



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

À

Date de lancement : À novembre 2021

À

Date de fin : À mars 2022

Programme de prévention du gaspillage alimentaire dans l'Océan Indien Décembre 2021 à mai 2022



Objectif du projet: À

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

VOUS n'êtes pas obligés 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.

À

Cap Business Ocean 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.

À

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

À

À

À

À



date créée

avril 5, 2020