



La ferme d'insectes | Conférence et dégustation d'insectes 22 octobre 19 h au Centre culturel du Vieux-Collège

Samuel Richard d'Insectivores



Descriptif de la conférence :

La conférence portera sur plusieurs sujets dont : le monde des insectes, l'utilité des insectes au fil du temps, les côtés bénéfiques des insectes, l'importance académique des insectes, l'entomophagie, les avantages de l'entomophagie, l'histoire de Insectivores et de la Ferme d'Insectes, le commencement du projet et une description du projet.



Il y aura également des dégustations d'insectes déshydratés, de la farine d'insectes ainsi que des manipulations par le conférencier de scorpions et mygales.

Pour vous inscrire, veuillez contacter la réception au 450 839-3671 poste 7600.

Biographie :

Insectivores comporte 3 co-propriétaires et co-fondateurs, Samuel Richard est un jeune entrepreneur de 24 ans. Il a étudié à l'Université de Québec à Trois-Rivières en science biologique et écologique (BACC) et au CÉGEP de Saint-Félicien en protection de l'environnement (DEC). Il est né à Trois-Rivières et habite maintenant Québec. Il a toujours été passionné par les insectes dès son plus jeune âge. C'est après avoir rencontré Georges Brossard (Fondateur de l'Insectarium) que le projet a connu le jour. M. Richard s'occupe des finances et des communications d'Insectivores et de la Ferme d'Insectes.



**LA FERME
D'INSECTES**



Défi du mois : Prendre des douches de moins de 10 minutes



Trucs et astuces :

La douche est la plus grande source de consommation d'eau chaude de votre résidence. Économiser l'eau sous la douche vous permettra de réduire votre facture d'électricité.

- Privilégiez la prise de douches plutôt que celle de bains;
- Prendre une douche de 5 minutes vous permet d'économiser en moyenne 200 litres d'eau potable par semaine;
- Changer votre pommeau de douche régulier pour une pomme de douche certifiée WaterSense vous permet de réduire du quart la consommation d'eau sous la douche.

Coup de
cœur



Utiliser des produits d'entretien ménagers biodégradables et naturels

Maux de
cœur



Brûler des objets plutôt que d'en disposer adéquatement à l'écocentre par exemple



Suggestion littéraire

L'ULTIME GUIDE DE COUTURE



L'ultime guide de couture

Apprenez à rapiécer vos vêtements avec ce fabuleux guide!

Disponible à votre bibliothèque municipale.

Êtes-vous un mangeur écoresponsable ?

Voici 4 questions pour le découvrir :

1. Favorisez-vous l'achat de produits locaux ?
2. Achetez-vous des produits dits équitables ?
3. Optez-vous pour des produits biologiques ?
4. Avez-vous intégré des protéines végétales à votre alimentation pour diminuer votre consommation de viande ?

C'est un OBNL situé à Joliette qui offre la possibilité d'acheter en boutique ou en ligne des produits en vrac, frais ou transformés encourageant les producteurs d'ici.

<http://www.asaveurlocale.org/>



Festival Zéro Déchet

Venez participer à la 3^e édition du Festival ZD se tenant au Marché Bonsecours à Montréal du 8 au 10 novembre prochain!

Escouade G

Cette entreprise de Joliette offre un service de location et de buanderie de couches lavables à un coût comparable à celui de la couche jetable en milieu de garde. Un service révolutionnaire aussi simple que la couche jetable, mais sans gestion individuelle de l'inventaire de couche et demandant moins d'espace de rangement. Visitez le <https://www.escouadeg.com/>



Simple Nature

Simple Nature

C'est une fermette de Saint-Jacques axée sur l'autosuffisance. Plusieurs ateliers y sont offerts : pain, fromage, lactofermentation, savons, produits corporels, etc.



Ce sont des barres énergétiques faites à base de grillons offertes en plusieurs saveurs ainsi que de la poudre de grillons. Certains Sports Experts tiennent les produits. Visitez leur site internet au <https://fr.naakbar.ca/> pour en savoir plus !