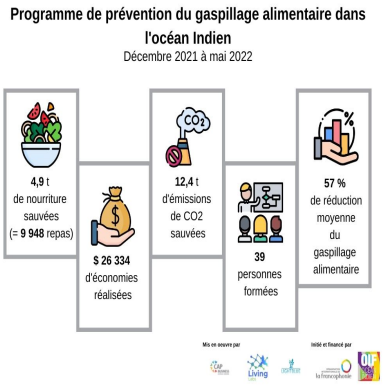


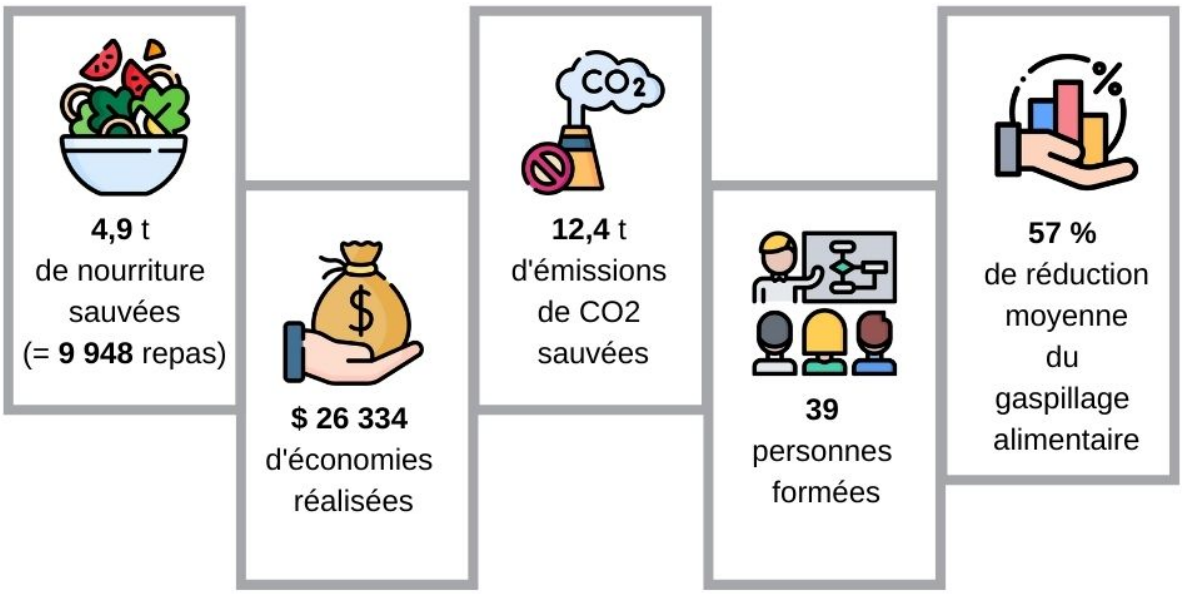
PrÃ©vention du gaspillage alimentaire : Les trois infos Ã retenir de notre programme

Description

PrÃ©vention du gaspillage alimentaire : Les trois infos Ã retenir de notre programme

Programme de prévention du gaspillage alimentaire dans l'océan Indien

Décembre 2021 à mai 2022



Mis en oeuvre par

Initié et financé par

Le gaspillage alimentaire est un problÃ¨me majeur Ã travers le monde. Consciente de cela, Cap Business OcÃ©an Indien a accompagnÃ©,

de dÃ©cembre 2021 Ã mai 2022, une vingtaine dâ€™hÃ´tels et de restaurants des Comores, de Madagascar, de Maurice, de Mayotte,

de La RÃ©union et des Seychelles. InitiÃ© et financÃ© par la ReprÃ©sentation de lâ€™Organisation internationale de la Francophonie pour lâ€™ocÃ©an Indien, ce projet pilote avait pour butÂ de donner les outils nÃ©cessaires aux professionnels de ces secteurs pour quâ€™ils puissent rÃ©duire le volume de dÃ©chets que gÃ©nÃ¨rent leurs cuisines.

Voici les trois principaux rÃ©sultats Ã retenir de ce projet pilote.

1.Â 4,9 tonnes de nourriture sauvÃ©es

Ce programme, dont la mise en Å“uvre a durÃ© cinq mois, a permis de sauver presque cinq tonnes de nourriture. Ce volume reprÃ©sente lâ€™Ã©quivalent dâ€™un peu plus de 9,900 repas. En termes financiers, les Ã©conomies rÃ©alisÃ©es sont importantes, puisquâ€™elles sâ€™Ã©lÃ¨vent Ã plus

de 26,000 dollars (USD). Sur le plan environnemental, cela Ã©quivaut Ã environ 12,4 tonnes de CO_2 qui nâ€™ont pas Ã©tÃ© rejetÃ©es dans lâ€™atmosphÃ¨reÂ !

2. RÃ©duction moyenne de 57% du gaspillage

GrÃ¢ce au travail de sensibilisation et les mesures mises en place dans les cuisines, les Ã©tablissements sont parvenus Ã rÃ©duire leur gaspillage de 57% en moyenne. Ce rÃ©sultat est plus que satisfaisant, Ã©tant donnÃ© que lâ€™objectif fixÃ© au dÃ©part Ã©tait de 25 Ã 35%.

Cela dÃ©montre surtout la motivation des Ã©quipes qui ont parfaitement saisi cette problÃ©matique et ses enjeux.

3. 39 professionnels formÃ©s

La formation Ã©tait un volet important de ce projet. Au total, 39 personnes ont Ã©tÃ© formÃ©es et sensibilisÃ©es. Ils ont notamment Ã©tÃ© initiÃ©s Ã lâ€™utilisation dâ€™une application de suivi du gaspillage alimentaire â€“ Food Intel Tech â€“ dÃ©veloppÃ©e par LightBlue Consulting. Les participants ont ainsi pu accÃ©der gratuitement Ã ce systÃ¨me de suivi pendant toute la durÃ©e du programme.

Les chefs recevaient un rapport hebdomadaire, ce qui leur permettait de mieux comprendre le phÃ©nomÃ¨ne dans leurs cuisines et de mettre en place des actions pour rÃ©duire le gaspillage. Ce programme a notamment permis aux Ã©quipes de mieux comprendre lâ€™intÃ©rÃªt de lâ€™enregistrement des donnÃ©es. Cette procÃ©dure, parfois redoutÃ©e par les professionnels, a permis aux bÃ©nÃ©ficiaires de mieux utiliser certaines ressources, ce qui a dÃ©bouchÃ© sur des gains Ã©conomiques.

Ce programme a Ã©tÃ© mis en Å“uvre grÃ¢ce Ã lâ€™appui technique de Living Labs Federation et de LightBlue Consulting Ltd.

Bon Ã savoir

Un restaurant de taille moyenne gaspille lâ€™Ã©quivalent de 6 Ã 14% de son revenu en dÃ©chets alimentaires.

date crÃ©Ã©e
juillet 11, 2022