

Table des matières

Entête	2
Pied de page	3
Menu à droite.....	4
Accueil	5
Hub de nouvelles.....	7
Détail de nouvelle.....	9
Nouvelle 1.....	9
Nouvelle 2.....	10
Nouvelle 3.....	13
Nouvelle 4.....	15
Nouvelle 5.....	18
Nouvelle 6.....	25
Nouvelle 7.....	29
Nouvelle 8.....	30
Nouvelle 9.....	31
Nouvelle 10.....	33
Nouvelle 11.....	34
Nouvelle 12.....	38
Nouvelle 13.....	40
Hub de services	41
Service 1	41
Service 3	44
Service 4	45
Service 6	50
Équipe.....	57
À propos	63
Histoire	65
Erreur 404.....	69

Entête

Accueil IMG

BULLETIN D'INFORMATION CONTACT ENGLISH

À propos Projets Solutions • citoyens Solutions • organisations Choix de société

MANGER

École ouverte

Paniers bio

Épluche ta ville pour manger local

Exigez local

Travailler sur une ferme

Recettes

CULTIVER

Trucs d'horticulture écologique

HABITER

Centre d'interprétation sur le bâtiment durable

CONSOMMER

Choisir équitable

Vivre sans pesticides

Guide du vêtement responsable

Obsolescence

Pareil pas pareil

Guide des certifications

SE TRANSPORTER

Je m'active dans mon quartier

Cocktail transport

Sportifs pour la planète

Les Rendez-vous branchés

Roulons électrique

PARTICIPER

Pratiques sportives écolo

Rendez-vous des membres

On vire au vert aux élections municipales!

Sables bitumineux

Donner du temps

Bourse Laure Waridel

Pied de page

COMMUNIQUÉS DE PRESSE

Des organisations environnementales représentant des millions de Canadien.ne.s font appel au premier ministre Trudeau afin qu'il écoute la majorité – les électeurs qui s'inquiètent du climat – et de rapidement mettre en application ses promesses climatique

Équiterre réagit à la réélection d'un gouvernement libéral

Manger local en institution gagne en popularité!

Sept grandes organisations environnementales exigent des actions fortes et mettent au jeu 15 propositions

PUBLICATIONS

Prendre le droit chemin : Vers une Stratégie nationale d'urbanisme et d'aménagement du territoire

Lettre ouverte - Votez pour sauvez la planète

Vers une Stratégie nationale d'urbanisme et d'aménagement des territoires
: 15 recommandations

RÉSEAUX D'ÉQUITERRE

Facebook

Facebook en

Twitter

YouTube

Linkedin

Instagram

Équiterre © 2010 - 2011 | Médias | Contact | Plan du site | Archives |
Donner | Admin

Menu à droite

don

Plus d'options

IMG IMG

IMG IMG

GESTE DU MOIS

Geste du mois : faire mieux que consommer mieux

IMG

Vos déguisements d'Halloween sont à peine rangés que les commerces vous sollicitent déjà pour vos achats du temps des Fêtes? Pour résister à la spirale de surconsommation et de livraisons polluantes...

LIRE LA SUITE

TWEETS

TWITTER ÉQUITERRE

#Communiqué | Fin des véhicules à essence en 2035 : Une nouvelle cible bien accueillie, une réglementation attendue.... <https://t.co/Ox9pYofIH0>

RT @courtmullins: « C'est dangereux d'un point de vue protection du public pour une entreprise d'aller affirmer que ça va remplacer d...
<https://t.co/Uy2OA1aDZr>

Accueil

L'ALIMENTATION LOCALE INSTITUTIONNELLE: UN RÊVE DEVENU RÉALITÉ!

22 septembre 2021

Il y a un an, le gouvernement lançait le projet fédérateur d'accroître l'autonomie alimentaire du Québec via la stratégie nationale d'achat d'aliments québécois pour une alimentation locale dans les institutions publiques (SNAAQ). Cette stratégie vise à augmenter la part des...

IMG

LIRE LA SUITE

ÉQUITERRE RÉAGIT À LA RÉÉLECTION D'UN GOUVERNEMENT LIBÉRAL

21 septembre 2021

Équiterre demande au gouvernement réélu de respecter ses promesses pour rehausser l'ambition climatique du pays et d'accélérer la cadence afin

d'adopter des politiques environnementales et climatiques ainsi que des réglementations plus vigoureuses. Lire le communiqué en entier...

IMG

LIRE LA SUITE

MANGER LOCAL EN INSTITUTION GAGNE EN POPULARITÉ!

20 septembre 2021

L'événement « Les institutions mangent local! » revient pour une troisième édition du 20 au 22 septembre 2021. Toutes les institutions de la province sont invitées à déployer de petites et grandes actions dans leur milieu pour faire connaître aux usagers l'importance de...

IMG

LIRE LA SUITE

ALLEZ VOTER - POUR L'ENVIRONNEMENT, NOTRE SANTÉ ET L'AVENIR DE NOS ENFANTS!

16 septembre 2021

Si vous n'avez pas encore voté, ne manquez pas l'opportunité, le 20 septembre de faire votre choix lors des élections fédérales; des élections décisives pour notre avenir et celui de nos enfants. Nous avons vécu cet été un aperçu des conséquences des changements climatiques avec les...

IMG

LIRE LA SUITE

SEPT GRANDES ORGANISATIONS ENVIRONNEMENTALES EXIGENT DES ACTIONS FORTES ET METTENT AU JEU 15 PROPOSITIONS

15 septembre 2021

Alors que les consultations web sur la Stratégie nationale d'urbanisme et d'aménagement des territoires (SNUAT) sont en cours jusqu'au 17 septembre, sept grandes organisations environnementales exigent des actions fortes et mettent au jeu 15 propositions afin notamment d'...

IMG

LIRE LA SUITE

1 2 3 4 5 6 7 8 9 ... suivant › dernier »

Syndiquer le contenu

Hub de nouvelles

L'actualité des solutions • citoyens

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

20 décembre 2018

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

LES PÉRIPÉTIES D'UN FERMIER DE FAMILLE : UN LIVRE À SAVOURER DÈS MAINTENANT !

7 mai 2018

Ce n'est pas tous les jours qu'il est possible de s'immiscer dans le quotidien de nos fermiers de famille. C'est désormais le cas grâce au livre Des Réguiques et des Hommes de Julie Myre-Bisaillon, un ouvrage gai et haut en couleurs. L'auteure a puisé son...

LIRE LA SUITE

DES FERMIERS D'EXCELLENCE DANS NOTRE RÉSEAU !

29 mars 2018

Les 4e lauréats des prix Reconnaissance du réseau des fermiers de famille (RFF) d'Équiterre ont été dévoilés le 15 mars dernier lors d'une rencontre annuelle. Le RFF compte aujourd'hui plus de 120 fermes, constitue le plus important réseau du genre au monde...

LIRE LA SUITE

LES CADEAUX APPARTIENNENT À CEUX QUI S'ABONNENT TÔT!

23 mars 2018

Pssst, amoureux de l'alimentation bio et locale, vous voulez un bon tuyau? Ceux qui s'abonnent aux paniers bio pour la saison estivale d'ici le 15 avril courent la chance de gagner d'alléchants prix! Une carte-cadeau SÉPAQ (d'une valeur de 300...

LIRE LA SUITE

FAITES L'EXPÉRIENCE DE LA SEULE COURSE 100% ÉCORESPONSABLE!

15 mars 2018

Le printemps cogne enfin à nos portes! Il est temps de sortir vos souliers de course et de vous dégourdir les jambes avec l'équipe d'Équiterre! Que vous en soyez à votre toute 1ère ou à votre 1000e course, que vous souhaitiez relever le DÉFI aux entreprises ou vivre une...

LIRE LA SUITE

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

15 mars 2018

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](#)

ABONNEZ-VOUS AUX PANIERS BIO DÈS MAINTENANT!

15 mars 2018

Pssst, il est encore temps de s'abonner aux paniers bio pour la saison estivale! Certaines fermes ont encore de la place. alors n'hésitez plus! Trouvez votre point de livraison et abonnez-vous! Le bio des fermiers de famille :...

[LIRE LA SUITE](#)

4 ACTIONS POUR SAUVER #NOTREHIVER !

15 février 2018

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](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) ... [suivant](#) › [dernier](#) »

Syndiquer le contenu

[Détail de nouvelle](#)

[Nouvelle 1](#)

[Accueil](#) » [Actualité](#)

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

Publié le 20 déc. 2018

IMG

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.

Commandez cette conférence

Flux d'information : obsolescence Obsolescence obsolescence

[Nouvelle 2](#)

FAITES L'EXPÉRIENCE DE LA SEULE COURSE 100% ÉCORESPONSABLE!

Publié le 15 mars 2018

IMG

Le printemps cogne enfin à nos portes! Il est temps de sortir vos souliers de course et de vous dégourdir les jambes avec l'équipe d'Équiterre!

Que vous en soyez à votre toute 1ère ou à votre 1000e course, que vous souhaitiez relever le DÉFI aux entreprises ou vivre une expérience en plein air, cet événement sportif, écolo, familial et festif est fait pour vous!

Pour une 3e édition à Montréal et une TOUTE PREMIÈRE à Québec, nous sommes heureux de vous inviter à venir faire l'expérience de la course la plus écoresponsable au Québec : La course Changer le monde, un évènement d'Équiterre présenté par CN.

INSCRIVEZ-VOUS D'ICI LE 23 MARS ET BÉNÉFICIEZ D'UN RABAIS DE 10 %

Deux rendez-vous à ne pas manquer, réunissant des participants de tous âges, venus soutenir les projets d'Équiterre en environnement. L'ajout de La course Changer le monde à Québec atteste du succès fulgurant des événements précédents, devenus un rituel pour tous les amateurs de plein air et de sport, avec leurs animations festives, kiosques et leur touche écolo. Pleins d'autres surprises sont à venir, restez informés!

UNE COURSE 100 % UNIQUE

Il s'agit de la seule course 100 % écoresponsable (adieu bouteilles de plastique, déchets et articles promotionnels, bonjour points d'eau zéro déchet, prix de participation écolos, produits équitables, etc.), le tout dans des cadres enchanteurs : en plein coeur du parc du Mont-Royal à Montréal et au parc linéaire de la Rivière-Saint-Charles à Québec. Plaisir assuré!

C'est donc un rendez-vous le samedi 26 mai à Montréal et le samedi 16 juin à Québec. Nous nous sommes fixés l'objectif de réunir plus de 1000 coureurs/marcheurs. Soyez nombreux à répondre à l'appel!

Vous pouvez participer de différentes façons :

En solo

En équipe

Dans le cadre du DÉFI aux entreprises

Nul besoin d'être un athlète pour participer. L'activité de marche ou de course est accessible à toutes et à tous, petits et grands, incluant les poussettes. Profitez-en pour inviter un ou des membres d'une autre génération qui partagent vos valeurs environnementales. Rassemblons-nous autour d'un geste inspirant pour la planète!

Pour en connaître plus sur les mesures écoresponsables de l'événement.

Cette année Équiterre lance le DÉFI à des entreprises qui ont la cause environnementale à coeur changer le monde en équipe et soutenir nos actions en environnement. Merci à CN, présentateur officiel de notre course, d'être le premier à répondre à l'appel!

Vous travaillez pour une organisation ou vous connaissez une petite ou grande entreprise engagée qui pourrait relever le DÉFI entreprise de La course Changer le monde? Communiquer avec Lyne Royer lroyer@equiterre.org, 514 522-2000 poste 293.

Nouvelle 3

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

Publié le 15 mars 2018

IMG

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.

AIDE-MÉMOIRE

Qui légifère sur la question des pesticides?

Distinctions entre le fédéral, le provincial et le municipal

Le fédéral homologue les pesticides, en évalue les risques et en autorise la vente et l'usage sur le territoire canadien. Les provinces, pour leur part, peuvent interdire la vente et l'usage de pesticides qui ont été homologués par le fédéral sur leur territoire. Enfin, les municipalités ont le droit d'interdire l'usage mais non la vente de pesticides sur leur territoire.

Nouvelle 4

4 ACTIONS POUR SAUVER #NOTREHIVER !

Publié le 15 févr. 2018

IMG

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 ;)

IMG IMG IMG

Voir toutes les photos #notrehiver sur Instagram.

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 !)

IMG IMG IMG

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 : 20 h 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!

IMG IMG IMG

Profitez d'une promotion uniquement pour les sympathisant.e.s d'Équiterre!

Le 22 février prochain, MEC offrira à tous les sympathisants d'Équiterre un rabais de 10 % dans l'un des cinq magasins MEC au Québec*.


* Cette offre est valide uniquement le 22 février prochain, de 17 h à 21 h, sur présentation de ce message (version numérique ou imprimée). Applicable sur tout article offert en magasin, sauf les produits Blundstone et les embarcations. Cette offre n'est combinable à aucune autre promotion, y compris les liquidations et les offres sur les ensembles de ski, de vélo ou d'escalade. Cette offre est non monnayable et n'est pas applicable sur les transactions précédentes. MEC est une coopérative; vous devez donc être membre pour y faire des achats. L'adhésion coûte 5 \$ et est valide à vie.

[Nouvelle 5](#)

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


Publié le 01 févr. 2018

IMG

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... 

IMG IMG IMG

© Chloé Roy Floramama

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 $\sim _ (\odot \wedge \odot) _ / \sim$). 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

IMG IMG IMG

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

IMG IMG IMG IMG

Bouquets des 4 saisons par © Annie Lord Artiste Florale

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.

IMG IMG IMG

© Photos Bianca Desjardins et arrangements floraux par Annie Lord Artiste Florale

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 Saint-Valentin 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! »

IMG IMG

© Photo à droite de Floramama

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 épicerie d'aliments naturels ou bio qui peuvent s'approvisionnent local, bio et/ou équitable en fleurs.

RÉPERTOIRE DE FLEURISTES ET FERMES FLORALES ÉCORESPONSABLES :

Annie Lord

Atelier Carmel

Fleurs & Cie

Floralia

Floramama

Les Bois Les Feuilles

Oursin fleurs

Prairies

Prune-les-Fleurs

Teatro Verde

DES PRODUCTEURS LOCAUX :

Les fleurs Maltais

Origine fleurs

Pivoines Capano

Rose Drummond

(Informez-vous auprès des producteurs locaux à propos de la dépense énergétique et de l'usage de pesticides, de fongicides et d'engrais chimiques.)

POUR ALLER PLUS LOIN - REPORTAGES :

« La révolution des fleurs », La Presse, 6 juin 2017

« Des fleurs équitables », Téléquébec, 11 février 2009

« D'où viennent les fleurs que vous achetez? », Protégez-vous, 15 janvier 2014

« Oursin fleurs: la fleuriste écologique », Le Devoir, 11 novembre 2017

« Pour des fleurs écoresponsables à la Saint-Valentin! », Ferme Saint-Vincent, 28 janvier 2015

IMG IMG

[Nouvelle 6](#)

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

Publié le 28 avr. 2017

IMG

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.

IMG IMG IMG

FAITS SAILLANTS SUR LA LAURÉATE :

Figure parmi les 30 jeunes leaders du développement durable du Canada (Top 30 under 30), octobre 2016;

Lauréate Le Soleil/Radio-Canada, Engagement en environnement, octobre 2016;

A participé à plus de 7 expéditions en Arctique et en Antarctique;

Utilise les médias sociaux et un blogue pour diffuser ses recherches (Twitter @Marianne_Fa);

A co-organisé un camp scientifique pour les jeunes inuit(e)s à Cambridge Bay;

A rédigé des articles grand public dont Percer les mystères d'un océan Arctique en transition (Nouveau Projet, sep. 2015) et Sauvons la planète, mais maintenant (Le Devoir, 1er déc. 2015, Le Soleil, 27 nov. 2015).

AGENDA ET NOUVELLES DU PROJET DE MARIANNE

Les prochaines activités de Marianne seront diffusés via son blogue, les réseaux sociaux d'Équiterre (Facebook et Twitter) et sur cette page (à venir).

Stage en Suède au Stockholm Resilience Centre pour développer des expertises relatives à son doctorat, printemps 2017.

Consultez son article du 12 juillet 2017 sur le blogue d'Équiterre intitulé « En direct de la Scandinavie : des nouvelles de la boursière Laure Waridel! »

Présentations et activités jeunesse au Québec sur les changements climatiques en Arctique, été et automne 2017.

Consultez son billet de blogue « Amener l'Arctique dans les salles de classe : des nouvelles de la boursière Laure Waridel! »

Rédaction de textes grand publics portant sur sa recherche doctorale, automne 2017 et début de l'hiver 2018.

Atelier de sensibilisation aux enjeux autochtones destinés aux jeunes chercheuses et chercheurs en recherche nordique, Montréal, automne 2017.

Atelier participatif à Cambridge Bay (aussi appelé Ekaluktutiak) au Nunavut dans le cadre de sa recherche doctorale, début de l'hiver 2018.

Activité jeunesse à Cambridge Bay au Nunavut, début de l'hiver 2018.

Nouvelle 7

LA NATURE DORT, PAS L'ATRAZINE

Publié le 12 janv. 2017

IMG

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!

Merci pour votre soutien.

Nouvelle 8

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

Publié le 29 nov. 2016

IMG

Mordu-e d'environnement? Connaissez-vous la bourse Laure Waridel pour étudiants-chercheurs? 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.

IMG

IMG

Nouvelle 9

3E ÉDITION DES RENDEZ-VOUS BRANCHÉS : LE COURANT PASSE ENVERS LES VÉHICULES ÉLECTRIQUES AU QUÉBEC

Publié le 15 nov. 2016

IMG

Équiterre et ses partenaires se sont arrêtés cette année dans les villes de Joliette, Donnacona, Longueuil et Plessisville pour parler d'électrification des transports aux citoyens et élus régionaux. Ces événements ont permis aux participants de vivre une expérience concrète et positive avec la voiture électrique, notamment en effectuant des essais routiers de véhicules électriques avec des propriétaires membres de l'Association des véhicules électriques du Québec (AVÉQ). De plus, des conférences et kiosques ont permis des échanges éclairants et animés entre citoyens et experts en électrification. Au total, plus de 500 participants et près de 800 essais routiers ont été réalisés dans le cadre de ces événements électrifians.

DES PERCEPTIONS QUI ÉVOLUENT

Selon un sondage réalisé auprès des participants :

84 % sont freinés par l'autonomie ou le prix des voitures électriques;

93 % des participants sont tout de même convaincus du potentiel et prévoient se procurer un véhicule électrique d'ici les 5 prochaines années.

CAMPAGNE « DANS LA VIE, FAUT SE BRANCHER POUR AVANCER »

Afin de rejoindre plus largement les citoyens, Équiterre a réalisé cet automne une vaste campagne publicitaire, qui visait principalement les automobilistes du Québec. Des visuels, des capsules vidéo, un carnet de voyage Montréal-Havre-St-Pierre en voiture électrique et différents contenus réalisés avec la porte-parole des Rendez-vous branchés, la comédienne Christine Beaulieu, ont été diffusés. Radio-Canada était de la partie, notamment par le biais d'une publicité télé et le déploiement d'un vaste concours.

Le concours « Dans la vie, faut se brancher pour avancer » a décerné son grand prix, soit un vélo électrique de marque Evo offert par les Cycles Lambert, deux nuitées pour deux adultes et deux enfants offert par les hôtels Fairmont, une location de voiture électrique ou hybride branchable par Discount Québec et enfin, un crédit de 200 \$ pour le Circuit électrique d'Hydro-Québec. Parmi les 15 029 participants du concours, M. Yvon Desjardins de Montréal est l'heureux gagnant de ce prix.

Cette campagne a permis de rejoindre des centaines de milliers de Québécois-es et automobilistes, dans toutes les régions du Québec, qui seront susceptibles d'opter pour un véhicule électrique au moment de l'achat ou du remplacement de leur véhicule.

Cette 3e édition des Rendez-vous branchés a démontré que la sensibilisation des citoyens et des municipalités du Québec chemine. Ce travail devra être poursuivi dans les années à venir afin de concrétiser le virage électrique dans les perceptions, intentions d'achat et engagements de la population et des municipalités du Québec.

Cette campagne a été rendue possible grâce au gouvernement du Québec, présentateur officiel des Rendez-vous branchés, ainsi qu'à nos partenaires nationaux, le Circuit électrique, Hydro Québec, Mouvement Desjardins, les Rôtisseries St-Hubert et l'Association des Véhicules électriques du Québec.

Nouvelle 10

LA BOURSE LAURE WARIDEL : FAIRE RAYONNER LE TRAVAIL D'ÉTUDIANTS CHERCHEURS

Publié le 15 nov. 2016

IMG

Étudiants de maîtrise ou au doctorat et engagés dans un projet de recherche-participative à vocation environnementale ou sociale, déposez votre candidature à la 9e bourse Laure Waridel jusqu'au 15 janvier 2017 à minuit! 10 000 \$ seront remis par Équiterre et la Caisse d'économie solidaire Desjardins au lauréat ce printemps, pour développer et diffuser votre projet de recherche avec les acteurs du terrain. Pour plus de renseignements.

FAIRE ENTRER L'AGRICULTURE, L'ENVIRONNEMENT ET LA NUTRITION DANS NOS ÉCOLES QUÉBÉCOISES GRÂCE À LA BOURSE LAURE WARIDEL

École-o-champ, le projet de recherche-action-diffusion de notre boursière Laure Waridel 2016, vient tout juste de lancer un concours à toutes les écoles du Québec, afin de promouvoir et d'augmenter l'enseignement de l'agriculture, de l'environnement et de la nutrition de manière durable dans nos institutions scolaires.

À l'aide de trois valises pédagogiques d'École-O-Champ, les écoles sont invitées à réaliser différentes activités éducatives avec les jeunes et d'accumuler ainsi le plus de « points carbone ».

Pour ce faire, il suffit de mener en classe ou votre établissement scolaire des activités proposées dans les valises et de les rendre publiques. Les écoles participantes doivent soumettre leurs initiatives sur la page Facebook d'École-o-champ avant le 31 mai 2017.

École- O-Champ est un programme qui s'engage à l'éducation et à la promotion des sciences agricoles, alimentaires et environnementales innovantes auprès des établissements scolaires au Québec. Cette trousse éducative donne accès à une panoplie de ressources agricoles durables et locales, tout en sensibilisant les élèves au pouvoir qu'ils ont sur leur environnement.

[Nouvelle 11](#)

UNE AVENTURE 100 % ÉLECTRIQUE DE MONTRÉAL À HAVRE-ST-PIERRE

Publié le 13 oct. 2016

IMG

11 octobre 2016. Christine Beaulieu, porte-parole des Rendez-vous branchés d'Équiterre, est partie en direction de Havre-St-Pierre avec sa voiture 100 % électrique. Une aventure qui l'a menée, 1045 km plus loin, à l'embouchure de la rivière Romaine sur la Côte-Nord, pour la suite du projet de théâtre « J'aime Hydro ».

Nous l'avons suivie au fil de ses rencontres ou le temps d'une recharge.

BILAN

2080 km parcourus en voiture 100% électrique

50 \$ en coût d'énergie

430 kg de CO2 en moins

Recharge: Facile et rapide entre Montréal et Matane par le réseau de bornes rapides du Circuit électrique bien établi. Possible mais demandant plus de planification (temps) entre Godbout et Havre-St-Pierre (Côte-Nord) où les bornes de recharge sont quasi-inexistantes.

Des rencontres inspirantes à la tonne et de l'intérêt pour la voiture électrique auprès des communautés locales.

Pour suivre l'aventure en images.

VÉHICULE À L'ÉPREUVE

Christine Beaulieu a effectué ce périple avec une Nissan Leaf 2016, batterie de 30kWh ayant une autonomie moyenne de 160 kilomètres.

TYPE DE BORNES DE RECHARGE PUBLIQUES RENCONTRÉES

Borne rapide du Circuit électrique (400V): 10\$/heure ou facturé à la minute. Il suffit en moyenne de 30 minutes pour recharger 80% de la batterie ou encore de 10 minutes pour atteindre 50 km d'autonomie.

Borne régulière du Circuit électrique, Suncountry, Doc Borné, EVDuty...(240V): Tarification variable selon le fournisseur allant de 1\$/hre (ou facturé à la minute) à gratuit pour les clients de certains commerces. Le temps de recharge pour une autonomie complète est de 4 à 6 heures selon le type de batterie.

LA RECHARGE SUR LA RIVE SUD DU ST-LAURENT: MONTRÉAL-MATANE

Pour ce tronçon, il était facile de recharger son véhicule via le réseau de bornes de recharge régulières (240V) et rapides (400V) publiques du Circuit électrique. Le temps moyen d'arrêt pour la recharge était de 20 minutes soit le temps d'un repas, de répondre à des courriels, de relaxer un peu ou de profiter du paysage.

LA RECHARGE SUR LA RIVE NORD DU ST-LAURENT:GODBOUT-HAVRE-ST-PIERRE

Bien que le Québec compte près de 1 000 bornes de recharge publiques dont près d'une soixantaine de bornes rapides situées le long des principaux axes autoroutiers, la Côte-Nord demeure dépourvue de ces services. Pour l'instant, se déplacer sur de longues distances en voiture 100% électrique sur la Côte-Nord demande un peu de planification, soit un matériel d'appoint et des gens qui vous laisseront vous recharger chez eux ou à leur commerce. Pour conducteurs avertis et plus aventureux seulement!

Dans ce contexte, Christine est partie avec sa borne de recharge à domicile EV-Duty, qui est également portable, une rallonge de 40 pieds supportant du 240V et ayant un embout pouvant se brancher sur une prise de soudeuse d'un garage (NEMA 6-50) ainsi qu'un adaptateur (NEMA 14-50) pour se brancher également dans une prise de cuisinière. Il suffisait maintenant de trouver quelques bons samaritains pour lui ouvrir leur porte... de garage. Munie de son « kit-de-survie-Côte-Nord » et après quelques appels, elle était prête pour l'aventure!

JOUR 1 – MONTRÉAL – RIVIÈRE-DU-LOUP

Premier arrêt – Drummondville : recharge à une borne rapide sur l'heure du dîner à la Rôtisserie St-Hubert

Deuxième arrêt – Lévis : recharge à une borne rapide

Troisième arrêt – La Pocatière : recharge à une borne rapide

Dodo à Rivière-du-Loup : recharge gratuite aux clients de l'hôtel Universel

JOUR 2 – RIVIÈRE-DU-LOUP - SEPT-ÎLES

Premier arrêt – Trois-Pistoles: Pause déjeuner à la fromagerie Les Basques.

Recharge sur une borne régulière de 240V du Doc Borné

Deuxième arrêt – Rimouski: recharge à une borne rapide

Troisième arrêt – Matane: recharge à une borne rapide

Traversier Matane – Godbout (2h10 de traversée): seule portion du voyage qui consommera du pétrole mais pas de frais pour les véhicules électriques, seulement pour le passager.

Quatrième arrêt – Baie-Trinité: recharge chez l'habitant, des jasettes pour connaître la région et parler des défis de la journée.

Dodo à Sept-îles: recharge gratuite pour les clients de l'hôtel des Gouverneurs

JOUR 3 – SEPT-ÎLES

Une journée pour faire de nombreuses entrevues avec les médias de la région et leur parler de cette aventure 100% électrique. Il y a de l'intérêt pour la voiture électrique mais un frein majeur subsiste, soit le manque voire l'absence de bornes de recharge dans la région. Aussi une très belle rencontre avec le directeur régional - Côte-Nord de l'Association des véhicules électriques du Québec, David Manningham, qui se promène depuis quelques années sur les routes de la région avec sa voiture électrique. Et parmi cette journée bien remplie Christine devait aussi consacrer du temps pour avancer son projet de théâtre " J'aime Hydro".

JOUR 4 – SEPT-ÎLES - HAVRE-ST-PIERRE

Après des rencontres pour son projet de théâtre documentaire "J'aime Hydro", Christine quitte en début d'après-midi en direction de Havre-St-Pierre.

Premier arrêt – Rivière-au-Tonnerre: recharge dans un garage sur une prise de soudeuse. De beaux échanges avec le propriétaire et ses comparses.

Dodo à Havre-St-Pierre: recharge gratuite sur la prise 110V de son gîte.

Pour en savoir plus sur la porte-parole des Rendez-vous branchés, Christine Beaulieu

Pour en savoir plus sur la voiture électrique et l'électrification des transports

Merci à l'équipe de l'AVÉQ et plus particulièrement à David Mannigham, directeur-régional – Côte-Nord, pour leurs précieux conseils, à Électribec pour le prêt de matériel et Nissan Canada.

Nouvelle 12

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

Publié le 13 oct. 2016

IMG

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

Soyez de cet évènement unique qui s'adresse en particulier aux gens du milieu agricole et agro-alimentaire et n'hésitez pas à faire circuler autour de vous!

Événement Facebook : <http://equiterre.org/solution/colloque-des-idees-a-recolter-succes-et-innovations-en-agriculture-de-proximite>

Inscription : www.equiterre.org/colloque

Nouvelle 13

PARTICIPEZ AU CONCOURS - DANS LA VIE, FAUT SE BRANCHER POUR AVANCER

Publié le 03 oct. 2016

IMG

Faites vos calculs, la voiture électrique génère des économies à l'usage! Découvrez le témoignage de Christine Beaulieu, comédienne et nouvelle porte-parole des Rendez-vous branchés, à travers cette toute nouvelle capsule vidéo et courez la chance de gagner notre grand prix électrisant!

Grand prix à gagner d'une valeur de 4 500 \$ comprenant :

1 vélo électrique de marque EVO offert par Cycle Lambert;

2 nuitées en famille ou en couple dans l'un des hôtels Fairmont du Québec;

3 jours de location d'un véhicule électrique ou hybride rechargeable offert par Discount Québec;

Crédits de 200 \$ pour l'utilisation du réseau de bornes de recharge publiques du Circuit électrique.

[POUR S'INSCRIRE » »](#)

[Pour participer à un Rendez-vous branché près de chez vous » »](#)

[Pour en savoir plus sur le dossier de l'électrification des transports » »](#)

Hub de services

MANGER

École ouverte

Paniers bio

Épluche ta ville pour manger local

Exigez local

Travailler sur une ferme

Recettes

Détail de service

[Service 1](#)

[Accueil » Solutions • citoyens](#)

ÉCOLE OUVERTE

ecole ouverte2

Il y a un an, le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur (MEES) lançait la plateforme éducative L'ecoleouverte.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 développé 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 coeur 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.

Service 3

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.

voir le webdocumentaire

EN SAVOIR PLUS

Pour mettre les fruits et légumes locaux en vedette dans votre assiette, voici des outils pratiques et complets :

Informez vous sur pourquoi manger local et affûtez vos arguments !

Lisez notre mode d'emploi Exigez local et passez à l'action !

Consultez notre bottin pour obtenir plus de ressources !

Venez nous rencontrer sur le terrain, lors de nos happenings alimentaires!

Vous pouvez également en apprendre plus sur la campagne Épluche ta ville en général.

Un grand merci à tous nos partenaires!

IMG partenaire

Service 4

EXIGEZ LOCAL

IMG

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.

Aliments du Québec 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! **Aliments du Québec**

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 !

Connaissez 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 épicier 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 épicier 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 :

Aliments préparés au Québec

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.

Service 6

RECETTES

IMG

Betteraves et noix à l'érable de Sophie Cadieux

1234567891011121314151617181920

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.

Partagez-nous vos délicieuses recettes!

Nom de la recette

Filtrer par plat

- Tout -

Filtrer par saison

- Tout -

Ingrédients

abricot ail aneth artichaut asperge aubergine basilic bette à carde
betterave bleuet bœuf bok choy brocoli cacao canneberge cantaloup
carotte céleri céleri-rave cerise de terre champignons chocolat chou chou
de Bruxelles chou-fleur chou-rave cerise citrouille concombre coriandre
cornichon courge courgette cresson échalote endive épinard estragon
fenouil fleur d'ail fraise framboise gingembre haricot herbes kale laitue
laurier lavande maïs marjolaine navet melon menthe miel millet noix œuf
oignon orange origan panais patate patate sucrée pêche persil pesto
piment pissenlits poire poireau pois mange-tout poivron pomme pomme
de terre potimarron potiron prune rabiole radis raisin rhubarbe romarin
rutabaga sarriette sauge sirop d'érable thé thym tofu tomate tomatillo
topinambour

Cannelloni farci et lasagne à la bette à carde

Plat principal

Provenance: Ferme C'est dans l'panier!

Ingrédients: bette à carde

Céleri remoulade bio

EntréeSauce & Trempette

Provenance: Ferme D-Trois-Pierres

Ingrédients: basiliccéleriherbes

Abricots grillés à la camomille

Dessert

Provenance: Nanamarmelade

Ingrédients: miel

Aubergine à la parmigiana

Plat principalPlat végétarien

Provenance: Cuisiner les légumes oubliés du Québec, Anne Samson, Modus Vivendi, www.groupemodus.com

Ingrédients: aubergine

Aubergines bio farcies

Plat principalPlat végétarienPlat végétalien

Provenance: Ferme D-Trois-Pierres

Ingrédients: auberginecéleripoivrontomate

Aubergines parmesan siciliennes

Plat végétarien

Provenance: Nanamarmelade

Ingrédients: aubergine

Baba Ganoush

Sauce & Trempette

Provenance: Les Fermes le Duchay

Ingrédients: aubergine

Bavette de boeuf angus biologique

Plat principal

Provenance: Ferme Claunik

Ingrédients: bœuf

Betteraves et noix à l'érable de Sophie Cadieux

EntréePlat végétarienPlat végétalien

Provenance: Sophie Cadieux

Ingrédients: betterave

Betteraves sur le grill

EntréePlat principal

Provenance: Ferme Au petits oignons

Ingrédients: betterave

Biscuits au beurre de graines de citrouille

Dessert

Provenance: Nanamarmelade

Ingrédients: citrouille

Boeuf à l'orientale à la mijoteuse

Plat principal

Provenance: Ferme Claunik

Ingrédients: bœuf

Boeuf à la Stroganoff

Plat principal

Provenance: Ferme Claunik

Ingrédients: bœuf

Boeuf africain

Plat principal

Provenance: Ferme Claunik

Ingrédients: célerioignon

Bok choy à l'orange

Plat principal

Provenance: Ferme Aux petits oignons

Ingrédients: bok choychouorange

Bok choy à la béchamel

Plat principal

Provenance: Ferme Aux petits oignons

Ingrédients: bok choychou

Bol brunch Végétalien

Plat végétalien

Provenance: Nanamarmelade

Ingrédients: chou de Bruxellespanais

Borsch bio aux betteraves et au chou

Soupe & Potage

Provenance: Caroline R., partenaire

Ingrédients: betteravecarottecélerichoutomate

Boutons de pissenlit marinés

Entrée

Provenance: Denise Allaire

Ingrédients: ail

Brownies au tofu

DessertPlat végétalienPain & Pâtisserie

Provenance:

Ingrédients: cacao

Café de pissenlit

Boissons

Provenance: Revue Décoration chez-soi

Ingrédients: herbes

Canapés de légumes crus

Sauce & Tremlette

Provenance: Aliments Massawippi, www.alimentsmassawippi.com/recettes

Ingrédients: carotte céleri concombrecourgette piment tofu

Cari-coco pas piquant aux divers légumes d'hiver

Plat principal Plat végétarien

Provenance:

Ingrédients: carotte chou-fleur courge pomme de terre

Caviar d'aubergines bio

Entrée Plat végétarien Plat végétalien Salade & Crudité

Provenance: Bioferme Laval inc.

Ingrédients: aubergine

Charlotte d'aubergines

Plat principal

Provenance: Les Fermes Le Duchay

Ingrédients: aubergine

Chips de betteraves bio sur leur lit de feuilles accompagnées de pain chauffé au four

Entrée Plat végétarien

Provenance: Florence K

Ingrédients: betterave fleur d'ail

Chips de topinambour

Entrée

Provenance: Ferme Aux petits oignons

Ingrédients: patate topinambour

Choco gâteau équitable

Dessert Pain & Pâtisserie

Provenance:

Ingrédients: chocolatœuf

Chocothé

Boissons

Provenance:

Ingrédients: chocolatthé

Chocothé

Boisson

Provenance:

Ingrédients: chocolatthé

Chou kale au poulet

Plat principal

Provenance: Ferme C'est dans l'panier!

Ingrédients: kale

Chou rouge bio braisé aux pommes et aux épices

Plat principalPlat végétarienPlat végétalien

Provenance: René Philippe, Ferme D-Trois-Pierres

Ingrédients: choupomme

Chou-rave mariné et champignons accompagnés de roquette

Plat principalPlat végétarien

Provenance: Michel Daigle, restaurant Le Bergerac de Jonquière

Ingrédients: chou-rave

Chow-chow bio au maïs

AccompagnementVégétarienVégétalien

Provenance: Ferme D-Trois-Pierres

Ingrédients: chou-fleurmaïs poivron

Chutney bio à la coriandre

Plat principal Plat végétarien Plat végétalien

Provenance:

Ingrédients: coriandre gingembre piment

Équipe

[Accueil](#) » [À propos](#)

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!

DIRECTION GÉNÉRALE

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, CPA CA

Analyste comptable

Patricia Chourio

Technicienne comptable

Patricia Boivin

Technicienne comptable

Thibault Gautier, CRHA

Conseiller en ressources humaines

Philippe Mercier

Agent administratif - Ressources humaines et régie interne

COMMUNICATIONS

Marie-France Dalcourt

Directrice des communications et du développement

Courtney Mullins

Directrice adjointe - Communications et marketing

Anthony Côté Leduc

Chargé de communications - Relations médias

Laura Henvel

Chargée de communications

Dale Robertson

Chargé de communications - Création visuelle et gestion de communautés

Marianne Legault

Graphiste

Anthony Laurent

Chargé d'événementiel et de communications

Chloé Miglierina

Graphiste

Patricia Muguira

Chargée de stratégie numérique

Stéphanie Babin

Adjointe administrative - Communications et Événementiel

CONSOMMER

Murielle Vrins

Gestionnaire de programme - Alimentation durable

Geneviève Chatelain

Chargée de projets - Alimentation durable

Conférencier(ère)

Lyne Royer

Chargée de projets - Approvisionnement alimentaire durable

Gaëlle Zwicky

Chargée de projets - Éducation alimentaire

Marilyne Poliquin

Chargée de communications - Éducation alimentaire et agriculture durable

Frédérique Steenackers

Chargée de communications - Approvisionnement et alimentation durable

Alma Tamez Ruiz

Agente d'information et de logistique - Éducation alimentaire

Clara Canac

Conseillère - Alimentation durable

Dominique Lacroix

Conseillère - Approvisionnement alimentaire durable

Béatrice Dagenais

Conseillère - Approvisionnement alimentaire durable

Amélie Parenteau

Conseillère - Approvisionnement alimentaire durable

SE TRANSPORTER

Marilène Bergeron

Gestionnaire programme - Mobilité

Isabelle Joncas

Chargée de projet - Électrification des transports

Flavia Leoto

Conseillère - Projets en mobilité

Daniel Rochefort

Conseiller - Projets en mobilité

Philippe Jacques

Chargé de projet - Communication - Mobilité

Simon Jouhet

Conseiller - Projets en mobilité

Pauline Seldeslachts

Conseillère en communications - Projets en mobilité

Agnès Rakoto

Chargée de projet - Mobilité

PARTICIPER

Marie-Ève Leclerc

Chargée de projet

Conférencier(ère)

Gabrielle Spénard-Bernier

Coordonnatrice - Mères au front.

CHOIX DE SOCIÉTÉ

Marc-André Viau

Directeur - Relations gouvernementales

Alizée Cauchon

Analyste principale, Relations gouvernementales

Conférencier(ère)

Nadine Bachand

Analyste principale - Agriculture et alimentation

Amélie Côté

Analyste principale - Réduction à la source et consommation responsable

Alice Feuillet

Chargée de projet - Santé des sols

Andréanne Brazeau

Analyste - Mobilité

Émile Boisseau-Bouvier

Analyste - Politiques climatiques et transition écologique

Julie-Christine Denoncourt

Assistante de recherche

DÉVELOPPEMENT

Karim Chaieb

Directeur adjoint - Développement philanthropique

Anny Létourneau

Conseillère stratégique à la direction

Molie Lamonde-Cantin

Conseillère technique au développement

Thérèse Diouf

Agente - service et expérience membre

Brenda Greene

Chargée de projet - Campagnes de sollicitation

Sébastien Astoux

Ambassadeur téléphonique

Lucie Rondeau

Ambassadrice téléphonique

Zine-Eddine Adjaout

Ambassadeur téléphonique

Daphnée Gagnon-Beaulé

Ambassadrice téléphonique

Andy Faye

Ambassadrice téléphonique

Kimberly Bourgeois

Ambassadrice téléphonique

Michel Zaatar

Ambassadeur téléphonique

Jennifer Le Lann

Ambassadrice téléphonique

Yvan Ayotte

Ambassadeur téléphonique

Sarah-Maude Landriault

Ambassadrice téléphonique

À propos

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.

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...EN UN MOT

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

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

Erreur 404

PAGE NON TROUVÉE

La page demandée n'a pu être trouvée.