

DEVORE

POUR LE FUTUR DE L'ALIMENTATION

VERBIER 2020

On Bouge !

DEVORE est une solution parfaite qui est arrivée au bon moment au bon endroit

- Chez Dany, Janvier 2020



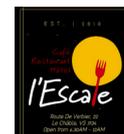
Food Systems Dialogues



fundeeego



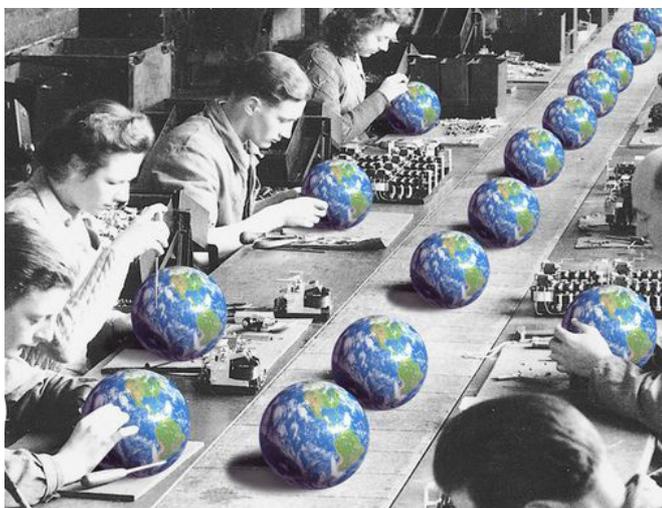
Foresight4Food



OÙ TOUT COMMENCE

DEVORE, un mouvement pour le futur de l'alimentation lancé par un groupe de femmes qui veulent changer le monde.

AMBITIEUX? CERTAINEMENT.
IMPOSSIBLE? MOT INCONNU DE NOTRE VOCABULAIRE.



Pour la plupart d'entre nous l'urgence climatique concerne la problématique des transports, des énergies ou encore de la déforestation. Ce que l'on sait moins c'est que le système alimentaire est lui-aussi responsable d'une part importante du problème. Nous avons choisi cet angle d'attaque et c'est là que le mouvement DEVORE entre en jeu.

Le futur de l'alimentation commence par une prise de conscience de ce que l'on mange, les qualités gustatives et nutritionnelles bien

entendu, mais aussi et surtout la provenance ou encore le système de production. Et ça tombe bien, puisque l'on sait qu'il y a un intérêt général grandissant pour ces questions. Attachées à notre région, c'est tout naturellement que nous avons souhaité lancer le mouvement DEVORE dans la Vallée de Bagnes, en mettant en place des actions locales et concrètes. Conscientes de la difficulté pour les communes de s'y retrouver face à toutes les mesures qui leur sont présentées, nous avons voulu proposer des outils « clés en main », faciles à réaliser, des programmes qui regroupent différents acteurs et technologies avec le même objectif: le futur de l'alimentation.

Le but est également de pouvoir étendre DEVORE à d'autres lieux et communes en adaptant le programme en fonction des besoins. C'est pourquoi nous sommes en constante recherche de synergies et de partenaires, afin de mettre en valeur les pratiques existantes et embarquer le plus de monde dans l'aventure DEVORE !

DEVORE ?

DEVORE est un mouvement pour le futur de l'alimentation. Un projet aux grandes ambitions qui vise la révolution des pratiques par des mesures concrètes, faciles et jamais moralisatrices.



DEVORE lance le programme en mettant en place des actions sur le terrain dans la Vallée de Bagnes, en synergie avec deux startups: Kitro et Beelong.



La première mesure, mise en place par Kitro, consiste à installer des poubelles connectées dans les restaurants de la commune. Ces poubelles pèsent et prennent en photo les déchets alimentaires, pour permettre ensuite aux restaurateurs d'analyser ce qui est jeté, puis limiter les gaspillages. La deuxième mesure réalisée avec Beelong concerne les choix des aliments. Grâce à une immense base de données rassemblant les eco-scores des aliments et leur impact environnemental, la startup guide les restaurateurs dans leurs achats.

Ces deux actions, déjà mises en place dans une quinzaine d'établissements, sont amenées à s'intégrer à toujours plus de lieux intéressés. Aussi, les échanges et interactions sont centrales pour DEVORE, c'est pourquoi, workshops, rencontres et discussions sont organisés régulièrement pour connaître les besoins, les intérêts ou encore les difficultés de chacun et ainsi cibler au mieux les prochaines étapes.

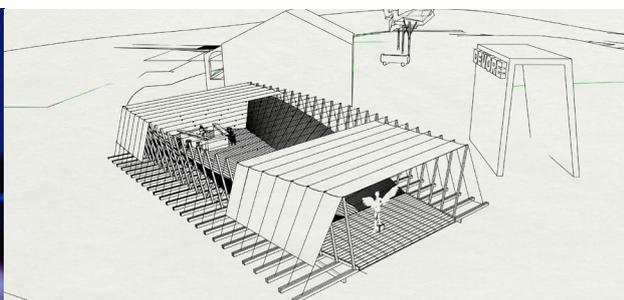
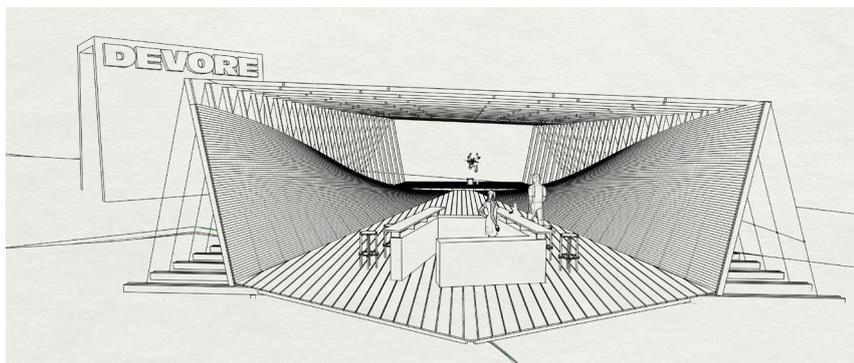


VERBIER FORUM

DEVORE organise un
Forum les 10-11-12 juillet 2020 à Verbier.

Trois jours qui réuniront les professionnels de l'alimentation (restaurateurs, producteurs, food tech et bien d'autres), et aussi décideurs dans des conférences, workshops ou ateliers au coeur de la station. L'occasion de pouvoir mettre en lumière les bonnes pratiques, échanger, apprendre et avancer ensemble vers une alimentation plus durable.

RÉSERVE (ES DATES):
10-11-12 JUILLET 2020
À VERBIER



MOUVEMENT DEVORE EST LANCE

Les présentations ont été faites et l'équipe a pu présenter le projets à diverses occasions.



Annnonce officielle publique de DEVORE le 18 novembre 2019 Tap Room White Frontier aux côtés de Raphael Bianco (Intchie No) et Ludovic Orts (Opaline)



Présent lors du FoodHack Summit à Zürich le 26 novembre 2019 aux côtés de 200 autres entrepreneurs du secteur alimentaire dont la fondatrice d'Opaline Sofia De Meyer.



Installation des machines Kitro dans les restaurants ambassadeurs de Verbier en décembre 2019 pour une durée d'analyse de minimum 6 mois.



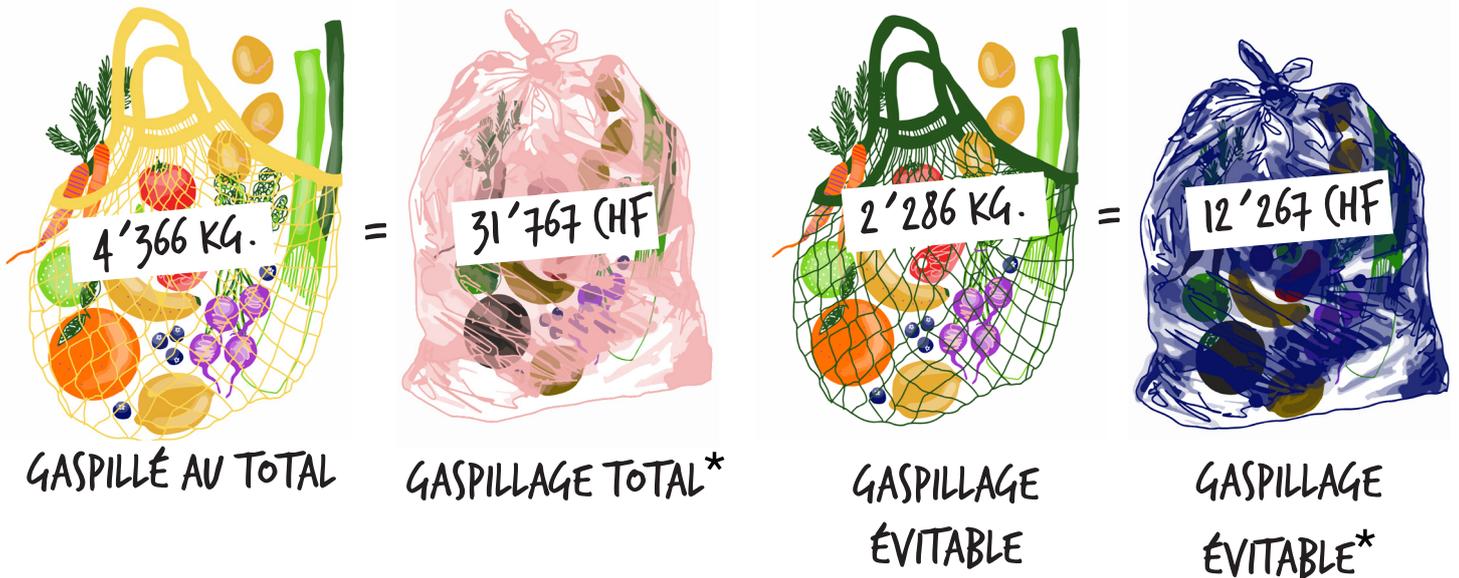
Workshop Beelong en janvier 2020 avec les restaurateurs de Verbier. Nous avons traité des sujets tels que l'impact environnemental de nos aliments avec des exercices sur la traçabilité par exemple.



DEVORE était présent lors de la Table Ronde «Avide de Ressources» Dimanche 2 février 2020 organisé pour le Verbier Art Summit. «NOTRE PAYSAGE CULTIVÉ ET SON IMPACT ÉCOLOGIQUE»



Gaspillage alimentaire mesuré pendant 1 mois dans 5 restaurants à Verbier Décembre 2019



*
PREND UNIQUEMENT EN COMPTE LE COUT DES INGREDIENTS

Que signifie 2286 KG de nourriture gaspillée?

Au total 5715 repas ont été jeté à la poubelle. Cela représente 3 repas par jour, tous les jours, pendant 5 ans.



Pour plus d'information veuillez contacter:

Responsable Presse

Nina Pillet

+41 79 625 80 84

nina@devore.ch

Rejoignez nous

 **devore.ch**

 **devore.ch**

 **devore.ch**

