



# v2E01- « ECO MEAL »

- Client : Enfant qui va à l'école et mange à la cantine en zone rurale
- Problème : Je mange des produits industriels qui coûtent cher à mes parents alors qu'une famille jette en moyenne 1kg de nourriture par jour.
- Solution & Bénéfice Client : Un collectif crée une cuisine dans l'école dirigée par un chef qui cuisine les plats pour les enfants à partir des restes des frigos familiaux.
- Parcours Client :
  - Chaque famille renseigne ses restes du jour sur la plateforme
  - Le chef regarde et prépare ses recettes du lendemain à partir des informations données et complète avec ce dont il pourrait avoir besoin.
  - De bons plats sont servis aux enfants
- Impact :
  - 1 emploi de chef créé avec l'aide de 2 bénévoles
  - Utilisation de 20% d'ingrédients recyclés > Economies sur les repas des enfants
  - Lien intergénérationnel
  - Alimentation équilibrée & sensibilisation au gaspillage (utilisation d'un composteur)



# V2E01- « ECO MEAL »

- N°vague-n°équipe : V2E01
- Lien pitch : [https://www.youtube.com/watch?v=u\\_EHGP-DD-s](https://www.youtube.com/watch?v=u_EHGP-DD-s)
- Base Défi : Se nourrir / cuisiner / cultiver – A la campagne – Durablement / sans polluer / en recyclant
- **Défi reformulé : Comment cuisiner à la campagne en recyclant ?**
- Elevator tweet : « Dans nos cuisines collaboratives, rien ne se jette, tout se valorise. »

