



COMMISSION FOR
ENVIRONMENTAL
COOPERATION

COMISIÓN PARA
LA COOPERACIÓN
AMBIENTAL

COMMISSION
DE COOPÉRATION
ENVIRONNEMENTALE

Défi innovation jeunesse – Bruized : l'histoire d'une réussite, par Monique Chan



Monique Chan

Monique Chan est une jeune femme créative de 27 ans qui a fondé la société Bruized en 2019 à Toronto. Inspirée par la nature, elle s'est rendu compte qu'il était toujours possible d'apprendre et de découvrir des façons novatrices de permettre aux êtres humains de vivre davantage en symbiose avec l'environnement. Forte de neuf ans d'expérience de travail dans l'industrie alimentaire, elle a constaté à quel point nous jetons inutilement de grandes quantités d'aliments encore bons à l'échelle de nos systèmes alimentaires. Après avoir étudié le gaspillage alimentaire à l'université et découvert que 58 % des aliments produits ne sont jamais consommés, elle a tenu à prouver qu'il DEVAIT y avoir une autre solution. Elle a donc imaginé un modèle d'affaires qui servirait à la fois notre collectivité et notre planète en éliminant le gaspillage inutile, en faisant changer les points de vue, et en incitant d'autres personnes à adopter un mode de vie plus sain et plus durable. C'est ainsi que Bruized est née.

Note d'information à propos de Bruized

La société Bruized s'est donné pour mission de lutter contre le gaspillage de nourriture grâce à l'éducation et de saines habitudes alimentaires. Nous récupérons des aliments parfaitement bons à la consommation et les recyclons pour préparer des collations durables, tout en suscitant de saines discussions quant à la façon dont nous pouvons lutter ensemble contre le gaspillage alimentaire. Nous formons une équipe de deux femmes de couleur passionnées, désireuses de faire leur part sur cette planète. Jeunes, déterminées et avides de changement, nous exploitons au mieux nos talents.

Notre devise, c'est *Accepter l'imperfection*. Nous sommes fières de récupérer des ingrédients habituellement gaspillés au fil de la chaîne d'approvisionnement (notamment la pulpe des extracteurs de jus de fruits biologiques, et les fruits et légumes imparfaits ou excédentaires), et



COMMISSION FOR
ENVIRONMENTAL
COOPERATION

COMISIÓN PARA
LA COOPERACIÓN
AMBIENTAL

COMMISSION
DE COOPÉRATION
ENVIRONNEMENTALE

Défi innovation jeunesse – Bruized : l'histoire d'une réussite, par Monique Chan

d'en faire les ingrédients vedettes de nos collations végétariennes. Nous sommes persuadés de pouvoir préparer d'excellents aliments grâce auxquels vous vous sentirez bien, dans tous les sens du terme!

Notre première année de ventes a commencé en juin 2019. Depuis, nous avons récupéré plus de 2 300 kg de fruits et légumes sur le point d'être gaspillés, et ce n'est qu'un début!

Nous avons célébré bien des réussites à ce jour, entre autres en gagnant le prix 2022 décerné par le programme COIL Activate Circular qui promeut l'économie circulaire en entreprise, le prix 2021 d'Earth's Own Plant Project, le prix décerné par le Défi innovation jeunesse 2020 de la Commission de coopération environnementale (CCE), une subvention du Partenariat canadien pour l'agriculture (PAC) offerte en 2020 par le ministère ontarien de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales, et la subvention du programme Starter Company Plus offerte en 2020 par le service de développement économique de la ville de Vaughan, en Ontario.

Nous avons été conférencières invitées à la COP15, lors du webinaire sur la perte et le gaspillage d'aliments organisé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et la CCE, ainsi que dans le cadre de l'*Environment and Urban Sustainability Students' Association Environmental Panel* (groupe de spécialistes de l'environnement membres de l'association des étudiants en environnement et en durabilité urbaine) de l'Université métropolitaine de Toronto. De plus, on a parlé de nous dans le *Toronto Star*, *The Globe and Mail*, les magazines *NOW*, *Sustain*, et *Food in Canada*, sur BlogTO et sur la chaîne *Breakfast Television*.

La collaboration nous stimule et nous sommes énergisées par les changements que nous pouvons réaliser ensemble. Nous travaillons avec des agriculteurs locaux, de petites entreprises, des organismes à but non lucratif et notre public afin de les aider à réduire leur production de déchets alimentaires, et nous sommes toujours prêtes à nouer de nouveaux liens avec les entreprises et les producteurs locaux.

Nous ne sommes encore que deux, et nous cherchons à obtenir le soutien et à acquérir les connaissances qui permettront à Bruized de poursuivre sa croissance et d'intensifier son impact.