



Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballages

Webinaire

Avons-nous besoin d'emballer les aliments pour éviter le gaspillage? À quel point l'emballage est-il important pour satisfaire à la salubrité des aliments ou prolonger la durée de conservation? Dans quels contenants les aliments doivent-ils être emballés? Comment l'emballage des aliments peut-il réduire l'empreinte carbone? Le projet de recherche national intitulé *Moins de pertes et de gaspillage alimentaires, moins de déchets d'emballages*, a abordé ces questions. Le projet a examiné les facteurs économiques et environnementaux par rapport au choix d'emballer ou non les aliments, ainsi qu'aux options d'emballages.

Pour en apprendre plus sur les conclusions et recommandations de cette étude et entendre des représentants de Value Chain Management International, du Conseil National Zéro Déchet et de RECYC-QUÉBEC :

INSCRIVEZ-VOUS AU WEBINAIRE!

Le 3 Juin 2020

De 12h00 à 13h00 (HNE)

Renseignements sur les numéros à composer au moment de l'inscription

Ce projet de recherche national a été entrepris par le Conseil national zéro déchet, en collaboration avec RECYC-QUÉBEC, Éco Entreprises Québec et d'autres organismes.



Le financement généreusement accordé par:

