



## **EMBARGO (6 FÉVRIER MIDI)- Communiqué de presse**

### **Still Good et AvecPlaisirs lancent la gastronomie circulaire au Québec**

En conjuguant gastronomie et économie circulaire, ces deux PME québécoises innovent pour un Québec plus durable.

Une approche novatrice qui renforce la souveraineté alimentaire de la province.

**Montréal, le 6 février 2025** – Still Good et AvecPlaisirs Chefs Traiteurs, deux PME québécoises, unissent leurs forces pour lancer un projet novateur d'économie circulaire, s'inscrivant dans une démarche concrète de réduction du gaspillage alimentaire et de renforcement de notre souveraineté alimentaire : la gastronomie circulaire. Ce nouveau concept se traduit par une cuisine audacieuse et raffinée qui met de l'avant des ingrédients valorisés du Québec, spécialement conçue pour les événements corporatifs, invitant à repenser notre façon de consommer de manière plus responsable.

#### **Manger mieux, gaspiller moins**

Still Good, pionnier de l'économie circulaire spécialisé dans l'éco-valorisation des résidus alimentaires, et AvecPlaisirs Chefs Traiteurs, expert en restauration événementielle, transforment ainsi les principes de l'économie circulaire en une expérience gastronomique exceptionnelle.

#### **Chaque geste compte**

« Depuis six ans, nous développons des solutions d'affaires innovantes pour aider diverses entreprises à valoriser des ingrédients encore bons et nutritifs, tout en adoptant des pratiques agroalimentaires durables, a déclaré Jonathan Rodrigue, cofondateur et président-directeur général de Still Good. Ce partenariat avec AvecPlaisirs Chefs Traiteurs ouvre une nouvelle voie de consommation et montre qu'il est possible d'allier innovation culinaire, développement durable et approvisionnement local pour redéfinir les standards de l'événementiel et amener le concept de l'économie circulaire encore plus loin. Chaque geste compte! »

### **Ce n'est qu'un début!**

« Cette offre unique répond aux demandes répétées des entreprises qui souhaitent faire des choix responsables et s'inscrit dans une démarche globale de développement durable amorcée chez nous il y a plusieurs années. Les plats sont préparés avec des ingrédients revalorisés, encore bons, savoureux et nutritifs, que ce soit pour un petit déjeuner, un lunch, un cocktail, un buffet ou un souper. Et ce n'est qu'un début! », a déclaré David Carrier, président-fondateur d'AvecPlaisirs Chefs Traiteurs.

### **Allier engagement et plaisir gustatif**

Chaque année, plus de 58 % de l'approvisionnement alimentaire au Canada est gaspillé ou perdu, représentant un enjeu majeur pour l'environnement, l'économie et la société. Ce partenariat démontre que la responsabilité environnementale et le plaisir gustatif peuvent aller de pair. En plus d'être bon pour la planète, le menu de gastronomie circulaire est tout simplement délicieux! On retrouve notamment des gaufres sucrées salées, une mini salade d'endives, des mini burgers, un tiramisu, des arancinis à la courgette, des blinis au saumon, etc.

### **Still Good : souvent primée!**

Still Good a remporté en 2024 plusieurs [prix et distinctions](#). Parmi ceux-ci, mentionnons un grand prix dans le cadre du Défi de réduction du gaspillage alimentaire fédéral, organisé par Agriculture et Agroalimentaire Canada, dans la catégorie des « modèles d'affaires », le Prix Mercuriades dans la catégorie Start-up Jeune Pousse RBC et le Prix Entreprise en croissance des Prix Relève Alimentaire Québec.

### **À propos d'AvecPlaisirs Chefs Traiteurs**

AvecPlaisirs Chefs Traiteurs est un acteur incontournable de la restauration corporative et événementielle au Québec, reconnu pour son savoir-faire culinaire et son engagement écoresponsable. Depuis 2000, nous intégrons le développement durable à chaque étape de notre activité : réduction du gaspillage alimentaire, emballages écoresponsables et approvisionnement local, notamment en tant que fier membre du programme *Aliments du Québec au menu*.

Spécialiste des repas d'affaires et des événements professionnels, AvecPlaisirs collabore avec des chefs et artisans québécois de renom, tels que RICARDO, Loounie, Mandy's et Isabelle Huot. Grâce à des initiatives innovantes comme la livraison carboneutre et l'optimisation des circuits alimentaires, nous offrons une cuisine savoureuse,

responsable et parfaitement adaptée aux besoins du milieu corporatif. Pour en savoir plus : [avecplaisirs.com](http://avecplaisirs.com)

### **À propos de Still Good**

Fondée à Montréal en 2019, Still Good développe des solutions d'affaires qui aident les entreprises à transformer en nouveaux produits alimentaires des sous-produits riches en nutriments qui seraient autrement jetés. Pionnière de l'éco-valorisation au pays, elle uni ses forces pour préserver des aliments tout en améliorant les pratiques de l'industrie agroalimentaire. Still Good offre aux entreprises des services de collecte de résidus alimentaires, de transformation, de recherche et développement et de distribution. Elle a remporté plusieurs distinctions, notamment un grand prix dans le cadre du défi du gaspillage alimentaire d'Agriculture et agroalimentaire Canada pour son modèle d'affaires. Pour plus de détails, consultez le site web : [stillgoodfoods.ca](http://stillgoodfoods.ca)

-30-

**Source :** Still Good et AvecPlaisirs Chefs Traiteurs

**Renseignements :** Pierre Tessier, [Pierre.tessier@cominfrarouge.com](mailto:Pierre.tessier@cominfrarouge.com)  
(514) 233-1636