



DOSSIER DE PARTENARIAT

Agence Hunger

Avril 2023



CONTEXTE

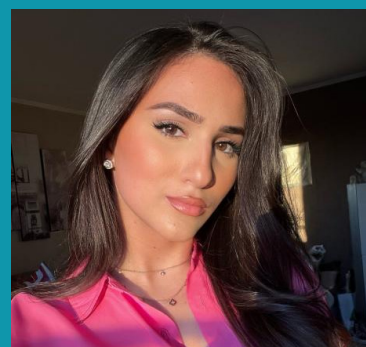
Dans le cadre de notre Licence Professionnelle Métiers du numérique située à Vélizy (78), nous avons créé l'agence Hunger en septembre 2022. C'est une agence de communication et développement web. L'effectif de l'agence est constituée de 5 membres ;



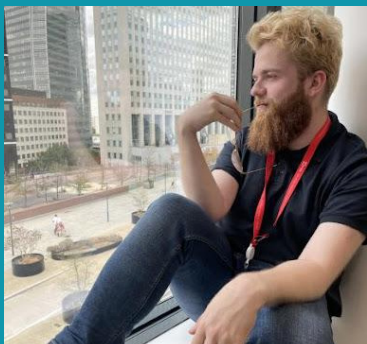
Elise BATOUFFLET
Cheffe de projet



Aissata SYLLA
Graphisme



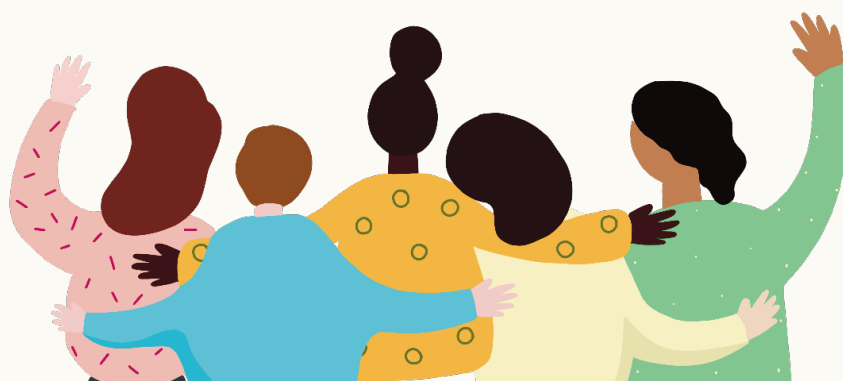
Anna KOSSIAN
Marketing



Aurélien MARC
Développement



Jénifer SINNATHURAI
Communication



Nous sommes tous spécialisés dans un domaine différent (développement web, graphisme, communication et marketing). Notre objectif étant de créer une nouvelle application mobile répondant à un besoin spécifique.

En effet, dans un monde où le gaspillage alimentaire est omniprésent, il est important d'agir. À notre échelle, nous envisageons ainsi de **développer une application mobile** permettant de lutter contre ce gâchis. L'application portera le nom **Uncooked**.

Quelques chiffres clés sur le gaspillage alimentaire



Afin de développer l'application, nous souhaitons nouer des partenariats. L'objectif de ces partenariats n'est pas économique, seulement votre soutien sera nécessaire pour l'agence. Nous avons tous à y gagner !

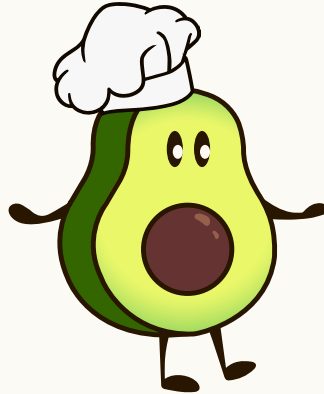
En devenant partenaire, vous bénéficierez d'une utilisation en avant première de Uncooked. L'application vous permettra de gérer vos stocks alimentaires, votre budget voire même de créer de nouvelles recettes.

Nous concernant, votre utilisation va nous permettre de prouver l'utilité de Uncooked.

Nous souhaitons vous avoir à nos côtés pour rendre notre projet concret et agir dans cette lutte contre le gaspillage.

PROJET : UNCOOKED

UnCooked



Uncooked sera une application permettant à la fois de gérer ses stocks d'aliments, de découvrir des recettes, de créer un planning de repas tout en respectant un budget et de vérifier la date de péremption des produits. Cette application repose sur un système interactif et participatif. Les utilisateurs auront la possibilité d'alimenter l'application en recettes pour en faire bénéficier les autres.

De plus, l'application pourra proposer des plannings de repas avec les aliments arrivant bientôt à date. Par ailleurs, nous proposerons également des astuces afin de savoir si des aliments non datés (comme certains produits frais comme la viande, les légumes...) sont encore consommables ou non.

L'application sera disponible sur IOS et Android gratuitement mais avec des futures fonctionnalités payantes pour celles et ceux qui le souhaitent.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En France, environ 10 millions de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées chaque année, représentant une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros.

Ce gaspillage entraîne une consommation inutile de ressources naturelles, comme les terres cultivables et l'eau, ainsi que des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées.

Les causes principales incluent la surproduction, la mauvaise gestion des stocks, la rupture de la chaîne du froid, les dates de péremption et les fruits et légumes considérés comme non comestibles en raison de leur apparence, de leur calibre ou de leur couleur qui ne répondent pas aux normes des distributeurs et des consommateurs.

Le gaspillage alimentaire contribue également de manière significative au changement climatique, en entraînant le gaspillage de ressources naturelles telles que 250 km³ d'eau chaque année dans le monde et 28 % des terres cultivables de la planète. Il est également responsable de 3 % des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale en raison de l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques.

Le gaspillage alimentaire produit également des déchets, entraînant des coûts de gestion et des émissions de gaz à effet de serre lors de l'incinération ou de l'enfouissement dans les décharges.

[écologie.gouv.fr](http://ecologie.gouv.fr)



OBJECTIFS DE L'APPLICAION



Réduire le gaspillage alimentaire

Par l'optimisation des produits et aliments que l'on a chez nous.



Éduquer et informer sur la durée de vie des aliments

Par l'information dans le but de faire changer les comportements face à l'acte de jeter les aliments.



Aider à organiser son alimentation

Gérer et planifier son alimentation dans le temps en fonction des besoins personnels.

Uncooked sera une application permettant à la fois de gérer ses stocks d'aliments, de découvrir des recettes, de créer un planning de repas tout en respectant un budget et de vérifier la date de péremption des produits. Cette application repose sur un système interactif et participatif. Les utilisateurs auront la possibilité d'alimenter l'application en recettes pour en faire bénéficier les autres.

De plus, l'application pourra proposer des plannings de repas avec les aliments arrivant bientôt à date. Par ailleurs, nous proposerons également des astuces afin de savoir si des aliments non datés (comme certains produits frais comme la viande, les légumes...) sont encore consommables ou non.

L'application sera disponible sur IOS et Android gratuitement mais avec des futures fonctionnalités payantes pour celles et ceux qui le souhaitent.

NOUS AIDER

1

Être acteur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, une réelle préoccupation à l'heure actuelle

2

Investir dans un projet innovant et humain

De plus, à notre échelle, nous pourrions contribuer à votre visibilité. Effectivement, vous pourrez retrouver votre logo sur nos futurs supports de communication et sur l'application.



hunger@uncooked.fr



[@agence_hunger](https://www.instagram.com/agence_hunger)
[@uncooked_app](https://www.instagram.com/uncooked_app)



10-12 Av. de l'Europe,
78140 Vélizy-Villacoublay