

Diminuer le gaspillage alimentaire

Équipe: Odessa Martella, Duncan Zehnder, Jonas Clément, Yvann Merat et Salomé Mesquita
Professions: Gestionnaires du commerce de détail (Apprenti(e)s)
Année du projet: 2025/26
Entreprise : Landi

Économie
d'eau
1kg = 400l / Année
Économie de
CO2
1 kg = 2,5 Kg de
CO2

SLOGAN du projet : Sauvez les fruits et légumes en fin de vie

Ce que nous avons accompli:

- Réalisation de plats à base de fruits et légumes invendables
- Sensibilisation des clients au gaspillage alimentaire et à l'écologie
- Mise en valeur de produits habituellement jetés

Points clés :

- Gaspillage alimentaire
- Fruits et légumes
- Stand de sensibilisation
- Écologie
- Durabilité



Description de notre projet

Notre Projet consiste à sensibiliser les clients au gaspillage de fruits et légumes. Nous avons positionné un stand devant la Landi d'Estavayer en proposant des plats fait avec des fruits et légumes en fin de vie ou déformée, pour leur montrer qu'il n'y a pas de différence entre une pomme de terre belle et une pomme de terre déformée ou pas belle par exemple... les plats restent délicieux.

Par ce stand nous avons parlé avec beaucoup de personnes, qui ont été intéressés par ce sujet.

Les étapes :

- L'organisation et la préparation de l'évènement
- Connaître le sujet avant de parler avec les clients
- Expliquer et sensibiliser les clients avec des exemples concrets et des chiffres compréhensibles

fenaco
de la terre à la table

Ce que les collaborateurs disent de notre projet :

Aucun commentaire spécifique n'a été formulé par les collaborateurs, mais le projet a été accueilli positivement

myclimate
shape our future