

Table des matières

Accueil	2
Hub de Nouvelles	3
Détails de nouvelles	12
Hub de Services	22
Détails services.....	22
Équipe.....	28
Histoire	29
À propos	31
Erreur 404	32

Accueil

Héro

Menu : accueil, services, nouvelles équipe, histoire, à propos Slogan

: Changer le monde un geste à la fois.

Bouton : Faites un don !

Bloc services

École ouverte : Équiterre s'est vu confier par le MEES de créer une nouvelle rubrique sur l'alimentation qui s'ajoute en complément du parcours d'exploration éducatif.

Exigez local : Malheureusement, il n'est pas toujours facile de dénicher les fruits et légumes d'ici. Voici un mode d'emploi pratique afin d'exiger plus d'aliments locaux auprès de votre épicerie.

Recettes : Vous ne savez pas quoi faire de votre bête à carde? Vous trouverez ici les recettes qui vont mettre en valeur vos paniers de légumes.

Bouton : En savoir plus

Nouvelles récentes

Aménagement du territoire : Étalement urbain sur des terres agricoles et des milieux naturels... (21-08-29)

Mobilisation collective : Il y a quelques semaines, Santé Canada suscitait la controverse en annonçant... (21-09-07)

Un coup de pédale : Et si les Québécoises et Québécois s'activaient à faire du vélo électrique pour... (21-08-29)

Bouton : Lire plus

Bloc de don

130 000 sympathisants

18 000 donateurs

26 ans depuis la fondation

3 bureaux MONTRÉAL, QUÉBEC & OTTAWA

But : Équiterre travaille à rendre tangibles, accessibles et inspirantes les transitions vers une société écologique et juste.

Bouton : Faites un don !

Footer

© 2021 Équiterre, MASK Donation
: Faites un don !

Adresse : 870, avenue de Salaberry, bureau 226 Québec (Québec) G1R 2T9

Téléphone : (418) 522-0006

Courriel : info@equiterre.org

Témoignages

Stacy M. : "Donec mauris nisi, rutrum in elit nec, consectetur iaculis neque. Vivamus sed nisi ut eros." 'Québec, Canada

Dan H. : "Donec mauris nisi, rutrum in elit nec, consectetur iaculis neque. Vivamus sed nisi ut eros." 'Québec, Canada

Shwetta T. : "Donec mauris nisi, rutrum in elit nec, consectetur iaculis neque. Vivamus sed nisi ut eros." 'Québec, Canada

Hub de Nouvelles

CONFÉRENCE VEDETTE DE 2019 - OBSOLESCENCE : QUEL RÔLE POUR LE CONSOMMATEUR?



20 décembre 2018 **CATÉGORIE : environnement**

En 2016, 44,7 millions de tonnes de déchets AEE (appareils électroniques et électroménagers) ont été générées dans le monde, et d'ici 2021, ce volume augmentera de 17 % (source : PNUE, 2017). Que se cache-t-il derrière cette statistique?

Surconsommation, prêt-à-jeter,...

[LIRE LA SUITE →](#)

PLUS QUE 2 SEMAINES POUR PROFITER DU TARIF RÉDUIT POUR LE COLLOQUE SUR LA MISE EN MARCHÉ DE PROXIMITÉ!



13 octobre 2016 **CATÉGORIE : événement**

Inscrivez-vous maintenant et profitez du tarif réduit pour le colloque Des idées à récolter – Succès et innovations en agriculture de proximité. Faites vite, il ne reste que deux semaines. Au cours de la dernière décennie, la demande pour les produits locaux et les...

[LIRE LA SUITE →](#)

UN MARIAGE ÉCO RESPONSABLE : OUI JE LE VEUX!



28 septembre 2016 **CATÉGORIE : environnement**

On estime qu'il y a eu un peu plus de 160 000 mariages au Canada l'an passé (oui, oui, vous avez bien lu) et qu'en moyenne, chaque mariage compte environ 130 invités. Vous aurez aussi compris que bon an mal an, 20 millions de Canadiens et Canadiennes assistent à un mariage...

LIRE LA SUITE →

PARTICIPEZ À LA CONSULTATION CITOYENNE DU BAPE SUR ÉNERGIE EST!



24 mars 2016 **CATÉGORIE : événement**

Vous avez votre mot à dire concernant le pipeline Énergie Est de TransCanada! S'il est construit, cet oléoduc traverserait le Québec sur plus de 700 km et menacerait nos sources d'eau potable. Votre participation au Bureau d'audience publique sur l'...

LIRE LA SUITE →

MIEUX VIVRE SANS PESTICIDES



15 septembre 2015 **CATÉGORIE : événement**

Équiterre vous propose des contenus sur l'enjeu crucial des pesticides et leurs effets sur l'environnement et sur les organismes vivants, dont potentiellement l'humain. Découvrez notre nouvelle solution pour les citoyens : Vivre sans pesticides et notre...

LIRE LA SUITE →

LA CRISE DES PESTICIDES AU QUÉBEC : À QUAND LA TRANSPARENCE?



15 mars 2018 **CATÉGORIE : événement**

Une crise sans précédent ébranle le monde de l'agriculture et de la recherche publique en agronomie. Une situation contre laquelle Équiterre lutte depuis de nombreuses années et qui doit cesser. Nous apprenions récemment : Que le ministère de l'Agriculture des...
[LIRE LA SUITE →](#)

NANAMARMELADE VOUS PROPOSE DES POPS À LA RHUBARBE ET AU MIEL



15 septembre 2015 **CATÉGORIE : recette**

Nanamarmelade vous propose cette semaine une recette de pops à la rhubarbe et au miel. Une belle idée d'été pour cuisiner un produit de saison ou de votre panier bio : la rhubarbe! Sur son blogue culinaire, elle écrit : « en été, mon fils ne veut manger que de la...
[LIRE LA SUITE →](#)

4 ACTIONS POUR SAUVER #NOTREHIVER !



15 février 2018 **CATÉGORIE : événement**

Équiterre et la coopérative de plein air MEC sont fiers de s'associer à nouveau cette année pour lutter contre les changements climatiques. Parce qu'on aime l'hiver et qu'on veut continuer à en profiter pendant longtemps! 1. Publiez vos plus belles photos...
[LIRE LA SUITE →](#)



GESTE DU MOIS DE FÉVRIER : CE 14 FÉVRIER... BOUDONS LA ROSE!





1 février 2018 **CATÉGORIE : événement**

La journée de Cupidon est synonyme de démonstrations affectives de toutes sortes (lire ici on ♥ l'amour). Le 14 février est également une journée de grande affluence chez les fleuristes. Seulement aux États-Unis, 2 milliards de dollars sont dépensés en fleurs et 250...

[LIRE LA SUITE →](#)

VULGARISATION SCIENTIFIQUE, CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET ALIMENTATION EN ARCTIQUE : LA 9E BOURSE LAURE WARIDEL DÉCERNÉE À MARIANNE FALARDEAU-CÔTÉ



28 avril 2017 **CATÉGORIE : bourse**

La 9e bourse Laure Waridel a été remise lors du Rendez-vous des membres d'Équiterre, à Marianne Falardeau-Côté, candidate au doctorat en ressources renouvelables à l'Université McGill. La lauréate, qui figure parmi les 30 Canadiens de moins de 30 ans qui se...

[LIRE LA SUITE →](#)

LES PETITS FRUITS DU QUÉBEC... ENFIN ARRIVÉS!



14 juillet 2015 **CATÉGORIE : recette**

Avec les fraises au mois de juin, puis tout récemment les framboises et les bleuets, les petits fruits du Québec sont enfin arrivés. On peut donc s'en délecter généreusement et pour encore un bon moment puisque depuis plus de 15 ans, le Québec a découvert un secret fabuleux : la...

[LIRE LA SUITE →](#)

LA NATURE DORT, PAS L'ATRAZINE



12 janvier 2017 **CATÉGORIE : environnement**

Saviez-vous que l'atrazine, un pesticide nocif qui est interdit dans l'ensemble de l'Union européenne depuis plus de 10 ans, est toujours largement utilisé au Canada? Cette substance fait présentement l'objet d'un examen spécial par le gouvernement et la... [LIRE LA SUITE →](#)

ÉTUDIANT-E ENGAGÉ-E RECHERCHÉ-E : 10 000 \$ POUR CHANGER LE MONDE AVEC LA BOURSE LAURE WARIDEL



29 novembre 2016 **CATÉGORIE : bourse**

Mordu-e d'environnement? Connaissez-vous la bourse Laure Waridel pour étudiantschercheurs? Elle permet de financer une recherche orientée sur l'action et utile pour la société par l'attribution d'une bourse de 10 000 \$. Cette année, les thèmes proposés sont...

LIRE LA SUITE →

Détails de nouvelles

CONFÉRENCE VEDETTE DE 2019 - OBSOLESCENCE : QUEL RÔLE POUR LE CONSOMMATEUR?

20 décembre 2018 **CATÉGORIE : environnement**

En 2016, 44,7 millions de tonnes de déchets AEE (appareils électroniques et électroménagers) ont été générées dans le monde, et d'ici 2021, ce volume augmentera de 17 % (source : PNUE, 2017).

Que se cache-t-il derrière cette statistique? Surconsommation, prêt-à-jeter, dégradation de l'environnement, émission de gaz à effet de serre, endettement, c'est-à-dire les principaux impacts du phénomène d'obsolescence. Pour adresser cet enjeu préoccupant, cette conférence propose un éclairage actuel sur l'obsolescence et la compréhension qu'en ont les Canadiens sur les causes du remplacement rapide d'appareils courants et les pistes de solutions pour augmenter leur durée de vie. Découvrez également pourquoi l'obsolescence n'est pas toujours programmée et comment elle relève d'une responsabilité partagée entre les citoyens, les entreprises et les autorités publiques.

PLUS QUE 2 SEMAINES POUR PROFITER DU TARIF RÉDUIT POUR LE COLLOQUE SUR LA MISE EN MARCHÉ DE PROXIMITÉ!

Publié le 13 oct. 2016 **CATÉGORIE : événement**

Inscrivez-vous maintenant et profitez du tarif réduit pour le colloque Des idées à récolter – Succès et innovations en agriculture de proximité. Faites vite, il ne reste que deux semaines.

Au cours de la dernière décennie, la demande pour les produits locaux et les aliments biologiques a triplé au Canada, faisant de ce secteur agroalimentaire celui avec la plus

forte croissance. Quand on sait que la majorité des aliments parcourent en moyenne 2 000 km avant de se retrouver dans notre assiette, il y a lieu de s'intéresser aux circuits courts d'approvisionnement alimentaire.

Des conférenciers inspirants, pionniers dans leur domaine, briseront la glace le 2 décembre et surprendront les participants, en exposant des modes d'approvisionnement local différents et innovants.

CONFÉRENCIERS VEDETTE

Jean-Martin Fortier, copropriétaire des Jardins de la Grelinette, auteur reconnu aux quatre coins du monde suite à la publication de son livre « Le jardinier-maraîcher » et directeur de la Ferme des Quatre-Temps – Québec

Denis Carel, promoteur de l'agriculture biologique et pionnier des AMAP (Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne), éleveur de chèvres en Provence – France

Simon Huntley, fondateur et développeur de Small Farm Central, une boîte dynamique spécialisée dans le marketing et la technologie web au service des fermiers en circuits courts - États-Unis

Le 3 décembre, découvrez des installations de mise en marché innovantes en participant à l'une des visites à la ferme et laissez vous inspirer par ces initiatives novatrices de mise en marché de proximité.

APERÇU DES THÈMES QUI SERONT EXPLORÉS

Innovations, défis, opportunités d'ici et d'ailleurs en circuits courts

Marchés virtuels, mise en marché de détail, marchés publics, paniers bio, etc.

Stratégies marketing pour se faire connaître et fidéliser les clientèles

Mise en marché collective

Transformation et valeur ajoutée

UN MARIAGE ÉCO RESPONSABLE : OUI JE LE VEUX!

Publié le 28 sept. 2016 **CATÉGORIE : environnement**

On estime qu'il y a eu un peu plus de 160 000 mariages au Canada l'an passé (oui, oui, vous avez bien lu) et qu'en moyenne, chaque mariage compte environ 130 invités. Vous aurez aussi compris que bon an mal an, 20 millions de Canadiens et Canadiennes assistent à un mariage chaque année. Une sphère de notre vie qui peut ainsi laisser une forte empreinte écologique!

Voici quelques conseils de Steven Guilbeault, notre directeur général et nouveau marié, afin de rendre cet événement marquant à la fois grandiose, écologique et responsable.

PARTICIPEZ À LA CONSULTATION CITOYENNE DU BAPE SUR ÉNERGIE EST!

Publié le 24 mars 2016 **CATÉGORIE : événement**

Vous avez votre mot à dire concernant le pipeline Énergie Est de TransCanada! S'il est construit, cet oléoduc traverserait le Québec sur plus de 700 km et menacerait nos sources d'eau potable. Votre participation au Bureau d'audience publique sur l'environnement (BAPE) sur ce projet peut tout changer! Équiterre vous propose une marche à suivre toute simple pour faire entendre votre opinion.

Pas besoin d'être un-e expert-e pour intervenir, une simple lettre d'opinion ou un commentaire suffit. Plus les citoyens participeront, plus nous aurons d'impact! Le BAPE accorde plus d'importance aux enjeux lorsqu'ils sont abordés par de nombreux participants.

Pour consulter notre trousse de participation au BAPE sur Énergie Est.

MIEUX VIVRE SANS PESTICIDES

15 septembre 2015 **CATÉGORIE : événement**

Équiterre vous propose des contenus sur l'enjeu crucial des pesticides et leurs effets sur l'environnement et sur les organismes vivants, dont potentiellement l'humain. Découvrez notre nouvelle solution pour les citoyens : Vivre sans pesticides et notre dossier **Lutte aux pesticides**, qui recense toutes les actions légales et interventions publiques

LA CRISE DES PESTICIDES AU QUÉBEC : À QUAND LA TRANSPARENCE?

15 mars 2018 **CATÉGORIE : événement**

Une crise sans précédent ébranle le monde de l'agriculture et de la recherche publique en agronomie. Une situation contre laquelle Équiterre lutte depuis de nombreuses années et qui doit cesser.

NOUS APPRENIONS RÉCEMMENT :

Que le ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) avait omis de publier des études du Centre de recherche sur les grains (CEROM), menées sur des champs dans tout le Québec, « démontrant que les gains de rendement pour les producteurs de maïs qui utilisent des néonicotinoïdes sont seulement de 0,5 % et sont même nuls pour les producteurs de soya », alors même que le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte aux changements climatiques (MDDELCC) étudiait sa nouvelle réglementation sur les pesticides. Que le MAPAQ a beaucoup de difficulté à avoir accès à l'information au CEROM et est tenu à l'écart des grandes décisions concernant la recherche sur les pesticides. Que le conseil d'administration du CEROM était dominé par le privé et l'industrie, des acteurs souvent

en position de conflits d'intérêts : producteurs de grains, fournisseurs de pesticides et de semences, etc.

Que des membres de la direction et du conseil d'administration du CEROM faisaient pression sur la diffusion et l'interprétation des résultats des projets de recherche Que la plupart des agronomes qui peuvent prescrire des pesticides ont des liens avec l'industrie

La grande présence et influence de l'industrie à toutes les étapes entourant l'encadrement et l'utilisation des pesticides

Qu'au fédéral, Santé Canada admet autoriser les pesticides en se basant surtout sur les études des fabricants (lire l'enquête de Thomas Gerbet).

Rappelons que le MAPAQ finance ces recherches avec de l'argent public, et se doit ainsi d'être transparent dans la diffusion des résultats.

Ces révélations ont donné lieu à une rare sortie publique d'éminents chercheurs et professeurs, qui réclament des fonds afin d'assurer des recherches indépendantes sur les pesticides (lire la lettre ouverte « Pour un fonds de recherche indépendant sur les pesticides » publiée dans Le Devoir du samedi 12 mars 2018).

ÉQUITERRE AGIT

Équiterre a demandé dans une lettre envoyée directement au premier ministre Couillard :

D'augmenter substantiellement et de transférer immédiatement du MAPAQ à un autre ministère la gestion des fonds visant à financer la recherche sur les pesticides.

De cesser de financer des recherches qui ne sont pas indépendantes.

De suspendre immédiatement le financement du CEROM et de rediriger ces fonds au bénéfice de chercheurs, instituts de recherche ou organismes indépendants de l'industrie et sans conflit d'intérêt.

De mener une enquête publique sur le financement gouvernemental de la recherche dans le domaine agricole et la non-publication d'études par le MAPAQ sur les néonicotinoïdes au moment même où le gouvernement étudiait un projet de règlement pour interdire ces substances.

Équiterre attend toujours la réponse du premier ministre. Nous vous tiendrons au courant de l'évolution de cet enjeu. À court terme, consultez notre texte à ce sujet pour obtenir toute l'information sur ce dossier (lire « Équiterre réagit aux révélations sur le financement dans la recherche sur les pesticides »).

Au niveau fédéral, la situation revêt la même opacité. Vous pouvez également demander à la ministre de la Santé fédérale d'interdire tous les pesticides « néonics », jugés inefficaces dans la grande majorité des cas.

NANAMARMELADE VOUS PROPOSE DES POPS À LA RHUBARBE ET AU MIEL!

Publié le 28 juill. 2015 **CATÉGORIE : recette**

Nanamarmelade vous propose cette semaine une recette de pops à la rhubarbe et au miel. Une belle idée d'été pour cuisiner un produit de saison ou de votre panier bio : la rhubarbe!

Sur son blogue culinaire, elle écrit : « en été, mon fils ne veut manger que de la crème glacée et des popsicles comme dessert, et tout le monde sait qu'il n'y a rien de plus simple et amusant que de concocter des pops! Bon, quand ils sont préparés à la façon de Nana Marmelade, c'est un tout petit peu plus compliqué, mais vraiment pas beaucoup, c'est promis! »

4 ACTIONS POUR SAUVER #NOTREHIVER !

15 février 2018 **CATÉGORIE : événement**

Équiterre et la coopérative de plein air MEC sont fiers de s'associer à nouveau cette année pour lutter contre les changements climatiques. Parce qu'on aime l'hiver et qu'on veut continuer à en profiter pendant longtemps!

1. PUBLIEZ VOS PLUS BELLES PHOTOS D'HIVER SUR INSTAGRAM AVEC LE MOT CLIC #NOTREHIVER

En ville ou au fond des bois, nous aimerions admirer vos binettes givrées! Pour chaque photo publiée sur Instagram avec le mot-clic #notrehiver, MEC versera 2 \$ à Équiterre jusqu'à concurrence de 10 000 \$. Date limite pour publier vos photos : le 20 mars 2018. *Pssst : vous pouvez rajouter rétroactivement le mot-clic sur vos anciennes photos ;)

2. JOUEZ DEHORS DE FAÇON ÉCOLO

De nombreuses études démontrent que passer du temps en plein air aide à réduire le stress, mène à une meilleure forme physique et mentale, améliore la créativité et aide à la concentration. Les enfants en bénéficieraient particulièrement! Ils deviendraient des adultes plus connectés avec leur environnement et plus enclins à prendre soin de la planète. Consultez l'article sur le Plein air écolo pour une panoplie de suggestions pour jouer dehors de façon écoresponsable. Merci de prendre soin de notre climat et de #notrehiver!

3. PRENEZ LA POSE DANS LE PHOTOMATON HIVERNAL « SAUVONS #NOTREHIVER »

Durant la Nuit blanche dans le Quartier des spectacles à Montréal, venez prendre une photo devant un paysage hivernal grandiose de votre choix (+ accessoires hivernaux rigolo) et repartez avec une photo souvenir de ce geste pour la planète!

Partagez votre photo durant la nuit avec le mot-clic #notrehiver pour courir la chance de gagner une des 2 cartes-cadeaux de MEC d'une valeur de 250 \$ chacune. Les gagnants seront tirés parmi tous ceux ayant publié une photo entre 20 h le samedi 3 mars et midi le dimanche 4 mars. (Ceux et celles qui ne pourront pas se rendre au photomathon sont également éligibles au concours, il suffit de publier une photo durant la nuit avec le même mot-clic !)

Quoi : Photomaton hivernal « Sauvons #notrehiver »

Lieu : À l'entrée de la Maison du développement durable, 50 rue Sainte- Catherine Ouest

Date : samedi 3 mars 2018

Heure : 20h le 3 mars à 1 h du matin le 4 mars

Prix : Gratuit

Plus d'activités lors de la Nuit Blanche à la Maison du développement durable (MDD) Le Bistro Marius offrira aux participants qui patientent pour le photomaton des boissons chaudes à prix d'ami. À l'intérieur de la MDD, l'ATSA (Quand l'art passe à l'action) vous invitera à vous asseoir avec un nouvel ami.e « Le temps d'une soupe », afin de réfléchir et de discuter sur les changements climatiques.

4. ENCOURAGEZ L'ÉQUIPE D'ÉQUITERRE #NOTREHIVER POUR LE PENTATHLON DES NEIGES.

Cet évènement bien de chez nous aura lieu à Québec et combine le vélo d'hiver, la course en raquettes, le ski de fond, le patin à glace et la course à pied. Nous partagerons l'entraînement et les trucs écolo de notre délégation sur un album Facebook d'Équiterre (collations locales zéro déchet, utilisation de matériel usagé, covoiturage, etc.). Notre équipe n'a pas froid aux yeux!

GESTE DU MOIS DE FÉVRIER : CE 14 FÉVRIER... BOUDONS LA ROSE!

1 février 2018 **CATÉGORIE : événement**

La journée de Cupidon est synonyme de démonstrations affectives de toutes sortes (lire ici on ❤️ l'amour). Le 14 février est également une journée de grande affluence chez les fleuristes. Seulement aux États-Unis, 2 milliards de dollars sont dépensés en fleurs et 250 millions de roses sont achetées pour cette seule journée!

Comme $\frac{2}{3}$ des fleurs vendues au Québec proviennent de l'extérieur, nous nous sommes demandés s'il s'agissait d'un achat responsable pour la planète et les travailleurs.euses. Leçons tirées : il faut faire très attention avec l'achat de fleurs importées et il existe de nombreuses façons de fleurir votre vie de façon locale et responsable.

Fleurs en pot, fleurs locales et de saison, fleurs équitables : vous trouverez dans cet article tout ce qu'il vous faut pour faire plaisir tout en consommant localement!

Évidemment, n'oubliez-pas que le cadeau le plus écolo (et le plus beau) est immatériel...



14 FÉVRIER : JOURNÉE INTERNATIONALE DES TRAVAILLEURS.EUSES DE LA FLEUR

Il est fort probable que derrière votre joli bouquet de fleurs importées, acheté avec amour et de bonnes intentions, se cache un travail effectué en majorité par des femmes et des enfants. Ceux-ci ont des emplois précaires, sous-payés et des conditions propices au harcèlement sexuel, (pas super pour la fête de l'amour 🌸). Par exemple, au Kenya où sont produites la majorité des roses du monde, le salaire médian pour une personne travaillant dans l'industrie florale est l'équivalent de 83 \$ par mois, alors que le minimum requis pour satisfaire les besoins de base est d'environ 155 \$. Aussi, puisque

les importateurs exigent des fleurs impeccables, le recours aux pesticides, fongicides et engrais chimiques est plus élevé dans l'industrie florale que dans tout autre secteur agricole. Les travailleurs.euses n'en sont habituellement pas protégés et la population environnante subit les conséquences de la pollution et de la contamination de l'eau. Afin d'en savoir plus sur la réalité de ces travailleurs et travailleuses, nous vous invitons à visionner le documentaire « À fleur de peau, un bouquet de la Colombie », présentant l'industrie de la rose en Colombie.

NOS SUGGESTIONS POUR CONSOMMER DES FLEURS DE FAÇON RESPONSABLE

1. OPTEZ POUR DES FLEURS EN POT

Les fleurs (ou plantes) en pot sont beaucoup plus durables que les fleurs coupées. Elles sont aussi nécessairement cultivées au Canada puisqu'il est interdit d'importer de la terre au pays. Vous pouvez également favoriser un choix de plante dont la semence provient du Québec. Pourquoi ne pas offrir un cadeau encore plus personnel en faisant l'ensemencement par vous même?

Conseil de Julie Duzyk, fleuriste chez Les Bois Les Feuilles : « Toutes les orchidées sont formidables pour cette raison-ci : elles ont une floraison qui dure une saison. S'il reste quelques 3, 4 ou 5 boutons à ouvrir, on a une plante dont la floraison va se poursuivre pendant 6, 8 voire 10 semaines. Au-delà de ça, c'est une plante vraiment facile d'entretien et qui demande somme toute très peu d'éclairage et ne veut pas de soleil direct. Au niveau symbolique, presque toutes les orchidées refleurissent un an après leur première floraison. Non seulement tu offres un cadeau qui est durable, mais elle va refleurir à la date de la réception du cadeau : c'est comme si le cadeau se répétait de lui-même. J'en ai eu déjà vu qui avaient 17, 22 et 24 ans! »

Wowwww, touchant et symbolique, une fleur à l'image de l'amour qui dure!

2. OPTEZ POUR DES VÉGÉTAUX DE SAISON

Acheter des végétaux d'ici en fonction des saisons est le choix le plus écologique : il permet d'éviter la dépense énergétique d'une production en serre. En hiver, le cèdre et la cocotte se retrouvent en abondance au Québec. En plus d'être un choix original, peu coûteux et écoresponsable, le feuillage ne demande pas d'emballages comparativement aux fleurs qui en demandent souvent 2 à 3 couches pour résister au froid québécois.

Des fleurs de saison pour un mariage de saison : oui je le veux!

Votre mariage est probablement le moment de votre vie où vous investirez le plus d'argent dans les fleurs. Profitez de cette occasion pour faire un choix significatif et responsable. Avec l'aide d'un.e fleuriste, vous pourriez créer un arrangement local avec des fleurs des champs/sauvages/du fleuve et différentes verdure. Des feuilles, des écorces, du sapinage et de jolies branches peuvent faire de magnifiques décorations, et les fleurs pourraient garnir les bouquets ou la couronne de la mariée. De quoi la faire resplendir!

Pour d'autres idées de mariage, consultez le geste du mois Un mariage éco responsable : oui je le veux!, tiré du mariage de Steven Guilbeault, en 2016.

3. POSEZ DES QUESTIONS À VOTRE FLEURISTE Quelles sont vos fleurs équitables?

Les fleurs équitables permettent de garantir des normes sociales et environnementales plus élevées, telles que des règles de santé et de sécurité, un horaire décent, une réduction de l'utilisation des pesticides et un salaire au moins égal à la moyenne nationale. Toutefois, la production et le transport des fleurs demeurent polluants. Il est préférable de s'assurer que les fleurs achetées soient certifiées par l'une des certifications suivantes : Fairtrade, Rainforest Alliance, Veriflora, Florverde et Sierra Eco. Sierra Eco est une organisation qui propose une plateforme de recherche afin de repérer facilement les fleuristes québécois qui possèdent des fleurs équitables. Le magazine L'actualité a créé une liste de 15 fleuristes équitables au Québec.

Quelles sont vos fleurs locales? D'où viennent-elles?

Encourager les fleuristes locaux plutôt que les importateurs étrangers permet entre autres de réduire de beaucoup les émissions de CO2 résultant du transport. Malgré tout, la production de fleurs en serre demeure riche en dépenses énergétiques : il peut être bon de s'informer sur les pratiques des producteurs locaux.

Conseil de Julie Duzyk, fleuriste chez Les Bois Les Feuilles : « Je propose pour la SaintValentin des bouquets de tulipes. En ce moment la tulipe locale est magnifique (elle provient de l'est du Canada). Elle est également très abordable. La tulipe, quand elle gèle, devient translucide comme de la porcelaine. C'est possible de s'amuser avec ça et de faire des bouquets qu'on peut laisser à l'extérieur et qui deviennent givrés, donnant un tout autre rendu. Il y a aussi d'autres fleurs locales comme le chrysanthème et la marguerite. On ne pense pas à ça, mais on peut demander au fleuriste de monter un bouquet différemment et obtenir un résultat qui est unique! »

4. ÉVITEZ LES MAGASINS GRANDE SURFACE, LES ÉPICERIES ET LES DÉPANNEURS

En grande surface, les fleurs sont mal étiquetées (il n'est pas obligatoire d'indiquer leur provenance, contrairement aux aliments) et on arrose toutes les plantes indistinctement. Aux problèmes environnementaux s'ajoute le risque de contamination des plantes et de la boiserie. En effet, les végétaux achetés dans les grandes surfaces ont un risque plus élevé d'être infectés par des champignons parasites, des insectes ou des acariens, qui peuvent être transmis à vos autres plantes.

* Posez vos questions aux épiceries d'aliments naturels ou bio qui peuvent s'approvisionner local, bio et/ou équitable en fleurs.

**VULGARISATION SCIENTIFIQUE, CHANGEMENTS CLIMATIQUES ET ALIMENTATION
EN ARCTIQUE : LA 9E BOURSE LAURE WARIDEL DÉCERNÉE À MARIANNE FALARDEAU-CÔTÉ**

28 avril 2017 **CATÉGORIE : bourse**

La 9e bourse Laure Waridel a été remise lors du Rendez-vous des membres d'Équiterre, à Marianne Falardeau-Côté, candidate au doctorat en ressources renouvelables à l'Université McGill. La lauréate, qui figure parmi les 30 Canadiens de moins de 30 ans qui se démarquent dans le domaine du développement durable, s'intéresse aux impacts des changements climatiques sur l'écosystème marin et les communautés inuites de l'Arctique canadien. La bourse d'une valeur de 10 000 \$, versée par Équiterre et la Caisse d'économie solidaire Desjardins, lui permettra d'effectuer de nombreuses activités de recherche, de communication scientifique et d'animation dans le Nord et le Sud du Canada.

« L'étude des écosystèmes nordiques a rapidement suscité mon intérêt car ceux-ci figurent parmi les plus vulnérables de la planète. J'utilise l'approche des services écosystémiques (SE), une approche innovatrice qui permet de reconnaître l'ensemble des bénéfices que les humains tirent des écosystèmes et de mieux peser les impacts des décisions environnementales », explique la jeune chercheuse. Son étude de cas se déroule à Cambridge Bay (Ekaluktutiak) au Nunavut. La recherche interdisciplinaire menée par l'étudiante met en lumière l'importance des services écosystémiques dans la communauté, comme les aliments marins très riches en nutriments et bénéfiques pour la santé. Elle évalue ensuite les effets des changements climatiques sur l'écosystème marin arctique et sur les aliments et ressources d'importance pour les communautés locales.

VULGARISATION SCIENTIFIQUE, ALIMENTATION LOCALE ET DIALOGUE NORD-SUD

La vulgarisation scientifique est un élément clé du travail de celle qui a organisé un camp scientifique pour les jeunes inuit(e)s, animé des ateliers dans les écoles du Québec, accordé des entrevues dans les médias, participé à des émissions pour enfants et à la conception d'une bande dessinée sur son parcours et sa recherche doctorale (magazine Curium).

« La bourse Laure Waridel me permettra d'organiser plusieurs ateliers dans les écoles québécoises pour conscientiser les jeunes aux changements climatiques en Arctique et aux gestes qu'ils peuvent poser pour réduire leur empreinte écologique et ainsi faire une différence. Je diffuserai également, au Québec et au Nunavut, les résultats de ma recherche et les bienfaits d'une alimentation locale. Je souhaite amener les jeunes à réfléchir aux changements environnementaux nordiques et à leurs implications, de même qu'aux effets de nos choix de consommation sur l'environnement et les populations nordiques. », précise-t-elle. La candidate au doctorat aimerait jumeler des écoles du Nord et du Sud du Québec pour encourager les échanges et réaliser des ateliers créatifs. Enfin, elle rédigera des articles pour le grand public, les décideurs politiques et les gestionnaires en territoire nordique, dans l'optique d'une gestion durable des environnements du Nord.

LES PETITS FRUITS DU QUÉBEC... ENFIN ARRIVÉS!

14 juillet 2015 **CATÉGORIE : recette**

Avec les fraises au mois de juin, puis tout récemment les framboises et les bleuets, les petits fruits du Québec sont enfin arrivés. On peut donc s'en délecter généreusement et pour encore un bon moment puisque depuis plus de 15 ans, le Québec a découvert un secret fabuleux : la culture de la fraise d'automne, juteuse et sucrée! On peut donc les savourer jusqu'en octobre, de quoi se gâter pendant des mois encore!

La culture des fraises et framboises emploie chaque année, à elle seule, plus de 15 000 personnes au Québec. Quant aux bleuets, on en produit plus de 60 millions de livres chaque année à travers la province, au plus grand bonheur de ses 400 producteurs. De plus, certaines techniques écologiques de nos producteurs locaux permettent de réduire l'utilisation de l'eau ainsi que celle des pesticides et des herbicides. Recherchez-les donc bio pour vous régaler de façon écolo!

Les petits fruits sont riches en vitamines et nutriments : alors que huit fraises contiennent plus de vitamine C qu'une orange, le bleuet quant à lui est le plus puissant des éléments antioxydants.

LA NATURE DORT, PAS L'ATRAZINE

12 janvier 2017 **CATÉGORIE : environnement**

Saviez-vous que l'atrazine, un pesticide nocif qui est interdit dans l'ensemble de l'Union européenne depuis plus de 10 ans, est toujours largement utilisé au Canada? Cette substance fait présentement l'objet d'un examen spécial par le gouvernement et la recommandation des fonctionnaires est actuellement d'en reconduire l'homologation! Nous avons besoin de votre aide pour atteindre des milliers d'autres personnes afin d'exiger du gouvernement fédéral qu'il interdise l'atrazine. Plus nous serons nombreux et plus notre voix portera!

L'atrazine est omniprésente dans notre environnement et ses effets sur les organismes vivants sont nombreux, en particulier sur les enfants, les femmes enceintes et les fœtus, mais aussi sur les grenouilles et autres invertébrés aquatiques.

Nous comptons sur vous pour partager la pétition autour de vous au cours des prochaines semaines afin d'atteindre le plus de gens possible!

ÉTUDIANT-E ENGAGÉ-E RECHERCHÉ-E : 10 000 \$ POUR CHANGER LE MONDE AVEC LA BOURSE LAURE WARIDEL

29 novembre 2016 **CATÉGORIE : bourse**

Mordu-e d'environnement? Connaissez-vous la bourse Laure Waridel pour étudiantschercheurs? Elle permet de financer une recherche orientée sur l'action et utile pour la société par l'attribution d'une bourse de 10 000 \$. Cette année, les thèmes

proposés sont les énergies renouvelables, les transports, les pesticides et l'alimentation biologique (autre thématique à vocation environnementale ou sociale acceptée). Les étudiants inscrits à la maîtrise ou au doctorat d'une université québécoise ont jusqu'au 15 janvier 2017 à minuit pour envoyer leur candidature par courriel ou par la poste.

Consultez les conditions d'admissibilité.

Chaque année, Équiterre octroie aux lauréats 5 000 \$, un montant doublé par la Caisse d'économie solidaire, la principale institution financière spécialisée en économie sociale et en investissement responsable (IR) au Québec. Voici quelques exemples de projets mis en œuvre par les lauréat-e-s des éditions passées :

Développement et diffusion d'une trousse éducative et pédagogique « École-o-champ » pour faire entrer l'agriculture et l'alimentation durables dans les écoles et autres institutions publiques;

Analyse comparative de quatre modes de productions agricoles de blé au Québec;

Étude sur l'impact des pesticides néonicotinoïdes sur les abeilles.

Découvrez tous les projets des lauréat-e-s des années passées.

Les projets utilisant une approche transdisciplinaire seront privilégiés, c'est-à-dire ceux développés en étroite collaboration avec les différents acteurs du terrain impliqués dans le domaine du projet de recherche.

Partagez aux étudiant-e-s admissibles afin de nous aider à trouver des solutions concrètes pour changer le monde, un geste à la fois.

Hub de Services

MANGER

École ouverte

Paniers bio

Épluche ta ville pour manger local

Exigez local

Travailler sur une ferme

Recettes

Détails services

École ouverte



Il y a un an, le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MEES) lançait la plateforme éducative Lecoleouverte.ca afin d'outiller les parents et les jeunes à poursuivre leurs apprentissages dans le contexte inédit de la crise du coronavirus. Équiterre s'est vu confier par le MEES de créer, en collaboration avec la Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA), une nouvelle rubrique sur l'alimentation dans la section « Autres activités » de la plateforme gouvernementale, qui s'ajoute en complément du parcours d'exploration éducatif.

« Au fil de mon parcours chez Équiterre, j'ai eu la chance de côtoyer au sein de la TQSA une multitude de personnes toutes passionnées comme moi d'alimentation saine, locale et écoresponsable et qui ont à travers leurs organisations développées des ressources en or pour transmettre à nos enfants l'importance mais surtout le plaisir de bien s'alimenter! C'était pour moi important de les partager à tous, pour les multiplier dans nos maisons en ces temps bien particuliers, mais surtout aussi pour que ça soit plus facile et agréable de le faire avec nos cocos! Que ce soit par le jeu, par les conseils, par une recette ou avec les deux mains dans la terre, cette nouvelle rubrique pourra vous outiller, vous informer, vous inspirer ou simplement vous mettre l'eau à la bouche! Un seul ingrédient est incontournable: le plaisir! Car c'est en ayant du plaisir à bien s'alimenter, à acheter local, à cuisiner et à jardiner en famille qu'on peut transmettre de saines habitudes de vie à nos enfants! »

- Murielle Vrins, gestionnaire du programme Alimentation institutionnelle

La section Manger offre de nombreuses ressources web aux élèves et à leur famille en se déployant autour de quatre grandes thématiques :

Bien s'alimenter - pour la santé / la prévention en santé publique, pour un mode de vie sain;

Acheter local - pour notre souveraineté alimentaire, pour la solidarité et la résilience des fermiers;

Cuisiner - pour améliorer la littératie et le savoir-faire alimentaires, renforcer les liens familiaux et sociaux;

Jardiner - pour se rapprocher de la terre, s'approprier ce qui pousse ici, développer un mode de vie durable.

Il est possible dès maintenant d'aller découvrir cette nouvelle rubrique Manger, sur chacune des pages Préscolaire, Primaire et Secondaire (dans la section Autres activités) du site ecoleouverte.ca. Cette rubrique qui vous proposera:

- des ressources utiles pour en apprendre davantage sur la saine alimentation et ses principes;
- des liens directs pour favoriser nos aliments locaux et ainsi encourager nos producteurs agricoles;
- des activités culinaires à découvrir avec les enfants et plein de recettes faciles à faire à la maison;
- des trucs et astuces pour démarrer vos semis, jardiner avec les enfants et avoir du plaisir à mettre les mains dans la terre.

Fort de son expertise en alimentation durable, Équiterre a la vision globale d'un système alimentaire et agricole résilient où l'alimentation et l'approvisionnement local et durable sont au premier plan des solutions, tant pour la santé que pour l'environnement.

Nous sommes très enthousiastes de voir le gouvernement placer ces enjeux au cœur de l'éducation des générations futures et nous espérons que cette occasion inédite d'être plus résilients dans notre façon de voir et de consommer les aliments, dans un contexte inédit, permettra d'amener les changements de paradigmes nécessaires dans notre société.

Paniers bio

ÉPLUCHE TA VILLE POUR MANGER LOCAL

Éplucher sa ville, c'est :

Explorer une multitude de projets innovants et d'initiatives originales pour mettre l'alimentation locale au menu ;

Rencontrer des personnes inspirantes, qui ont à cœur les produits de chez nous ;

Apprendre une foule d'anecdotes historiques et d'infos sur les enjeux agroalimentaires ;

Découvrir comment valoriser et exiger plus de fruits et légumes québécois.

EXIGEZ LOCAL



Vous aimeriez voir plus de produits locaux sur les tablettes de votre épicerie, mais vous ne savez pas comment agir? Malheureusement, il n'est pas toujours facile de dénicher les fruits et légumes d'ici. Voici un mode d'emploi pratique afin d'exiger plus d'aliments locaux auprès de votre épicerie.

1. Comprenez pourquoi manger local

Avant d'exiger des produits locaux auprès de son épicier, il est important de s'informer et de bien connaître ses arguments. L'achat local a de nombreux avantages sociaux, économiques et environnementaux. Il permet entre autres d'encourager l'économie locale, de créer des emplois, en plus de préserver le patrimoine agricole du Québec et de contribuer à la souveraineté alimentaire.

2. Sachez repérer les fruits et légumes locaux

Identifiez la provenance des fruits et légumes
Il n'est pas toujours facile de s'y retrouver en épicerie pour connaître la provenance de nos aliments. Voici les outils en magasin qui vous aideront à savoir où vos aliments préférés ont été cultivés.

Affichage pour le Québec : Aliments du Québec est une certification initiée et reconnue par l'industrie agroalimentaire québécoise. On retrouve souvent ce logo sur l'emballage du produit ou sur l'affiche du prix.

Logos régionaux : Plusieurs régions du Québec ont développé leur propre campagne souvent accompagnée d'un logo pour promouvoir les produits locaux. Découvrez celui près de chez vous!

Exemples : Gaspésie Gourmande, Goûtez Lanaudière, Croquez l'Outaouais, Le bon goût frais des Îles-de-la-Madeleine.

Étiquetage sur les aliments : À défaut d'affichage, on colle souvent (mais pas obligatoirement) une petite étiquette à 4 ou 5 chiffres sur les fruits et légumes en vrac. C'est le code PLU (Price Look-Up) qui sert à identifier le produit une fois à la caisse. Le pays d'origine est souvent indiqué sur cette étiquette, ouvrez l'œil !

Connaissiez le calendrier des récoltes

Connaître les produits locaux, c'est aussi suivre le rythme des saisons et savoir à quel moment pousse chaque fruit et légume. En sachant que les fraises sortent le bout du

nez en juin et que le maïs n'arrive qu'en juillet, il vous sera plus facile d'anticiper les nouveaux arrivages de fruits et légumes d'ici et d'adapter votre alimentation au gré des semaines.

3. Soyez au courant de la loi

Dans le cas où aucune indication ne permet d'identifier la provenance d'un fruit ou d'un légume, le sondage Manger chez soi, pourquoi? a montré qu'un(e) Canadien(ne) sur deux le substitue ou s'informe de sa provenance auprès d'un(e) employé(e). Or, peu de gens le savent, mais l'affichage de la provenance des fruits et légumes est obligatoire au Québec. Selon le règlement sur les fruits et légumes frais (1) de la loi sur les produits alimentaires du Québec, « doivent apparaître bien en vue au-dessus du produit exposé en vente les indications suivantes: (...)

le nom du pays d'origine ou, s'il s'agit d'un produit canadien, le mot «Canada» ou le nom de la province d'origine, pour un produit de provenance extérieure au Québec;
l'expression «Produit du Québec» pour les fruits et légumes produits au Québec. »

Assurez-vous que ce règlement est respecté!

4. Parlez-en à votre épicière

Une fois bien renseigné, il existe plusieurs moyens efficaces de passer à l'action. En règle générale, privilégiez les contacts directs avec le gérant ou la gérante (en personne, par téléphone, par écrit) plutôt qu'avec les commis qui sont souvent des employés temporaires et qui n'ont pas toujours la possibilité de faire changer les choses. Faites part d'omissions ou d'erreurs sur l'affichage au gérant ou à la gérante de votre épicerie. En lui expliquant que la loi au Québec l'exige, il ou elle sera tenu(e) d'apporter les corrections nécessaires.

Exigez aussi davantage de fruits et légumes locaux à l'année! Une large diversité de légumes pourrait se retrouver sur nos tablettes durant l'hiver, grâce à leur capacité de longue conservation : patates, carottes, oignons, rutabagas, céleris-raves, choux, etc. Inspirez-vous de notre modèle de lettre pour écrire au gérant(e) de votre épicerie. Les épiceries ont à cœur la satisfaction de leur clientèle et sont à l'écoute de vos besoins. N'hésitez pas à remplir les sondages de satisfaction et soyez exigeant(e)!

Servez-vous des médias sociaux pour donner votre opinion. Certaines succursales ont même leur propre page Facebook. Applaudissez aussi les bons coups! Votre épicière ou votre épicière appréciera d'autant plus les commentaires positifs : « Merci d'offrir des bleuets du Québec, mes enfants en raffolent! » Certaines bannières se sont d'ailleurs déjà dotées d'objectifs d'approvisionnement local, encouragez-les!

Vous pouvez aussi vous adresser directement au service à la clientèle de votre chaîne d'épicerie (Metro, IGA, Provigo, etc.) pour un impact plus large. La grande majorité (environ 90 %) des achats de votre bannière est centralisée et ensuite distribuée dans chacune des succursales. Vous trouverez leurs coordonnées facilement sur leur site internet.

5. Incitez votre entourage à manger local

Plus les gens les demanderont, plus les aliments locaux seront disponibles et visibles!
Faites connaître vos démarches et initiatives auprès de vos proches pour augmenter vos

appuis ou partagez-les sur la page Facebook d'Équiterre et dites-nous si celles-ci ont porté fruit ! Vous inspirerez des milliers de personnes à passer à l'action !
Soyez fier(ère) de préparer vos repas en famille ou entre amis avec des aliments d'ici et de partager vos recettes et vos meilleurs trucs pour apprêter les aliments d'ici et de saison !

6. Faites un pas de plus

Pour les intrépides ou les convaincus, allez plus loin !

Exigez local dans tous les rayons

En plus des fruits et légumes, il est également possible d'exiger local auprès de son épicerie pour d'autres produits, comme la viande, les produits laitiers, les produits céréaliers, etc. Ces logos vous aideront à repérer facilement les aliments produits ou préparés ici :

Mangez bio et local

Profitez-en aussi pour essayer la version biologique de vos aliments locaux préférés. Les produits bios connaissent une croissance constante depuis les dernières années et il est maintenant plus facile d'en retrouver dans les épiceries et grandes surfaces.

Profitez-en pour garnir votre panier de ces nouvelles surprises!

Diversifiez vos sources d'approvisionnement

Pourquoi ne pas essayer d'autres manières de vous approvisionner, en privilégiant des rapports plus directs avec les producteurs d'ici. Les marchés de quartier, les marchés virtuels ou encore le Réseau des fermiers de famille sont autant de façons de s'approvisionner en produits frais et savoureux, tout en privilégiant les aliments locaux!

Découvrez des initiatives inspirantes

Explorez Montréal à travers ses projets en alimentation locale grâce au webdocumentaire Épluche ta ville!

(1) Québec (1981). Règlement sur les fruits et légumes frais, Québec, éditeur officiel du Québec, R.R.Q., c. P-29, r. 3, a. 22.

Travailler sur une ferme



<https://www.fermierdefamille.org/les-fermes-reseau>

Recette

CHOCO GÂTEAU ÉQUITABLE

Vous avez une bonne recette à partir d'un aliment local à suggérer? Écrivez-nous!

Vous avez aimé cette recette ou vous avez une suggestion pour la rendre encore plus alléchante ? Ajoutez un commentaire en bas de page. Informations Type de plat:

Dessert

Pain & Pâtisserie

Ingrédients:

chocolat œuf

Ingrédients

5 oeufs biologiques

5 jaunes d'oeufs biologiques

75ml (1/2 tasse) de sucre équitable biologique

220g (8oz) de chocolat équitable biologique pur, haché

250ml (1 tasse) de beurre biologique non salé

75ml (1/3 tasse) de farine biologique

Instructions

Mélanger les oeufs, les jaunes d'oeufs et le sucre, fouetter pour blanchir les oeufs ou jusqu'à ce qu'ils tombent en ruban.

Dans la partie supérieure d'un bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre.

Incorporer le mélange d'oeufs au chocolat fondu.

Tamiser la farine sur la préparation, l'incorporer en pliant.

Verser dans des ramequins en porcelaine ou dans de petits moules beurrés et saupoudrés de sucre ou de cacao.

Laisser refroidir au frigo pendant 1h30.

Préchauffer de 6 à 8 minutes avant de servir.

Le coeur du gâteau restera fondant. Accompagner d'un coulis de fruits, de glace ou d'un sorbet.

Équipe

Les employés d'Équiterre forment une équipe ingénieuse et chevronnée qui déploie quotidiennement ses talents autour d'une volonté commune: contribuer à bâtir un monde plus écologique, équitable et solidaire. Provenant de tous horizons, les employés vivent et s'emploient à mettre en oeuvre leurs valeurs et leurs convictions au sein de la société québécoise.

Grâce à son équipe, Équiterre peut accomplir des actions ambitieuses qui s'inscrivent dans le cadre des objectifs de son plan stratégique. De plus, l'équipe permanente a l'immense privilège d'être épaulée par de nombreux stagiaires et bénévoles pour mener

à bien sa mission. Naturellement, Équiterre vise à offrir un milieu de travail exceptionnel pour l'épanouissement de chacun.

Chez Équiterre, nous travaillons pour changer le monde un geste à la fois!

Colleen Thorpe

Directrice générale

Conférencier(ère)

Marie Normand

Conseillère et adjointe à la direction générale

Marilyne Tremblay Coutu

Adjointe à la direction

ADMINISTRATION

Nicole Bergeron

Directrice - Finances et administration

Laurence Prost

Analyste comptable

Patricia Chourio

Technicienne comptable

Thibault Gautier, CRHA

Agent administratif - Ressources humaines et régie interne

COMMUNICATIONS

Marie-France Dalcourt

Directrice des communications et du développement

Courtney Mullins

Histoire



26 ans déjà!

Il y a 26 ans, quelques idéalistes qui rêvaient de changer le monde participaient au processus de la conférence du Sommet de la Terre de Rio. Quelques mois plus tard, Laure Waridel, Steven Guilbeault, François Meloche, Elizabeth Hunter, Patrick Henn et Sidney Ribaux fondaient Équiterre, la première organisation québécoise vouée à bâtir un

mouvement de société incitant citoyens, organisations et gouvernements à faire des choix écologiques, équitables et solidaires. Ces jeunes visionnaires engagés avaient deux convictions : que les grands enjeux planétaires comme les changements climatiques, la faim dans le monde et la perte de biodiversité deviendraient les plus grands défis de leur génération. Et que la seule façon d’agir sur ces enjeux globaux était de travailler au niveau local, en faisant leur la devise de Gro Harlem Brundtland, Penser globalement, agir localement.

Au fil de ces 26 années, Équiterre a mis sur pied plusieurs initiatives avant-gardistes, et innové dans ses campagnes de sensibilisation et de mobilisation, notamment : en instaurant l’agriculture soutenue par la communauté (ASC) avec sa formule des paniers de légumes bios ;

en traversant le Québec à vélo pour sensibiliser la population et les élus sur les changements climatiques et énergies renouvelables ; et en étant pionniers en matière de valorisation du commerce équitable.

Une multitude de projets ont vu le jour durant ces deux décennies, mais ce sont ces 3 grands thèmes (agriculture, changements climatiques et commerce équitable) qui sont restés des piliers de notre organisation. Ils ont été rejoints par d’autres sujets, comme le transport écolo, l’alimentation locale, le bâtiment durable, l’horticulture écologique, la consommation responsable et le dossier de la souveraineté alimentaire.

ÉQUITERRE PARTAGE SES HISTOIRES

Pendant 26 ans, Équiterre a semé des projets novateurs, a nourri des rêves audacieux, a fait pousser des campagnes et a regardé fleurir le changement. Malgré les obstacles, les défis constants à surmonter, l’organisme a gardé le cap et continue à mettre tout en œuvre pour un monde plus juste, équitable et respectueux de son environnement.

Pour ses 20 ans, Équiterre se raconte

Le début du réseau d’agriculture soutenue par la communauté

ÉQUITERRE NOMME 20 MEMBRES HONORAIRES

Pour l’occasion, Équiterre a souligné l’apport exceptionnel de 20 individus à l’organisation, devenant ainsi les membres honoraires d’Équiterre.

- Tim Brodhead, ancien président de la Fondation McConnell
- Pauline D’Amboise, secrétaire générale et vice-présidente au soutien à la coopération du Mouvement Desjardins
- Louis Drouin, responsable du secteur Environnement urbain et santé à la Direction de la santé publique de l’Agence de la santé et des services sociaux de Montréal
- Philippe Dunsky, président de Dunsky Expertise en énergie
- Patrick Henn, développeur de projets éoliens et Cofondateur d’Équiterre
- Beth Hunter, agente principale des programmes de la Fondation J.W. McConnell et cofondatrice d’Équiterre
- Michel Labrecque, président du conseil d’administration de la STM

- Normand Laprise, chef-propriétaire du restaurant Toqué! et de la Brasserie T!
- Monique Laroche, agricultrice
- Brigitte Lepage, directrice des ressources humaines STICorp
- Gervais L'Heureux, directeur général de l'AQOCI
- François Meloche, gestionnaire de risque extra-financiers chez Bâtirente et cofondateur d'Équiterre
- Esperanza Moreno, pionnière du développement international et ancienne présidente du conseil d'administration d'Équiterre
- Sylvie Parent, écologiste et juriste
- Lucie Poirier, environnementaliste et Enseignante au Cégep de Rimouski en techniques de travail social
- Hugo Seguin, associé au Centre d'études internationales de Montréal (CEIM)
- Edith Smeesters, pionnière dans le domaine de l'horticulture écologique au Québec
- Éric St-Pierre, photographe spécialisé en commerce équitable
- David Suzuki, cofondateur de la Fondation David Suzuki
- Laure Waridel, écosociologue spécialisée en développement international et en environnement et cofondatrice d'Équiterre

ÉQUITERRE...EN UN MOT

Découvrez ce que représente l'organisme pour les employés et stagiaires, en un mot!

À propos

Équiterre est un des principaux organismes environnementaux du Québec avec, en 2018 :

130 000 sympathisants, 25 000 membres, 200 bénévoles, 23 stagiaires et 53 employés créatifs et dévoués

125 000 fans sur les réseaux sociaux

Plus d'un million d'utilisateurs uniques de son site web.

1 670 parutions médiatiques

450 demandes d'entrevues

40 rencontres de responsables politiques au provincial et 80 au fédéral.

MISSION

Équiterre travaille à rendre tangibles, accessibles et inspirantes les transitions vers une société écologique et juste.

VISION

D'ici 2050, Équiterre aura contribué à l'émergence de solutions sur le terrain, à la transformation des normes sociales et à l'adoption de politiques publiques permettant de concrétiser de nouvelles façons de se nourrir, produire, consommer et se déplacer qui sont sobres en carbone, compatibles avec les écosystèmes et la justice sociale, et conçues à l'échelle de nos territoires et de leurs communautés.

STRATÉGIE

Par des projets de démonstration, d'éducation, de sensibilisation, de recherche, d'accompagnement et de mobilisation, Équiterre mobilise des citoyens, groupes sociaux, entreprises, organisations publiques, municipalités, chercheurs et des élus qui influencent les politiques publiques des gouvernements.

HISTORIQUE

Rio de Janeiro, 1992 : au Sommet de la Terre, des jeunes des quatre coins de la planète se retrouvent et se concertent sur des valeurs communes de solidarité et de respect de l'environnement. Parmi eux, quelques Québécois reviennent de Rio avec pour projet de créer une organisation citoyenne capable de proposer des solutions concrètes aux problèmes engendrés par la pollution, l'industrialisation à grande échelle et l'exploitation des travailleurs du Sud.

Un organisme voit ainsi le jour en 1993, sous le nom ASEED : Action pour la solidarité, l'équité, l'environnement et le développement. Il obtient le statut d'organisme à but non lucratif en 1995 et prend officiellement le nom Équiterre en 1998.

Depuis ses débuts, Équiterre regroupe des passionnés de divers champs d'expertise. Avec le concours des citoyens, des organisations et des gouvernements, ils développent des projets dans les domaines de l'alimentation, du transport, du commerce équitable, de l'énergie durable, de la consommation responsable et de la lutte aux changements climatiques.

Erreur 404

PAGE NON TROUVÉE

La page demandée n'a pu être trouvée.