

## Le Petit Mas s'attaque au gaspillage alimentaire

À ses débuts, Le Petit Mas ne produisait qu'une seule acre d'ail. L'entreprise de St-Malo n'avait alors que quelques livres d'ail #3 appelé affectueusement «invendable, comestible» par Laurie-Anne Dubeau, responsable des communications et du marketing pour Le Petit Mas. «La #3 était simplement mise au compost puisque la quantité récoltée était négligeable. Maintenant, Le Petit Mas et ses partenaires cultivent 15 acres d'ail. La quantité d'ail #3 est beaucoup plus importante et la donner est assurément un meilleur choix», explique Mme Dubeau. Aussi étrange que cela puisse paraître, donner de la nourriture prend du temps, donc de l'argent. Pour l'ail, il y a le triage (comme l'ail #3 n'est pas très beau, cela est d'autant plus long!), le transport et l'emballage. Même donné aux banques alimentaires, l'ail doit être sain et ne doit pas mettre en péril la santé de ses utilisateurs! Le Petit Mas est heureux et fier d'avoir pu compter sur l'aide du cercle des Fermières de Ste-Edwidge et des amis de l'entreprise pour les diverses manipulations. Ce sont 500 livres d'ail que Le Petit Mas remet au Centre d'action bénévole de Coaticook et de Moisson Estrie.



L'entreprise Le Petit Mas désire enrayer le gaspillage alimentaire. >>>

### >>> Pourquoi avons-nous de l'ail à donner?

Les normes de l'industrie alimentaire sont très élevées. Consommateurs, distributeurs et producteurs sont pris dans le piège que l'industrie a bâti au fil du temps à savoir que tous veulent une nourriture parfaite. Pour l'ail, cela se traduit par une gousse juteuse, grosse, complète avec une belle pelure uniforme et sans taches. C'est l'ail de première qualité, la #1.

Par contre, la vie produit son lot d'imparfaits. Poques, éraflures, démembrement et taches. Cet ail est tout aussi juteux et délicieux, il n'a juste pas été gâté par mère Nature, c'est la #2. En novembre dernier, nous avons fait la campagne «Sauve ta gousse» afin de les vendre. Nos clients ont été nombreux à répondre à l'appel. Avec ce «sauvetage» plusieurs milliers de gousses ont évité le compost en plus d'avoir contribué à augmenter les revenus des producteurs d'ail de l'Estrie. Maintenant, il reste la #3. C'est de l'ail qu'on ne peut vendre pour des questions de qualité, de rentabilité et d'esthétique. Nous pourrions simplement la mettre au compost, mais nous avons décidé de la donner pour en faire profiter les banques alimentaires de notre région et ainsi rehausser les sauces à spaghetti des prochains mois!

### Qui sommes-nous ?

Le Petit Mas est une entreprise située à St-Malo qui produit l'ail et transforme la fleur

d'ail depuis plus de 20 ans. Cette année, sept producteurs biologiques et conventionnels de l'Estrie se sont associés au Petit Mas pour offrir leur ail sur le marché québécois. Depuis 2012, tout l'ail vendu au détail par Le Petit Mas arbore fièrement le logo «Aliments du Québec». Le Petit Mas est également le créateur de la fleur d'ail fermentée dans l'huile un produit au procédé de transformation unique.