

Devoir 3

CSI 2911 - Professional Practice in comp 2022¹

Hiver 2022

Université d'Ottawa

Professeur: Bougataya Mohammed PhD.ing

Noms et numéros des étudiants:

Gbegbe Decaho Jacques 300094197

Ramatoullaye Bahio Sissoko 300144949



Lean Six Sigma

LSS: DMAIC

Ensemble, agissons contre le gaspillage

Les déchets alimentaires



La réduction des déchets démeure aujourd'hui une préoccupation majeure, tant pour les collectivités que pour les ménages. La LSS est un outil qui œuvre à l'amélioration de ce fléau .Dans cette doctrine:

- Comment réduire les déchets alimentaires évitables au Canada?
- Quels processus pouvons-nous adopté pour favoriser le recyclage de ces déchets

ANALYSE

Selon les statistiques, 60% de la nourriture produite au Canada est gaspillée chaque année. Notre but est de réduire ce pourcentage par des méthodes qui suivront.

Impact sur l'environnement

- Perte de biodiversités non justifié (disparition des mammifères, oiseaux....)
- Impact négatif sur la santé
- Pollution



AMELIORER

Comportement à adopter pour réduire les déchets alimentaires:

- Faire évoluer son régime alimentaire, opter plus pour des aliments vivants et frais
- Consommer les aliments présents avant d'aller faire de nouvelles courses
- Planifier la semaine de repas et faire l'épicerie en conséquence.
- Avoir bonne connaissance de son frigo et des règles de savoir vivre
- Limiter les espaces de libre-service dans les lieux publics et privés

-
- [HTTPS://WWW.POINTE-CLAIREF.CA/FR/ACTUALITES/LUTTER-CONTRE-LE-GASPILLAGE-ALIMENTAIRE/](https://www.pointe-claire.ca/fr/actualites/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire/)
 - [HTTPS://WWW.ECOCONSO.BE/FR/CONTENT/12-CONSEILS-POUR-EVITER-LE-GASPILLAGE-ALIMENTAIRE](https://www.ecoconso.be/fr/content/12-conseils-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire)