**Compte-rendu des entrevues sur le thème “TooGoodToEat”**

Groupe 5.2

Entrevue avec Sean Moyal le 01/10/21 :

Après avoir brièvement salué Sean, je lui ai demandé s’il avait pu découvrir des associations à Télécom qui l’intéressaient. Il en a évoqué plusieurs, mais m’a expliqué que pour valider ses crédits dits « FH » (Formation Humaine) il désirait rejoindre MAD (Make A Difference). Cette association a notamment pour but de sensibiliser sur différentes problématiques liées à l’environnement. Je lui ai alors demandé s’il avait déjà pris des mesures dans sa vie quotidienne pour réduire son empreinte carbone. Selon lui, la viande représente une majeure partie de ses émissions, c’est pourquoi il ne mange plus qu’une fois par semaine de la viande rouge. Tout en restant sur le thème de l’alimentaire, je lui ai expliqué notre projet « TooGoodToEat ». Ce système permettrait de réduire le gâchis alimentaire qui représente aujourd’hui un tiers de la production totale. Des commerçants (restaurants, supermarchés…) pourraient faire appel à des associations ainsi qu’à des particuliers qui viendraient récupérer gratuitement les invendus qui vont être jetés. Il m’a alors demandé comment nous comptions faire pour inciter les entreprises à rejoindre ce projet. Je lui ai alors expliqué que nous comptions lancer une campagne de financement participatif pour réaliser une campagne publicitaire. En parallèle de ça, nous inciterions les utilisateurs à démarcher leurs commerces de proximité pour les sensibiliser à ces problématiques et les inviter à rejoindre le projet. Par la suite, il m’a interrogé sur les aspects législatifs de la récupération des invendus en me demandant pourquoi ce genre de projet n’a toujours pas été réalisé et dans quelle mesure les particuliers ont accès aux restes alimentaires. Je lui ai ainsi expliqué qu’aujourd’hui, seules les associations caritatives qui en font la demande peuvent récupérer gratuitement les invendus d’après la loi sur le gaspillage alimentaire. Pour éviter ce problème, je lui ai proposé qu’on pourrait, plutôt que de rendre le service gratuit pour les particuliers, facturer la plus petite somme possible (1 euro idéalement) afin de conserver l’idée de gratuité du projet. Il a ajouté que ce concept l’intéressait, même s’il devait dépenser une modique somme d’argent. De plus, il m’a précisé que les grandes surfaces devaient se débarrasser des aliments avant même leur date de péremption atteinte et que cela créait de nombreux déchets. De plus, il était aussi très intéressé par l’idée de pouvoir remplir son réfrigérateur gratuitement !