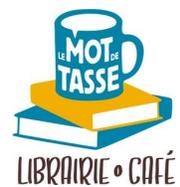


Le Mot de Tasse

JQSI 2023 ADULTE (SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE)



1



9782924959886

- Français
- 15.2 x 22.2 cm
- Édito
- Distributeur : Socadis

La Terre, la vie et nous : parlons d'espoir et de solutions

par **Eric Dupont**
oct. 26, 2020 Livre imprimé à couverture souple 29,95 \$ CAD

Au cours de son évolution, notre planète a connu cinq grandes extinctions, toutes liées à des cataclysmes naturels qui ont métamorphosé la vie sur Terre. Aujourd'hui les spécialistes s'accordent à dire que la sixième extinction de masse des espèces animales et végétales est amorcée et que, cette fois, elle résulte de l'activité humaine. Or la biodiversité, essentielle au maintien des écosystèmes, est vitale pour l'homme et il n'est pas trop tard pour la sauver. Cet ouvrage propose donc d'explorer l'enjeu de la biodiversité par le biais de diverses disciplines, notamment la biologie, l'économie, le

2



9782898252303

- Français
- 15.24 x 22.54 cm
- Éditions La Presse
- Distributeur : Socadis

Demain la nature : elle nous sauvera, si nous la protégeons

par **Jean-Pierre Rogel**
sept. 21, 2023 Livre imprimé à couverture souple 29,95 \$ CAD

Face à la crise de la biodiversité et du climat, il nous faut – de toute urgence – reconsidérer la nature sauvage et renouer avec elle. C'est l'idée centrale que défend l'auteur dans cet ouvrage au style direct et vivant, émaillé d'observations tirées de son expérience de journaliste scientifique et de naturaliste. La nature sauvage, foisonnante et indomptable, est en effet une alliée précieuse dans la lutte contre le déclin de la biodiversité. En nous offrant une large gamme de solutions, elle peut en outre nous permettre une meilleure adaptation aux changements climatiques. Le Québec, en particulier, a la

3



9782760948624

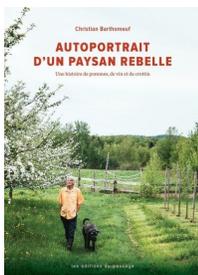
- Français
- 14 x 21.6 cm
- Leméac éditeur
- Distributeur : Socadis

Trauma Farm

par **Brian Brett, Paule Noyart**
janv. 18, 2023 Livre imprimé à couverture souple 39,95 \$ CAD

Récit très personnel d'une expérience de petite ferme mixte sur l'île de Salt Spring, en Colombie-Britannique, Trauma Farm – surnom donné au lieu, tant l'exercice se révèle parfois une épreuve – est un voyage irrévéréncieux et éclairant à travers la marche d'une exploitation agricole familiale. Le poète Brian Brett fait de dix-huit ans d'observation de la vie rurale une seule journée passionnée, où le bucolique cède volontiers le pas à des personnages plus grands que nature. Il fait aussi preuve d'une extrême lucidité quant au devenir des projets fermiers de taille modeste, offrant du même coup une critique cinglante de l'industrie agroalimentaire et de

4



9782924397725

- Français
- 15 x 23 cm
- Éditions du Passage
- Distributeur : Socadis

Autoportrait d'un paysan rebelle : une histoire de pommes, de vin et de crottin

par **Christian Barthomeuf, Julie Aubé**
août 03, 2020 Livre imprimé à couverture souple 34,95 \$ CAD

Christian Barthomeuf est l'un des pionniers de l'agriculture biologique et régénératrice au Québec. Autodidacte et rebelle dans l'âme, ce paysan hors normes revient dans ce livre sur son parcours de vie, de son enfance dans le Cantal à son arrivée au Québec dans les années 70, en passant par la création du cidre de glace et du domaine Clos Saragnat. Avec générosité et sans langue de bois, Christian Barthomeuf nous livre ses réflexions et coups de gueule sur la production du vin et du cidre, l'agriculture, les dérives de l'industrie agroalimentaire et l'importance de la biodiversité agricole.

5



9782897056315

- Français
- Éditions La Presse
- Distributeur : Socadis

Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller

par **Anne-Marie Desbiens**
sept. 16, 2019 Livre imprimé à couverture souple 29,95 \$ CAD

Pourquoi certains aliments se gâtent-ils plus vite que d'autres ? Faut-il attendre qu'un reste ait refroidi avant de le réfrigérer ? Pourquoi certains fruits pourrissent-ils avant de mûrir ? Quels sont les fruits qui peuvent mûrir sur le comptoir ? Faut-il se fier aveuglément aux dates d'expiration ? Nous savons tous qu'il ne se passe rien de particulier dans notre pot de yogourt dans la nuit du 23 au 24, date de son expiration. Ce que nous ne savons pas toujours, c'est qu'il est grouillant de vie, comme la plupart de nos aliments. Des levures, des moisissures, des bactéries y sont à l'oeuvre, tantôt pour le meilleur, mais parfois pour le pire. Les mécanismes en jeu dans la

6



9782925078425

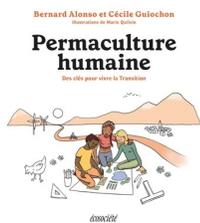
- Français
- Éditions Cardinal
- Distributeur : Diffusion Dimedia

Le Maraîchage nordique : Découvrir la culture hivernale des légumes

par Jean-Martin Fortier, Catherine Sylvestre
oct. 25, 2021 Livre imprimé à couverture souple 34,95 \$ CAD

Faire pousser ses légumes en hiver dans un climat nordique, c'est possible! Basé sur des années de recherche et d'expérimentation, ce guide pratique magnifiquement illustré présente une série de conseils et d'outils pour démarrer son projet de culture maraîchère en hiver. Plus qu'un simple mode d'emploi, Le maraîchage nordique est aussi un ouvrage résolument engagé, proposant un nouveau modèle de souveraineté alimentaire fondé sur une agriculture écologique, verte et de proximité.

7



9782897192877

- Français
- 21.6 x 21.6 cm
- Éditions Écosociété
- Distributeur : Diffusion Dimedia

Guides pratiques Permaculture humaine : des clés pour vivre la Transition

par Bernard Alonso, Cécile Guiochon
oct. 31, 2016 Livre imprimé à couverture souple 30,00 \$ CAD

Réfléchir avant de prendre le volant d'une voiture, lire les étiquettes avant d'acheter, se préoccuper de la performance énergétique d'un logement... Face à la crise écologique, un nombre croissant de personnes sentent qu'un changement de comportements est inéluctable, tant individuellement que collectivement. Mais comment mettre nos modes de vie en adéquation avec les ressources disponibles sur la planète? Comment nous préparer à vivre sans énergies fossiles? La permaculture humaine offre des clés pour répondre à cette délicate

8



9782897192044

- Français
- Éditions Écosociété
- Distributeur : Diffusion Dimedia

Guides pratiques Le jardinier-maraîcher : manuel d'agriculture biologique sur petite surface

par Jean-Martin Fortier, Marie Bilodeau
août 31, 2015 Livre imprimé à couverture souple 32,00 \$ CAD

Porté par le succès international de la première édition du Jardinier-maraîcher, Jean-Martin Fortier a continué à perfectionner ses techniques de maraîchage diversifié et à tester des outils pour optimiser ses cultures biologiques sur petite surface. Dans cette nouvelle édition revue et augmentée, c'est avec la même générosité qu'il partage de nouveau son savoir-faire afin d'aider les personnes qui rêvent de se lancer en agriculture biologique et les jardiniers-maraîchers qui souhaitent améliorer leurs pratiques culturales. Oui, il est possible de cultiver des légumes bio de façon intensive sur un terrain de moins

9



9782897196608

- Français
- Éditions Écosociété
- Distributeur : Diffusion Dimedia

La révolution agroécologique : nourrir les humains sans détruire la planète

par Alain Olivier
mars 08, 2021 Livre imprimé à couverture souple 27,00 \$ CAD

À propos du(des) auteur(s)

Professeur à la faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation de l'Université Laval, Alain Olivier est titulaire de la Chaire en développement international et dirige le Groupe interdisciplinaire de recherche en agroforesterie (GIRAF). Il a reçu en 2004 le Prix international La Recherche, mention Environnement, et le Prix d'excellence en enseignement de l'Université Laval

10



9782925078449

- Français
- Photographies et couleurs
- 14.6 x 22.3 cm
- Éditions Cardinal
- Distributeur : Diffusion Dimedia

Cueillir la forêt : Guide d'identification des plantes sauvages

par Gérald Le Gal, Ariane Paré-Le Gal
avr. 25, 2022 Livre imprimé à couverture rigide 34,95 \$ CAD

Après l'immense succès de l'ouvrage Forêt vendu à plus de 50 000 exemplaires, voici son compagnon qui suivra le lecteur lors de ses balades dans la nature! Cueillir la forêt est un guide d'identification pratique et compact à glisser dans son sac à dos. Il contient plus de 100 fiches détaillées et plus de 300 photographies de plantes sauvages à différentes étapes de leur croissance permettant d'identifier, cueillir et manger les trésors cachés du terroir forestier québécois.

11



9782761954570

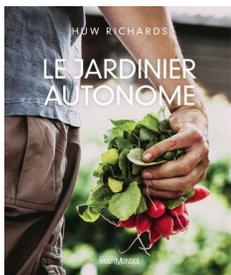
- Français, traduit de : Anglais
- Éditions de l'Homme
- Distributeur : Messageries ADP

Un potager dans ma cuisine : 25 projets zéro déchet pour faire repousser vos légumes à l'infini

par Katie Elzer-Peters
mars 16, 2020 Livre imprimé à couverture souple , Livre de poche (7 x 4¼ po) 24,95 \$ CAD

Avec Un potager dans ma cuisine, découvrez tout ce qu'il faut connaître pour cultiver et faire repousser les déchets verts des légumes et fruits que vous mangez. En adoptant ce procédé: - vous aurez toujours à portée de main salades et herbes fraîches; - vous tendrez vers le zéro déchet; - vous économiserez du temps et de l'argent; vous apprendrez les bases du jardinage; - vous ferez des expériences scientifiques avec vos enfants. Suivez pas à pas les explications illustrées, et recyclez dans votre cuisine vos restes de légumes et de fruits, à l'infini!

12



9782897732448

- Français, traduit de : Anglais
- 19.05 x 23.5 cm
- Éditions MultiMondes
- Distributeur : Distribution HMM Inc.

Le jardinier autonome

par Huw Richards, Valérie Carreno
févr. 17, 2021 Livre imprimé à couverture souple 27,95 \$ CAD

Aussi étonnant que cela puisse paraître, le premier endroit pour vous approvisionner en graines ou en tubercules, c'est votre cuisine. Les aliments périmés, tels que les pommes de terre germées ou les pois secs, peuvent être facilement utilisés pour produire de nouvelles récoltes. Dans cet ouvrage, l'auteur partage avec vous son expérience et tous les conseils pratiques dont vous aurez besoin pour planter, entretenir et recueillir vos propres légumes et fruits bio. Il vous guide au cours d'une période d'un an pour créer un potager autonome et économique

13



9782923896984

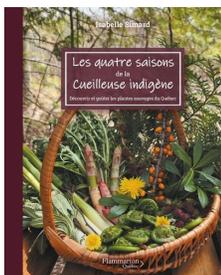
- Français, traduit de : Anglais
- 8.25 x 22.86 cm
- éditions Marchand de feuilles
- Distributeur : Messageries ADP

Gourmand boréal

par Michèle Genest, Mathilde Cinq-Mars
juin 14, 2021 Livre imprimé à couverture souple 24,95 \$ CAD

Gourmand Boréal présente les confessions d'une chasseuse-cueilleuse moderne. Ce livre vous offre une introduction au garde-manger nordique à travers les histoires et les recettes d'une fabuleuse aventurière. Il porte en lui un savoir ancestral encore peu transmis : Comment intégrer les plantes, poissons et viandes sauvages dans notre quotidien? Guide de survie, mémoire, éloge de notre terroir, guide de terrain le livre de Michele Genest est à la fois un portrait de la vie boréale et une exploration des nourritures indigènes cueillies dans nos forêts. Fleurs sauvages, miel d'épilobe, sirop de bouleau, jeunes pousses d'épinette et gâteaux de...

14



9782898111198

- Français
- Photographies et couleurs
- 16.51 x 20.955 cm
- Flammarion Québec
- Distributeur : Socadis

Les quatre saisons de la cueilleuse indigène : découvrir et goûter les plantes sauvages du Québec

par Isabelle Simard
août 31, 2023 Livre imprimé à couverture souple , Livre à couverture souple avec rabats 26,95 \$ CAD

Originaire du Bas-Saint-Laurent, Isabelle Simard a hérité de traditions ancestrales et développé dès son jeune âge une passion pour les végétaux qui l'entourent. Découvrant que tous n'avaient pas sa chance, elle partage, en toute simplicité, ses connaissances et son savoir-faire. Ce livre, inspiré par les sorties qui l'occupent au fil des saisons, réunit une soixantaine de plantes qui poussent à l'état sauvage sur l'ensemble du territoire québécois. Elles sont considérées comme des...

15



9782924646458

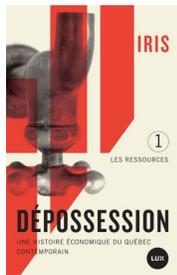
- Français
- Éditions Cardinal
- Distributeur : Diffusion Dimedia

Forêt : identifier, cueillir, cuisiner

par Ariane Paré-Le Gal
mai 13, 2019 Livre imprimé à couverture rigide 44,95 \$ CAD

FORÊT est un guide d'identification réinventé qui nous offre, dans un seul et même ouvrage, toutes les clés pour redécouvrir les trésors oubliés de ce formidable garde-manger que constitue notre terroir sauvage. Pratique et poétique, cette bible des plantes comestibles du Québec contient plus de 100 références magnifiquement illustrées et autant d'inspirantes recettes pour apprêter les délices forestiers.

16



9782895961871

- Français
- 13.97 x 21.59 cm
- Lux éditeur
- Distributeur : Socadis

Dépossession, 1

Les ressources : une histoire économique du Québec contemporain

par Institut de recherche et informations socio-économiques, Simon Tremblay-Pepin
mars 05, 2015 Livre imprimé à couverture souple , Reliure collée
24,95 \$ CAD

À qui profitent les ressources du Québec ? Qui contrôle nos forêts, nos mines et les produits de nos terres agricoles ? Qui choisit la voie qu'empruntera notre développement hydro-électrique ? Qui décide du sort de nos réserves d'eau potable ? Si, depuis la Révolution tranquille, nous sommes vraiment «maîtres chez nous», d'où vient ce sentiment que nos ressources sont encore pillées? Dépossession répond à ces questions persistantes, attaquant l'idée - chère à l'imaginaire

17



9782762146097

- Français
- 13.97 x 21.59 cm
- éditions Fides
- Distributeur : Socadis

Coopération, mutualité et économie sociale

Plaidoyer pour la coopération : recueil de chroniques

par Colette Lebel
août 23, 2023 Livre imprimé à couverture souple 26,95 \$ CAD

Son diplôme d'agronomie en poche, Colette Lebel est entrée au service d'Agrodor, une coopérative agricole en Outaouais, en 1986. Sa curiosité puis sa fascination pour l'entrepreneuriat coopératif l'ont conduite à réorienter progressivement sa carrière pour y inclure toujours davantage un volet d'éducation coopérative. En 1994, elle a été recrutée par la fédération des coopératives agricoles, la Coop fédérée (aujourd'hui la coopérative Söllio), pour développer des contenus pédagogiques, organiser des programmes de formation et assurer

18



9782898001376

- Français
- Éditions Goélette
- Distributeur : Socadis

Sauve ta bouffe : guide et recettes pour réduire le gaspillage alimentaire au quotidien

Janv. 21, 2020 Livre imprimé à couverture souple , Livre à couverture souple avec rabats 24,95 \$ CAD

Saviez-vous que si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus gros producteur de gaz à effet de serre, après la Chine et les États-Unis ? Ayant des impacts écologiques, sociaux et économiques désormais avérés, le gaspillage alimentaire est un enjeu collectif sur lequel on peut tous agir dès aujourd'hui. Que faire avec une carotte un peu flétrie, un fruit moche ou trop mûr ? Le comité Sauve ta bouffe vous épaulé et vous guide dans votre démarche pour réduire votre impact environnemental et pour devenir un « Mange-Gardien » : un citoyen engagé qui entreprend de sauver ses aliments de la poubelle au quotidien. Avec une série