CULTIVONS ENSEMBLE : LA DURABILITÉ AU QUOTIDIEN EN ACTION

Parfois, la durabilité en action commence par une conversation. Un groupe de collègues de la succursale de Toronto se réunissent régulièrement pour parler de la culture des légumes en intérieur. Ces échanges suscitent un sentiment de communauté mobilisée par une appréciation commune de la nourriture.

Le gaspillage alimentaire est un problème croissant au Canada. Chaque année, on estime que 50 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées, dont 47 % dans les ménages. Parallèlement, près de 4 millions de Canadiens peinent à se procurer des aliments sains. Ces chiffres montrent pourquoi de petits changements à l'échelle individuelle peuvent faire une grande différence.

La succursale de Kumon à Toronto a manifesté un vif intérêt pour ces habitudes écoresponsables. Nous avons parlé à quelques associés canadiens de ce qu'ils aiment le plus de la culture en intérieur et des raisons pour lesquelles cette pratique est importante pour eux.








INA DULLER,
consultante de terrain

Ina a commencé à cultiver des herbes à l'intérieur après avoir reçu un système d'éclairage de culture compact, ce qui lui a permis de réduire le gaspillage alimentaire en ne prélevant que ce dont elle avait besoin, directement sur son comptoir de cuisine, plutôt que d'acheter de gros paquets d'herbes qui finissent par pourrir. Elle cultive maintenant des herbes qui accompagnent ses plats de poisson et de poulet.

KATRINA MACKEW,
administratrice des opérations sur le terrain

Katrina explique que le jardinage intérieur est devenu un passe-temps gratifiant. Elle cultive de la laitue, des tomates, des poivrons et des herbes en hydroponie pendant l'hiver. Pour elle, cultiver des aliments en intérieur favorise sa santé tout en réduisant son empreinte carbone. Les micropousses nécessitent très peu d'énergie; elles sont extrêmement saines et permettent de faire des expériences culinaires amusantes. Elle aime souvent partager des herbes fraîches avec ses collègues.

WASSIM LOUIS,
spécialiste des projets spéciaux

Wassim a commencé à utiliser une tente de culture comme solution durable, mais a rapidement pris plaisir au processus d'apprentissage lui-même. Il a cultivé des tomates, des poivrons et des fraises, et trouve gratifiant de comprendre comment les plantes poussent, du début jusqu'à la récolte. Le fait de cultiver ses propres aliments et de pouvoir les savourer ensuite a rendu la notion de durabilité concrète et porteuse de sens.