



Le programme SoSIAL remet 15 000\$ à Moisson Montréal et La Tablee des Chefs!

21 Avril 2016
Par [Revue de presse](#)

Le SIAL Canada est heureux de souligner le succès de son nouveau programme, nommé SoSIAL, qui vise à réduire le gaspillage alimentaire et à participer aux transferts de connaissances et de compétences auprès des générations futures pour une société durable. Toujours engagé au sein de sa communauté, c'est tout naturellement que le partenariat entre le SIAL Canada, Moisson Montréal et La Tablee des Chefs s'est mis sur pied, se soldant par deux chèques de 7 500\$ remis à chacun des organismes pour un total de 15 000\$.

En fait, au-delà d'un programme de récupération des aliments et de la tenue d'une corvée alimentaire durant le Salon, pour chaque billet d'entrée vendu, le SIAL Canada fait un don de 5 \$, en plus d'avoir cuisiné pour près de 1 000 portions de nourriture à partir des surplus générés au cours du Salon.

Un porte-parole engagé

C'est avec plaisir que le SIAL Canada a collaboré avec le chef Guillaume Cantin, qui a agi à titre de porte-parole de cette première édition du SoSIAL. Guillaume, qui a remporté la première mouture de l'émission Les Chefs! et tout récemment le volet régional du concours Gold Medal Plates à Montréal, se fait un point d'honneur de travailler de manière écoresponsable, et ce, quotidiennement. « Il est de notre devoir, en tant que chef, de donner l'exemple et d'éviter le plus possible le gaspillage. Je trouve que le programme SoSIAL arrive à point nommé, proposant des pistes de solution face à cette problématique », souligne le chef Guillaume Cantin.

Une étude qui en dira long

Selon une étude du Value Chain Management Centre (VCMC), les restaurants et les hôtels engendrent annuellement 9 % des 6 millions de tonnes de nourriture qui ne sont pas récupérées au Canada. Dans cette optique, La Tablee des Chefs et l'Association des restaurateurs du Québec ont décidé de mettre sur pied leur propre étude, afin que les restaurateurs disposent d'informations pertinentes et d'outils simples et performants pour les aider à adapter leurs pratiques. L'idée maîtresse étant évidemment de les inciter à diminuer le gaspillage et à gérer de manière responsable les surplus alimentaires. Les observations tirées du sondage seront dévoilées le 21 avril prochain.

À propos du SIAL Canada

SIAL Canada, qui inclut le secteur SET des équipements et technologies, font partie intégrante du réseau SIAL, premier réseau mondial de salons dédiés à l'industrie alimentaire, avec 8 salons professionnels (SIAL Paris, SIAL Canada Montréal, SIAL Canada Toronto, SIAL China, Expovinis Brazil, SIAL Middle East, SIAL Interfood Jakarta et SIAL ASEAN Manille) et regroupant 14 000 exposants et 330 000 visiteurs de 200 pays. Mis en place en 2001, SIAL Canada est le fruit du travail de trois organismes, tous actionnaires de l'événement: l'ADAQ (Association des détaillants en alimentation du Québec), le Groupe Export agroalimentaire Québec-Canada et la société Comexposium.

À propos de La Tablee des Chefs

La [Tablee des Chefs](#) a pour mission de nourrir les personnes dans le besoin et d'éduquer les générations futures en développant leur autonomie alimentaire.

À propos de Moisson Montréal

Organisme à but non lucratif fondé en 1984, Moisson Montréal est aujourd'hui la plus grande banque alimentaire au Canada grâce à ses programmes de récupération et de distribution de denrées destinées à l'aide alimentaire d'urgence. L'organisation remet mensuellement plus de 1 000 tonnes de denrées à près de 250 organismes communautaires accrédités de l'île de Montréal qui offrent une aide alimentaire à 146 000 personnes, dont 34 000 enfants. Moisson Montréal est financée et approvisionnée essentiellement par des dons. Ses opérations nécessitent la collaboration de près de 8 000 bénévoles par année et permettent annuellement la redistribution d'environ 13 millions de kilos de denrées, représentant près de 61 M\$.

En 2015, Moisson Montréal a été le récipiendaire du prix Novæ de l'entreprise citoyenne dans la catégorie « Approvisionnement » et du prix Élixir de PMI dans la catégorie « Coup de cœur » pour son programme de récupération en supermarchés.

Pour plus d'informations : www.moissonmontreal.org.

Source: Sarah Massariol, BICOM Communications