

從i開始 我就是影響力

林夢紹
家樂福企業永續經理&
家樂福文教基金會總幹事

2025.4.16



Carrefour Taiwan

家 Family 樂 Happiness 福 Fortune

歡迎回家家樂福

Welcome home to Carrefour

Carrefour Taiwan

1987



2025

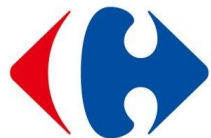




Be the Food Transition Leader 成為食物轉型領導者

OUR MISSION IS TO PROVIDE OUR CUSTOMERS WITH QUALITY SERVICES, PRODUCTS AND FOOD ACCESSIBLE TO ALL ACROSS ALL DISTRIBUTION CHANNELS.

每個人都值得最好的



家樂福食物計畫

改變的微力量!



2 零飢餓



17 個目標



WEB



FACEBOOK

第一個打造共享的實物捐贈支持系統



2014

- 量販第一食物募集 分享傳愛
- 1919冷藏車捐贈

2015

全台首創，贊助成立
第一間實體食物銀行店面



2020

- 嘉義市政府成立「愛+1」社區惜食冰箱啟用
- 捐贈門諾基金會行動餐車送餐服務
- 企業聯合—邀請中鼎集團加入食物募集行列



2019

- 支持成立「惜食中途島」，成為續食轉運平台
- 號召供應商夥伴加入食物募集行列

2021

- 號召多家企業加入食物募集計畫，於企業內放置募集箱
- 成立食物轉型聯盟



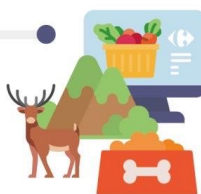
2016

- 支持成立台灣食物銀行聯合會
- 量販第一 續食計畫 開始
- 支持成立續食餐廳「書屋花甲」



2018

- 落實食育教育—推動食物教育向下紮根
- 邀請供應商加入續食夥伴行列
- 于雲林口湖成立全第一家續食中央廚房「口福廚房」



2022

- 與高雄壽山動物園攜手推出「動物版續食計畫」
- 「鑽石計畫」將剩食變成寵物零食，創造弱勢就業機會
- 打造線上食物捐贈平台

2017

- 于屏東椰子園所創辦第一間「老人實體食物銀行」及「心鄰食堂」
- 支持高雄慈善團體聯合總會成立「阿福食物銀行」
- 推動台灣食物銀行聯合會建置 ifoodbank 食物銀行系統網站



2023

韧性社區網絡建立
企業線上聯名公益平台



2024

超過150個品牌響應
世界糧食日活動

食在地 支持在地生產

長期支持在地生產者及生態農業



改變從看見動物開始



2025

只販售非籠飼雞蛋

2028

自有品牌商品原物料
全部改用非籠飼雞蛋



2025

全部單一乳源鮮乳
符合動物福利認證



2025

嚴選生鮮豬肉完全
符合動物福利認證

改變從看見動物開始



左營文上店100%非籠飼雞蛋+裸蛋

結合藝術 永續實踐

每年的文化藝術季,家樂福都會推動永續i市集,現場不使用塑膠等一次性餐具,並鼓勵利用在地食材及動物福利標章雞蛋及鮮乳製作。
減少活動垃圾近七成。

PP餐盒



PP中杯



PP方盒





全世界第一家家樂福影響力概念店
裸的好/品自然/買永續/挺社企/食在地



賣場就是最大的永續教室

雙標合一：價格+價值



從 i 開始

家樂福非籠飼新鮮蛋(紅殼)(平飼)
動物福利 550g克X1-01

119 元

21.84元/100g克
15-070064-001
0105 W 2-811-14-031 4717546 107204



永續採購原則&10大價值

1 營養 飲食



有小綠人標章或
含豐富營養價值
的蔬果

食物轉型
從 *i* 開始
我就是影響力！

6 動物 福利



符合友善飼養原則，
或通過動物福利標章、
友善雞蛋聯盟認證

2 無添 加物



不使用或減少
人工添加物

3 有機 產品



符合國內外
有機認證標章
的商品

4 生態 農業



重視農地永續
利用及土壤健康，
並保護生物多樣性
的農產品

5 在地 創生

傳承地方文化、
支持社區型
小生產者及
社區支持系統

7 永續 漁業

來自永續撈捕，
避免對海洋污染
與破壞，並善盡
魚業管理責任

8 永續 發展



減少碳排放，
推動循環經濟，
重視公平貿易

9 減少 塑料

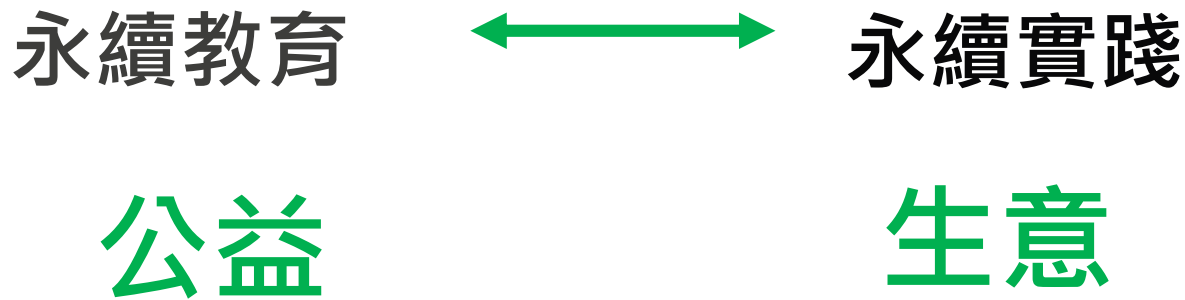
使用回收再生
包材或瓶器或支持
裸賣、減少包裝

10 森林 保育



通過永續森林
驗證，確保森林及
環境可持續發展

讓賣場變成教室及永續場域



公私協力實現淨零綠生活

1. 食物不浪費: 鼓勵食物捐贈, 如歐洲針對食物捐贈立法及鼓勵
2. 提升全民意識: 透過環境與食農教育推動, 淨零綠生活從我開始
3. 營造使用情境, 建立支持系統, 降低消費者痛點
4. 鼓勵地產地銷, 外食或餐廳在地食材來源標示
5. 減少一次性: 除了飲料, 飲食相關不用一次性的推廣, 推動裸包裝/減包裝



永續行動



從i開始



我們

