

Le Projet Zéro Déchet

Par Anjelika Jangazina
Fondatrice/ Directrice



Qui sommes nous?

- *Notre mission est de **faire mieux et plus, avec moins**. Nous avons l'ambition de former les gens à travers différents projets. L'idée est de **conscientiser** notre communauté et de travailler ensemble pour sauver notre planète.*
- **Comment?**
 - Introduction au mode de vie Zéro Déchet | Conférence
 - Ateliers DIY et cours de cuisine
 - Paniers de nourriture BIO et Zéro Déchet (Montréal et Rive Sud)



Depuis
2018



Depuis
Novembre
2018

- Plus de **4 tonnes** de nourriture sauvée, transformée et redistribuée
- Plus de 1000 personnes formées pour la diminution des déchets à la source et du gaspillage alimentaire
- Plus de 20 bénévoles impliqués
- Des partenaires comme Rachelle Bery

Nos solutions existantes et instaurés



- **Paniers** de nourriture seconde main
- **Cours de cuisine** Zéro Déchet avec des pertes récupérés chez les épiciers (fruits, légumes, farines, produits laitiers...)
- **Bar à fruits** pour événements éphémères (Hors pandémie)

Solutions selon nous nécessaires

Diminution du gaspillage à la source des producteurs et des épiceries.

Comment?

- Chez les **producteurs**, utiliser la nourriture qui ne peut être sauvé pour les animaux
- Nourrir certains animaux avec du composte (Exemple Japonais)
- **Pour les épiceries:**
- Meilleure **gestion** du stock
- Des étagères mieux gérés et moins remplies
- Canal de **communication** efficace entre Organismes et Magasin dès qu'il y'a une certaine quantité de pertes en magasin
- Arrêter d'encourager la **surconsommation**, Exemple: rabais 3 pour 10\$ ou 1 pour 4.50\$

SOLUTIONS



- Une **formation** approprié aux employés de cuisine des restaurant & cafés pour la maximisation de l'utilisation de chaque aliments, la réduction du gaspillage alimentaire à la source
- Une formation pour la direction et employés des épiceries pour la gestion des déchets alimentaires
 - Dons aux organismes
 - Transformation sur place (soupes, smoothie, repas chaud, bouillons)
 - Composte

- Solutions auxquelles le **Projet Zéro Déchet** peut répondre
- Être **intermédiaire** entre les épiceries et les organismes

Épiceries/
Supermarchés



- Organismes Sans moyen de transport
- Cuisines collectives/ communautaires
- Cafés/ Restaurants

S'occuper du tri des
aliments, de la livraison

Solutions aux quelles le **Projet Zéro Déchet** peut répondre



- Former les citoyens, entrepreneurs, employés de commerces et restaurants à:
 - Diminuer le gaspillage alimentaire à la source
 - Maximiser l'utilisation de chaque aliment
 - Gestion du frigo et des achats

Pourquoi
distribuer des
pertes de
magasins aux
cafés et
restaurants?
Économie
circulaire

- Plusieurs organismes ne prennent pas les fruits et légumes
- Les cafés et restaurant pourraient contribuer à la diminution du gaspillage alimentaire en transformant ces aliments qui sont prêts à manger rapidement en soupe, smoothie, repas chauds...

Autres Idées qui peuvent être instaurés



- Boucherie, transformer les restes pour faire de la nourriture pour animaux
- Bacs de compost OBLIGATOIRES dans les Écoles, Universités, Hôpitaux, Restaurants, Cafés, Épicerie...

Règles MAPAQ allégés

- Pour les produits sec et qui n'expirent pas comme:
 - Miel
 - Farine
 - Riz
 - Produits en canne
 - ...



Ce qui nous
manque pour
maximiser
l'impact
actuel du
projet

- Avoir accès à des **ressources financières** afin de continuer le Projet et continuer d'avoir un impact social, environnemental et économique positif sur la communauté.
- Créer des **partenariats** avec la Ville de Montréal, Le Plateau Mont Royal et des cuisines communautaires qui ont besoin de nourriture à transformer

Ce que nous avons déjà



- **Rachelle Béry** comme partenaire depuis 2018
- Une équipe de trois personnes
- Un membre de l'équipe se consacre à temps plein au projet
- Deux personnes avec des voitures
- Des personnes **motivés** et **passionnés** par la mission du Projet Zéro Déchet

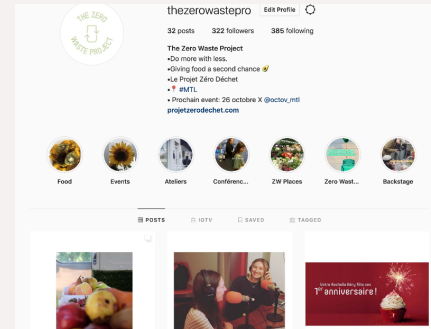
Nous suivre

Facebook : The Zero Waste Project – Le Projet

Zero Déchet

Instagram : @thezerowastepro

Site web : projetzerodechet.com



Mes coordonnées:

Linkedin: Anjelika Jangazina

Email: thezerowastepro@gmail.com

Cell: 514-814-9389

