



## Prévention du gaspillage alimentaire dans l’océan Indien

### Description

COMORES – MADAGASCAR – MAURICE – MAYOTTE – REUNION – SEYCHELLES

## Prévention du gaspillage alimentaire dans l’océan Indien

Statut du Projet : Terminé

Date de lancement : novembre 2021

Date de fin : mars 2022

### Programme de prévention du gaspillage alimentaire dans l’océan Indien Décembre 2021 à mai 2022



### Objectif du projet:

## Les restaurants moyens gaspillent 6 à 14% de leurs revenus en déchets alimentaires.

### VOUS n'êtes pas obligé d'être dans la moyenne !

Rejoignez le programme de prévention du gaspillage alimentaire adapté aux restaurateurs de nos îles (Comores, Madagascar, Maurice, Mayotte, La Réunion et Les Seychelles). Cet accompagnement est réalisé par [LightBlue Environmental Consulting](#). Il comprend une utilisation gratuite de la [technologie FIT](#) pendant 3 mois. Vous mettrez en pratique les bonnes pratiques apprises et mesurerez vos efforts pour diminuer le gaspillage alimentaire au sein de votre établissement.

Cap Business Océan Indien porte ce programme de prévention du gaspillage alimentaire en collaboration avec [Living Labs Federation](#). L'[Organisation internationale de la Francophonie](#) est à l'initiative de ce programme qu'elle soutient financièrement.

Remplissez ce [questionnaire de motivation](#) avant le 21 novembre 2021 pour vous inscrire au programme!



**date créée**  
avril 2020