

Texte d'intention :

Nous souhaitons faire de la data visualisation pour informer les étudiants sur la quantité et les conséquences du gaspillage alimentaire. Nous donnerons ensuite des solutions pour les étudiants afin de les aider à moins gaspiller à une petite échelle.

Voix off : LAISSER DES BLANCS

entre 6 et 12 IPS
(FOND BLEU CLAIR)

(FOOD WASTE écrit en post prod avec une typo appétissante)

293 kg de nourriture sont gaspillés par personne chaque année (post it avec écrit 293 kg avec un bonhomme à côté jeté à dans des poubelles dessinées sur des post-it ou sur des feuilles). La quantité de nourriture perdue ou gaspillée coûte 2 600 milliards de dollars par an (post it avec écrit 2.200.000.000.000 £ qui devient une boule de papier puis en fruit qui s'épluche) et est largement suffisante pour nourrir les millions de personnes affamées dans le monde (la peau du fruit tombe et atterrit sur plein de fruit qui ouvre la bouche comme pacman). Un moyen existe pour limiter ces pertes même à une petite échelle :

TRANSITION FOND ORANGE

Sélectionner les fruits moches (titre en post prod)
eh oui environ 40% des fruits moches ne sont pas vendus (diagramme avec des fruits), alors qu'ils sont tout à fait comestibles, donc choisissez plutôt les fruits moches.
(pleins de fruits sur la table avec un moche au milieu et une main viens le prendre)

TRANSITION FOND BLEU CLAIR

Transformer les restes (titre en post prod)
Vous pouvez également garder les restes de vos peau de fruits pour par exemple aromatiser vos plats.
(éplucher petit à petit un fruit et la peau s'envole pour retomber et se transformer en nouveau fruit)

TRANSITION FOND ORANGE

Enfin n'achetez pas ce dont vous n'avez pas besoin ou déjà dans votre frigo.(plein de fruit du côté droit un fruit arrive du côté gauche et pousse les autres fruits qui ne bougent pas car il n'y plus de place)

TRANSITION FOND BLEU CLAIR

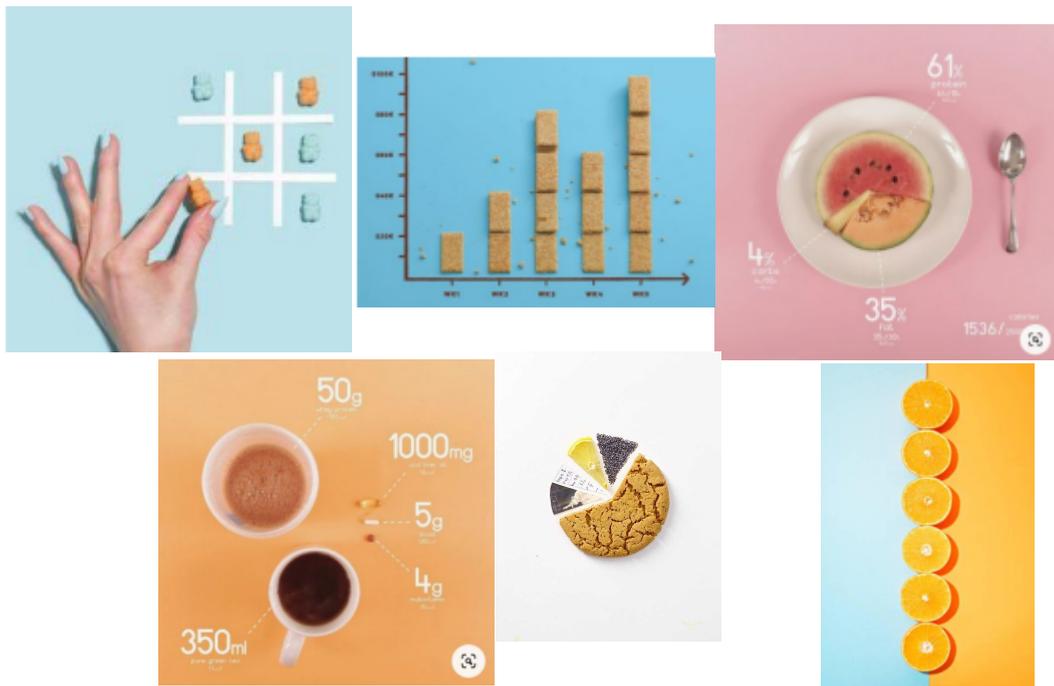
Ensemble diminuons le gaspillage pour une meilleure santé, et un monde meilleur. (chaîne de bonhomme en papier qui défil de gauche à droite)

Tout le monde mérite une nourriture de qualité.

Tout le monde mérite Waitrose.

MOODBOARD :

<https://www.youtube.com/watch?v=MEglOulvgSY>



WAITROSE
& PARTNERS

*Sweet
treats!*

293 kg de nourriture sont gaspillés par personne chaque année. La quantité de nourriture perdue ou gaspillée coûte 2 600 milliards de dollars par an et est largement suffisante pour nourrir les millions de personnes affamées dans le monde. Un moyen existe pour limiter ces pertes même à une petite échelle :

Sélectionner les fruits moches

eh oui environ 40% des fruits moches ne sont pas vendus, alors qu'ils sont tout à fait comestibles, donc choisissez plutôt les fruits moches.

Transformer les restant

Vous pouvez également garder les restes de vos peau de fruits pour par exemple aromatiser vos plats ou les cuisiner.

Enfin n'achetez pas ce dont vous n'avez pas besoin ou déjà dans votre frigo.

Ensemble diminuons le gaspillage pour une meilleure santé, et un monde meilleur.

Tout le monde mérite une nourriture de qualité.

Tout le monde mérite Waitrose.

Joris

Nolan

Tom

Two hundred and ninety three kilogrammes of food is wasted per person each year. The amount of food lost or wasted costs two trillion two hundred billion pounds a year and is more than enough to feed the millions of hungry people around the world. There is a way to limit these losses even on a small scale:

Select ugly fruits

In fact, about forty percent of ugly fruits are not sold, even though they are completely edible, so choose ugly fruits instead.

Transform the leftovers

You can also keep the leftovers of your fruit skins to flavor your dishes or cook them, for example.

Finally do not buy what you do not need or already have in your fridge.

Together let's reduce waste for better health and a better world.

Everyone deserves quality food.

Everyone deserves Waitrose.