

L'OBSOLESCENCE

18 octobre | 13 h 30
Centre Multisports (2^e étage)

Dans le cadre de la deuxième édition du Réparathon, un événement où des bénévoles vous aident à réparer vos objets afin de prolonger leur durée de vie.

Qu'est-ce qui explique que la durée de vie des biens que l'on achète est moins longue qu'auparavant ? Quelles sont les initiatives qui existent, ici et ailleurs, pour agir contre le phénomène d'obsolescence des produits ? Apprenez-en plus sur cet enjeu important !



AMÉLIE CÔTÉ

consultante en gestion
des matières résiduelles
et blogueuse

LA CUISINE ZÉRO GASPILLAGE : UN MODE DE VIE

2 décembre | 19 h | Bibliothèque

Est-il possible de mener une bataille contre le gaspillage alimentaire avec le frigo sans s'épuiser ni se culpabiliser ? Absolument !

- Familiarisation avec le concept de canevas de recette
- Explication de la technique « 1, 2, 3 vies » pour des recettes zéro gaspillage, zéro reste et zéro déchet
- Trucs et astuces pour améliorer vos habitudes de consommation
- Conseils afin de réaliser des économies de temps, d'argent et d'énergie lors de la préparation de repas
- Plus encore

FLORENCE-LÉA SIRY

blogueuse de Chic frigo sans fric, experte zéro gaspillage et collaboratrice du chef cuisinier Ricardo

LES ÉCO DÉCOUVERTES

Conférences

Une nouvelle série de conférences gratuites à caractère environnemental

Inscriptions

environnement@ville.vaudreuil-dorion.qc.ca | 450 455-3371, option 1

ÉCOCITOYENNETÉ, IMPLICATION ET ENGAGEMENT

23 janvier | 19 h | Centre Multisports (2^e étage)



CHARLES CHARRIER TREMBLAY

agent de développement durable au Conseil régional de l'environnement de la Montérégie

Quels sont les enjeux environnementaux en Montérégie ? Quelles sont les initiatives citoyennes qui sont déployées pour contrer les effets négatifs des activités humaines ? Comment est-il possible de s'impliquer sur une base individuelle et collective ?

LES ENJEUX VULGARISÉS DE LA PRODUCTION DE DÉCHETS

26 février | 19 h | Bibliothèque

Marc J. Olivier nous aidera à comprendre les enjeux liés à la production de déchets au Québec.

- L'enfouissement
- La crise du recyclage
- Le compostage
- Le taux de participation à la récupération
- Le transport des matières



MARC J. OLIVIER

chimiste spécialisé en environnement, chercheur en gestion des matières résiduelles et chargé de cours à l'Université de Sherbrooke



LA FAUNE URBAINE

25 mars | 19 h | Bibliothèque

APEURÉ DE LA VISITE D'UNE MOUFETTE OU D'UN RATON LAVEUR SUR VOTRE PROPRIÉTÉ ?

Bénéficiez des judicieux conseils de Sylvain Lévesque, trappeur d'expérience, qui vous donnera des trucs et astuces pour apprendre à cohabiter ou à déplacer les animaux que l'on préfère observer de loin.



SYLVAIN LÉVESQUE

trappeur urbain d'expérience et fondateur de SOS DUNDEE



LES INFRASTRUCTURES VERTES

23 avril | 19 h 30 | Centre Multisports (2^e étage)

Écoutez ce scientifique, spécialiste de l'économie écologique, nous parler de l'importance des espaces verts dans les milieux urbains.

JÉRÔME DUPRAS

professeur universitaire, chercheur, co-fondateur du Mouvement Ceinture verte et bassiste du groupe Les Cowboys fringants



DES VIVACES POUR UN PAYSAGE GOURMAND À ENTRETIEN MINIMAL

4 juin | 19 h | Bibliothèque



GUILLAUME PELLAND

pionnier de l'aménagement paysager comestible au Québec, fondateur de Paysage gourmand et récipiendaire du Prix Horticompetences en 2016

Que ce soit pour des récoltes de fruits, de légumes, de fleurs, d'épices ou d'herbes aromatiques, les vivaces comestibles ont toutes un excellent potentiel culinaire et ornemental. Guillaume Pelland présentera sa sélection d'arbres, d'arbustes et d'herbacés vivaces comestibles adaptés à notre climat, résistants et faciles d'entretien.

