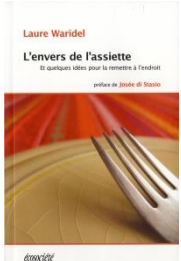
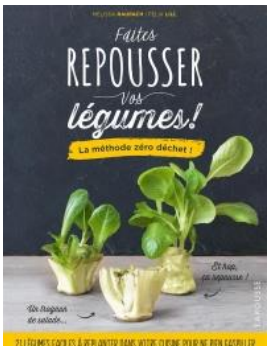


## *Jour de la Terre*

### *Le Top 10 de notre collection !*

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>1, 2, 3 vies : recettes zéro gaspi, zéro reste, zéro déchet...</b><br/> <b>Florence-Léa Siry</b><br/> <b>Cote : 641.552 S621u</b></p> <p>De nombreuses recettes et des conseils pour cuisiner sans gaspiller et apprendre l'art d'accommoder les restes.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|   | <p><b>Alerte! Le Québec à l'heure des changements climatiques</b><br/> <b>Steven Guilbeault</b><br/> <b>Cote : 363.738 G953a</b></p> <p>L'auteur dresse un état des lieux autant des dommages causés à la planète que des actions entreprises pour la sauvegarder. Dans un premier temps, il rend compte des débats, des négociations et des actions qui ont eu lieu à l'échelle mondiale depuis le début des négociations sur les changements climatiques. Il consacre ensuite la deuxième partie de l'ouvrage à la situation du Québec et aux multiples projets qui ont vu le jour chez nous, du programme des maisons vertes de la Ville de Montréal au développement de l'énergie éolienne, en passant par la question du transport ou encore de l'agriculture.</p> |
|  | <p><b>L'avenir est dans le champ : un projet de société en 12 fruits...</b><br/> <b>Marie-Claude Lortie et Jean-Martin Fortier</b><br/> <b>Cote : 630.2086 L878a</b></p> <p>Où ont poussé mes légumes ? Qui a cultivé mes tomates ? D'où vient mon boeuf haché et comment a-t-il été produit ? Mon jus préféré est-il fait de fruits provenant d'un pays dont les pratiques agricoles sont réputées douteuses ? Beaucoup de gens au Québec, et partout ailleurs sur la planète, s'interrogent de la même façon. Et ensemble, nous sommes en train de réaliser que l'agriculture c'est beaucoup nos fermiers, nos animaux, nos champs, nos sources d'eau, mais c'est aussi nous tous, consommateurs et citoyens. Manger est aussi un geste agricole.</p>                 |
|  | <p><b>La bible du zéro déchet : gestes écolo au quotidien...</b><br/> <b>Isabelle Louet</b><br/> <b>Cote : 640.41 L886b</b></p> <p>Des conseils pratiques pour apprendre à changer ses habitudes et à réduire ses déchets : recyclage, compostage, réparation, récupération, optimisation des courses et des rangements, lutte contre les gâchis alimentaires, réduction des emballages, fabrication de ses produits cosmétiques, etc.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p><b>Défis zéro gaspi</b><br/> <b>Florence-Léa Siry</b><br/> <b>Cote : 641.5 S621d</b></p> <p>Selon les scientifiques du Project Drawdown, diminuer le gaspillage alimentaire domestique serait LA solution individuelle la plus importante pour lutter contre les changements climatiques. Bonne nouvelle, vous pouvez y arriver en adoptant de petites habitudes positives au quotidien !</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <p><b>L'envers de l'assiette</b><br/> <b>Laure Waridel</b><br/> <b>Cote : 363.8 W276e</b></p> <p>Saviez-vous que 40 à 50 % de la nourriture produite par l'industrie agroalimentaire est gaspillée avant d'atteindre notre bouche ? Que nos aliments parcourent en moyenne 2 500 km du champ à l'assiette ? L'auteure nous dévoile également beaucoup d'autres informations toujours d'actualité.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|   | <p><b>Faites repousser vos légumes ! : la méthode zéro déchet !</b><br/> <b>Mélissa Roupach et Félix Lill</b><br/> <b>Cote : 635 R861f</b></p> <p>Faites repousser vos légumes ! La méthode zéro déchet ! 21 légumes faciles à replanter dans votre cuisine pour ne rien gaspiller. Qu'ont en commun un trognon de salade ou de céleri, des restes de chou kale ou de pommes de terre, le dernier brin de votre bouquet de basilic ? Tous sont destinés à la poubelle ou au compost... à moins qu'en suivant les pas à pas de ce livre, vous ne les fassiez repousser ! Il suffit d'un petit pot, un peu de terre, d'eau et de lumière, pour bouturer facilement dans votre cuisine les 21 légumes sélectionnés et les faire repousser, encore et encore.</p> |
|  | <p><b>Sauver la planète une bouchée à la fois</b><br/> <b>Bernard Lavallée</b><br/> <b>Cote : 641.3 L394s</b></p> <p>Comment faire un potager sur son balcon ou cultiver des champignons en plein hiver? Qu'est-ce que le mouvement LUNDI SANS VIANDE et le déchetarisme? Pourquoi faire l'épicerie plusieurs fois par semaine ou déguster des mauvaises herbes? Dans ce guide pratique, ludique et convivial, le nutritionniste Bernard Lavallée nous donne une foule de conseils, de trucs et d'astuces pour que le respect et la protection de l'environnement se fassent aussi dans notre assiette.</p>                                                                                                                                                   |

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | <p><b>Tendre vers le zéro déchet</b><br/> <b>Mélissa de La Fontaine</b>      <b>Cote : 640.286 L166t</b></p> <p>Mélissa de La Fontaine a amorcé un virage zéro déchet après avoir découvert ce mode de vie grâce à l'expérience de l'initiatrice du mouvement, la Franco-Américaine Béa Johnson. Dès lors, elle a décidé de revoir ses habitudes de consommation et de réduire au maximum son empreinte écologique.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <p><b>Zéro déchet: L'histoire incroyable d'une famille qui a réussi à limiter ses déchets...</b><br/> <b>Bea Johnson</b>      <b>Cote : 640.286 J66z</b></p> <p>Grosse maison, 4 X 4, réceptions somptueuses... Française d'origine, mariée et maman de deux garçons, Béa Johnson vit à fond le rêve américain pendant sept ans. Un jour, elle décide, avec sa petite famille, de changer de vie. Fini l'hyperconsommation : elle cherche désormais tous les moyens de désencombrer son existence. Elle réduit tout : sa maison, son rythme de vie et, finalement, ses déchets. Sa nouvelle devise? Refuser, réduire, réutiliser, recycler, composter - dans cet ordre. Scrutant chaque détail de son quotidien, elle remet en question tous les besoins familiaux, du sac d'épicerie à la garde-robe, en passant par les produits nettoyants, les cosmétiques, l'ameublement et les loisirs. Une démarche antigaspillage qui s'est transformée en véritable exploit : la famille a réussi à limiter ses déchets à 1 kg par an, tout en réduisant de 40% ses dépenses annuelles.</p> |

**Note :** Les notes descriptives de ces volumes sont tirées du site « Les Libraires »

*Et pour nos jeunes soucieux de l'environnement,  
un guide bien fait !*



**Je protège l'environnement**  
**Neil Morris**

**Cote : J 363 M877j**

Remplis de superbes photographies, de faits amusants et de suggestions d'activités, cette collection est parfaite pour expliquer aux enfants les enjeux environnementaux actuels et futurs. Dans chaque livre, on trouve un glossaire, un index et des notes pour les parents et les enseignants.

*Un magazine « vert »,  
pour maintenir nos connaissances  
environnementales à jour !*



**Québec Vert (Magazine Québecvert)**  
**Périodique**

*Québec Vert*, l'unique magazine des professionnels et entreprises de l'industrie de l'horticulture ornementale et des espaces verts au Québec. Avec son contenu renouvelé, qui se distingue par sa qualité, son originalité et sa pertinence, le nouveau *Québec Vert* est une plate-forme d'informations exceptionnelle sur tous les sujets d'intérêt pour les entreprises et les professionnels, allant de la gestion globale aux nouveautés et tendances, en passant par les végétaux, l'environnement, la technique, le design et plus encore.