme de partage des coûts pour lutter contre le gaspillage et les pertes alimentaires aide les fabricants de boissons et d'aliments canadiens... [poursuivre la lecture ici.](#)

Food Loss + Waste...

what are you leaving on the table?

The first 13 companies found on average:



175,065 kg
of food



\$336,000
in savings



Plus...
tonnes of CO₂ & water
& electricity and more!

Only 20 spots left! It's time to find your food loss and waste savings. Sign up today!

PROVISION COALITION
MAKING FOOD SUSTAINABLE


THE CANADIAN CENTRE FOR
FOOD INTEGRITY

This project is funded as part of a grant from the **Walmart Foundation**

À quoi ressemblent le gaspillage et les pertes alimentaires dans votre réfrigérateur et dans le monde?

En ce moment, avez-vous quelques vieilles bananes ou des épinards aux feuilles ramollies dans votre réfrigérateur? On déteste jeter de la nourriture. Mais avez-vous déjà réfléchi à comment notre gaspillage alimentaire impactait l'environnement? De nouveaux experts, la [D^{re} Kate Parizeau](#) de l'Université de Guelph et la [D^{re} Michelle Coyne](#), ancienne chercheuse à l'Université de Toronto nous expliquent ce à quoi ressemblent le gaspillage et les pertes alimentaires à l'échelle de la planète. Best Food Facts vous dévoile tout à (en anglais) [How Does Food Waste Impact the Environment](#)



NOS PARTENAIRES

Before the Plate



Dans le cadre des célébrations marquant le Jour de l'agriculture canadienne en février, nous vous invitons à une projection spéciale du documentaire **Before the Plate**.

Quand?

Du 1^{er} au 28 février 2019

Où?

Gratuit en ligne à <https://www.beforetheplate.com/landing> à tout moment en février.

Before the Plate braque les projecteurs sur les questions, les histoires et les personnes qui se trouvent derrière nos aliments — de leur origine, jusqu'à notre assiette. Ce film nous fait voyager de la ferme à la table des consommateurs, sous la lentille des personnes qui cultivent, récoltent, transforment, distribuent et préparent notre pain quotidien. Nous entendrons également le point de vue du célèbre chef John Horne du restaurant mondialement connu Canoe, à Toronto. Visionnez ce documentaire aussi souvent que vous le souhaitez; il vous est proposé pour une durée limitée.

Ce film n'a pas pour vocation de vous donner toutes les réponses à vos questions ni à vous proposer toutes les options possibles. Il permet cependant d'amorcer d'excellentes conversations pour les 93 % des Canadiens qui ne connaissent pas (ou peu) l'agriculture, en se basant sur quelque chose qu'ils connaissent : les restaurants.

Regardez ce documentaire en solo ou organisez une projection pour plusieurs personnes, diffusez le lien dans vos médias sociaux! Qui est assez curieux et souhaite en apprendre plus sur ses aliments et comment ils sont produits? Faites passer l'invitation!

Voici un avant-goût...

<https://www.beforetheplate.com/about>



Le 12 février 2019 | Hôtel Delta, Centre-ville d'Ottawa

Centre canadien pour l'intégrité des aliments

www.foodintegrity.ca

519.265.4234 | learnmore@foodintegrity.ca

