

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

**400 000 \$ POUR AIDER LE CENTRE DE DÉVELOPPEMENT BIOALIMENTAIRE DU QUÉBEC
DANS LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Sainte-Anne-de-la-Pocatière, le 12 septembre 2017 – Le Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ) s’est vu accorder aujourd’hui une aide financière gouvernementale de 400 000 \$, via la société d’État RECYC-QUÉBEC. Ce projet novateur vise à réduire le gaspillage des viandes fraîches dans les épicerie dans le cadre de l’appel de propositions sur la réduction à la source – lutte au gaspillage alimentaire.

Le CDBQ a pour mission d’appuyer et de soutenir les entreprises des secteurs bioalimentaire et biotechnologique en leur offrant des services d’appui à l’innovation et de transfert technologique, et ce, dans une approche intégrant toutes les étapes de leur processus de croissance.

Dans ce cadre, le projet consiste à : optimiser le poids des portions de viande fraîche à emballer pour réduire le gaspillage par le consommateur ; évaluer l’impact du traitement HPH (hautes pressions hydrostatiques, de l’anglais *high pressure processing* ou HPP) sur les pertes de viandes fraîches ; informer les industriels, distributeurs, épiciers et consommateurs des avantages et limites de la technologie HPH pour en assurer le succès commercial.

Le projet du CDBQ a comme principal objectif d’éviter les pertes de viande notamment en augmentant leur durée de conservation grâce au procédé à hautes pressions hydrostatiques.

Citations

« Le gouvernement du Québec est fier d’appuyer ce projet, qui s’inscrit en droite ligne avec notre volonté de bâtir une société sans gaspillage. La recherche active de solutions pour réduire nos résidus et pour leur trouver de nouveaux usages a des retombées significatives pour l’environnement, mais également pour notre économie. Ensemble, nous pouvons agir afin de permettre à nos enfants de vivre dans une société moderne, sobre en carbone et sans gaspillage. »

David Heurtel, ministre du Développement durable, de l’Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques

« Le Centre de développement bioalimentaire du Québec est une fierté pour la région. Leur engagement envers l’environnement est exemplaire et contribue à faire du Québec un chef de file en matière de gestion responsable des matières résiduelles. La région peut être fière de ce centre et on ne peut qu’espérer que leur exemple encouragera d’autres personnes à entreprendre un virage en faveur de l’environnement. »

Norbert Morin, député de Côte-du-Sud et Adjoint parlementaire du ministre des Affaires municipales et de l’Occupation du territoire

« Ce projet novateur correspond en tout point à ce que nous souhaitons favoriser en tant que société d'État. En plus de lutter contre le gaspillage alimentaire, le projet du Centre de développement bioalimentaire du Québec contribue à réduire les émissions de gaz à effet de serre et à développer des techniques de conservation alimentaire, tout en étant un exemple de gestion saine et responsable de nos matières résiduelles. »

Dany Michaud, président-directeur général de RECYC-QUÉBEC

Faits saillants :

- Une aide financière de 400 000 \$ accordée par RECYC-QUÉBEC au Centre de développement bioalimentaire du Québec.
- Ce projet a été retenu dans le cadre de l'appel à propositions administré par RECYC-QUÉBEC et visant les projets destinés à lutter contre le gaspillage alimentaire. Il s'inscrit également dans la mise en œuvre du Plan d'action 2016-2017 du Comité mixte sur la réduction à la source, relevant de RECYC-QUÉBEC. Rappelons que ce chantier a bénéficié d'une enveloppe globale de 3 M \$, provenant du Fonds vert.
- Le projet du Centre de développement bioalimentaire du Québec répond aux objectifs de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles, dont celui de bannir des lieux d'élimination la matière organique. Il contribue également à l'objectif de réduction des émissions de GES du Plan d'action 2013-2020 sur les changements climatiques, soit celui de réduire les émissions de GES de 20 % sous le niveau de 1990, d'ici 2020.

Liens utiles :

- [Politique québécoise de gestion des matières résiduelles](#)
- [RECYC-QUÉBEC](#)

À propos de l'appel de propositions sur la réduction à la source (APRS)

La Politique québécoise de gestion des matières résiduelles (PQGMR) et son Plan d'action 2011-2015 mettent à l'avant-plan la réduction à la source. Cette politique a comme objectif principal de n'éliminer qu'une seule matière résiduelle au Québec : le résidu ultime. À cet égard, elle cible comme premier enjeu de mettre un terme au gaspillage des ressources et confirme la réduction à la source comme le moyen en amont le plus efficace pour y parvenir.

À propos de RECYC-QUÉBEC

Soucieuse de faire du Québec un modèle de gestion novatrice et durable des matières résiduelles pour créer une société sans gaspillage, RECYC-QUÉBEC est une société d'État créée en 1990 et qui a pour objectif de promouvoir, de développer et de favoriser la réduction, le réemploi, la récupération et le recyclage de contenants, d'emballages, de matières ou de produits ainsi que leur valorisation dans une perspective de conservation des ressources.

– 30 –

SOURCE :

Émilie Simard
Attachée de presse
Cabinet du ministre du Développement
durable, de l'Environnement et de la Lutte
contre les changements climatiques

Dr. Charles Lavigne
Directeur scientifique
Centre de développement bioalimentaire du
Québec (CDBQ)
418 856-3141, poste 214
charles.lavigne@cdbq.net

INFORMATION :

RECYC-QUÉBEC
Ligne média : 514 351-7838
medias@recyc-quebec.gouv.qc.ca