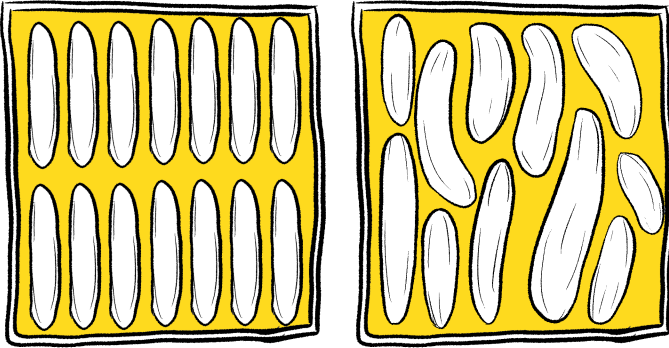


Au Canada, on estime les pertes annuelles entraînées par le gaspillage alimentaire à plus de 31 milliards de dollars. Environ 50% de ces pertes sont directement liées à des failles de l'industrie et du système alimentaire conventionnel.^①

La notion de standard du calibre et de l'aspect visuel des légumes occasionne d'importantes pertes au champ.



Nos critères de sélection sont très strictes et beaucoup de légumes sont laissés aux oubliettes.

On fait des bottes de betteraves où les quantités et les formes varient légèrement, alors qu'en épicerie, elles sont de tailles et de calibres identiques.



Toutefois, les fermes du Réseau distribuent des légumes de formats et formes beaucoup plus variés que ce que l'on trouve sur les tablettes.

Cette année nos bokchoys étaient énormes (et délicieux) et ça n'a pas causé problème, alors qu'un distributeur les aurait probablement déclinés.



L'ouverture des abonné.e.s face à l'aspect visuel des légumes nous permet de réduire les pertes et de faire des expérimentations !



Ne pas avoir à trier les légumes en fonction de leur taille et de leur poids nous économise du temps de travail.

On choisit nos variétés en fonction du goût plutôt que de leur capacité à résister au transport ou à l'entreposage à long terme.



Et cela nous permet de valoriser la diversité tout en redécouvrant des variétés oubliées !

Pour limiter le gaspillage alimentaire, une première étape serait donc de changer nos attentes envers l'apparence des légumes !



Mélika