#action #alimentaire #gaspillage #locale #pain

Une réponse concrète au défi du gaspillage alimentaire (Pas Perdu)

Difficulté : facile

Le projet

Pas Perdu est une réponse concrète au défi du gaspillage alimentaire. Pas Perdu oeuvre pour l'amélioration de la qualité des dons.

Pas Perdu connecte les métiers de bouche à son réseau d'associations caritatives et étudiantes, assurant que chaque bon produit trouve sa place dans la chaine de l'entraide.

Chez Pas Perdu, la mission va au-delà de la simple collecte des invendus. L'aspirationest de créer un modèle de ville solidaire où chaque morceau de pain, chaque plat préparé trouve une place dans la lutte contre les inégalités alimentaires. L'objectif est de tisser un réseau de partenaires engagés, alliant commerces, traiteurs, organisateurs d'événements, boulangeries, associations.

Comment ça marche ?

Pétrir le changement : La méthode pour les boulangeries

- Le boulanger dépose ses invendus dans les caisses fournies par Pas Perdu
- Le boulanger choisit une collecte régulière ou occasionnelle.
- Pas Perdu récupère les caisses d'invendus et mesure les quantités de produits
- Pas Perdu livre les produits aux associations partenaires.
- Par Perdu remet le reçu fiscal (de don) au boulanger et récupère sa commission.
- Le boulanger peut économiser 2000€ par an

Liens

https://pas-perdu.fr/