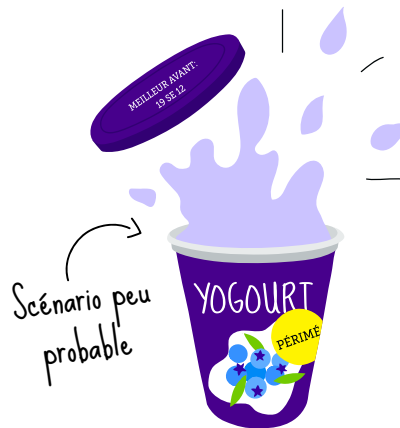


La Foodie Scientifique
Anne-Marie Desbiens, Chimiste

MIEUX CONSERVER SES ALIMENTS POUR MOINS GASPILLER



MONTRÉAL, 9 SEPTEMBRE 2019 – Pourquoi certains aliments se gâtent-ils plus vite que d'autres? Comment se fait-il que certains fruits mûrissent après la cueillette et d'autres non? Comment faire des conserves selon les règles de l'art? Comment congeler ses aliments sans trop les amocher? Peut-on manger un aliment au-delà du « meilleur avant »? Grâce à cet ouvrage pratique aux accents scientifiques, la fermentation, le séchage, la réfrigération, la congélation, la mise en conserve, le sous vide, les emballages et les procédés industriels de conservation des aliments n'auront plus de secrets pour vous!

Anne-Marie Desbiens, chimiste, chroniqueuse et auteure du blogue *La Foodie Scientifique*, répond à toutes ces questions et à bien d'autres dans **MIEUX CONSERVER SES ALIMENTS POUR MOINS GASPILLER**. « *La conservation des aliments nous trotte quotidiennement dans la tête sans vraiment qu'on le réalise. Elle ajoute son petit grain de sel à la fameuse montagne de charge mentale. La finalité de ce livre est d'optimiser la conservation de la nourriture, ce qui a pour heureuse conséquence de diminuer la facture d'épicerie et le gaspillage alimentaire,* » dit-elle.

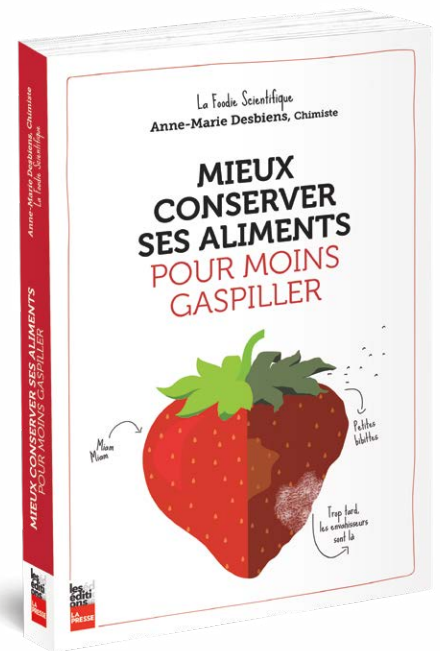
Les mécanismes en jeu dans la dégradation de nos denrées sont complexes et c'est tout l'art d'Anne-Marie Desbiens de nous en expliquer le pourquoi. Foisonnant d'illustrations réalisées par l'auteure, le livre propose en complément **un tableau donnant la durée de conservation de plus de 500 aliments** selon qu'ils sont gardés à la température ambiante, au frigo ou au congélateur, ainsi que leur condition idéale de conservation – un travail de compilation et d'analyse de données colossal. *Mieux conserver ses aliments pour moins gaspiller* regorge de conseils pour garder les aliments fringants plus longtemps pour, du même coup, moins acheter et réduire le gaspillage.

À PROPOS DE L'AUTEURE

Détentrice d'un baccalauréat en Sciences et technologie des aliments et d'un MBA de l'Université Laval, **Anne-Marie Desbiens** a travaillé durant six ans comme gestionnaire dans l'industrie alimentaire. Elle s'est fait connaître par son blogue, *La Foodie Scientifique*, qui aborde divers sujets liés à la science des aliments. Elle est également conférencière et collabore à l'émission *L'épicerie* sur ICI Radio-Canada Télé.

À PROPOS DES ÉDITIONS LA PRESSE

Les Éditions La Presse donnent la parole à des personnalités influentes qui répondent aux préoccupations d'un large public en lui offrant une vision riche et éclairée. Portées par l'expertise de leurs auteurs, les publications de la maison d'édition s'illustrent fréquemment aux plus hauts rangs des palmarès de vente et sont plébiscitées par l'industrie dans le cadre de concours nationaux et internationaux. Le catalogue des Éditions La Presse regroupe plusieurs créneaux parmi lesquels les livres pratiques, les livres de cuisine, les biographies, les récits et les essais figurent à l'avant-plan.



MIEUX CONSERVER SES ALIMENTS POUR MOINS GASPILLER

Anne-Marie Desbiens

Les Éditions La Presse

Parution : 16 septembre 2019

Nombre de pages : 276

Prix : 29,95 \$

Format : 6 3/4 po x 10 po

CONTACT MÉDIAS

DIANE THÉRIEN

Les Éditions La Presse

dtherien@lapresse.ca

(514) 285-7000, poste 6714

editions.lapresse.ca

Suivez-nous
sur Facebook

