

## Conservation et transformation alimentaires

14 mars 2025

Mise en réseau des acteurs de la Capitale-Nationale oeuvrant au niveau de l'accès physique et économique aux aliments sains et de proximité



### Acteurs présents

14

Beauport, Basse-Ville, Îles-d'Orléans, Limoilou, Haute-St-Charles, Wendake, Ste-Foy-Sillery-Cap-Rouge, St-Émile, Charlesbourg, Beauport Régional : DSPublique, MAPAQ, CMQ-DIR

Joignez-nous sur



Pour du maillage, du partage de denrées, et plus encore!

## Les besoins sont les mêmes d'un organisme à l'autre

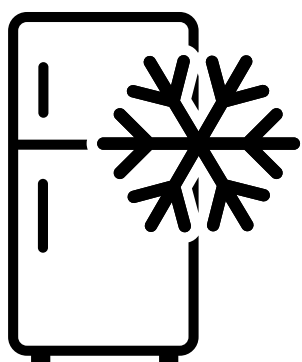
- Manque d'espace de stockage, surtout d'espace de congélation
- La conservation en pot est trop compliquée, longue et dispendieuse; on préfère la congélation
- Les solutions locales sont préférables aux solutions régionales pour l'enjeu de la conservation et de la transformation alimentaires

## Ressources à explorer

- [Dorimène 3.0 - plateforme de partage basée à Lévis](#)
- [Laboratoire de transformation alimentaire d'ULaval](#)
- Infrastructures scolaires de transformation sous-utilisées
- Entreprises saisonnières fermées l'été (p.ex. club de moto-neige)
- Espace de cuisine dans les églises, les camps de vacances
- [Cuisine du Mycélium incubateur alimentaire à louer à Québec](#)

## Idées pour faciliter la vie aux organismes

- Création d'un répertoire régional des espaces de stockage
- Création d'un répertoire régional des cuisines de transformation et l'équipement qui s'y trouve
- Promotion de la plateforme Dorimène 3.0 sur le territoire de la Capitale-Nationale



Échanger | S'entraider | S'inspirer | Se réseauter