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

Groupe 5.2

Entrevue avec Hippolyte Giraud le 01/10/21 :

Après avoir déjeuné avec Hippolyte au WAN, je lui ai demandé s’il avait quelques minutes pour discuter. Après une réponse à l’affirmative de sa part, je lui ai demandé comment il arrivait à gérer la nourriture depuis son récent emménagement, fin août. Il m’a dit qu’il s’y prenait assez mal et qu’après avoir déménagé, il avait fait un grand plein de courses. Parmi ce qu’il avait acheté, il a dû en jeter une grande partie il y a quelques jours, comme une boîte de carottes râpées qu’il n’avait même pas ouverte, car les dates de péremption étaient dépassées depuis plus de deux semaines pour certains produits. En effet, il m’a dit qu’il avait peu de fois mangé chez lui depuis le début de l’année car l’école organisait de nombreux événements où des repas étaient fournis. Il a ajouté que voir tant de gâchis lui avait « fait mal au cœur ». C’est alors que je lui ai présenté notre projet « TooLateToEat » qui permettrait de réduire le gaspillage alimentaire dans les grandes surfaces ainsi que les restaurants. Il s’est montré très coopératif face à cette idée en appuyant sur le fait que cela lui permettrait de faire des courses gratuitement et qu’il aurait peut-être moins de culpabilité à jeter des produits une fois qu’ils ne seraient plus comestibles, après les avoir récupérés de la sorte. Il m’a questionné à propos de comment nous voulions inciter les entreprises à rejoindre ce projet. Je lui ai dit que nous comptions faire une campagne de financement participatif pour réaliser une campagne publicitaire. De plus, les utilisateurs motivés pourraient aller voir leurs commerces de proximité pour les inviter à rejoindre le projet en leur parlant du gâchis qu’ils engendrent. Il m’a aussi demandé si nous comptions faire de la récupération uniquement avec les grandes entreprises ou si cette idée pouvait aussi s’appliquer aux producteurs. En effet, il m’a expliqué que ces derniers perdent une certaine partie de leur récolte car certains fruits (par exemple) ne sont pas aux normes. Il m’a alors proposé d’ajouter une fonctionnalité qui permettrait de prendre contact avec les producteurs afin de récupérer certains aliments qu’il ne peuvent pas vendre. Cela m’a semblé être une très bonne idée et réalisable.