

NUMÉRO : 001

**PAS DE
TEMPS À
PERDRE**

NUMÉRO : 001

CHOCO

LE MOMENT D'AGIR EST MAINTENANT

Le gaspillage alimentaire est une des problématiques les plus importantes de notre, bien qu'elle soit souvent négligée. Nous produisons deux fois plus de nourriture que nécessaire, que nous expédions ensuite dans le monde entier, pour finir par jeter. Les conséquences sont lourdes : nous déforestons 2 fois trop pour créer 2 fois plus de terres agricoles, pour y mettre 2 fois trop d'engrais. Il faut 2 fois plus d'énergie pour conserver ces aliments. 2 fois trop de camions, d'avions, de bateaux pour les transporter jusqu'aux consommateurs. 2 fois plus de plastique, de polystyrène et de carton pour les emballer.

La moitié de ce que nous cultivons part ainsi à la poubelle sous nos yeux.

C'est le défi du siècle. Notre alimentation dans son ensemble est responsable de près d'un quart de toutes les émissions¹ de gaz à effet de serre qui provoquent le changement climatique. Plus spécifiquement, le gaspillage alimentaire à lui tout seul génère la moitié de ces émissions².

Malgré cette surproduction, plus de 10 % de la population mondiale³ ne mange toujours pas à sa faim. D'ici 2050, nous devons nourrir 10 milliards d'êtres humains. Nos méthodes actuelles de production, de transport, de transformation ou de consommation n'ont aucune chance de répondre aux besoins grandissant en volume et en qualité de manière durable.

Nous avons la responsabilité d'agir.

Le gaspillage n'est pas seulement un enjeu environnemental, c'est aussi un enjeu économique. Plus de 1 000 milliards de dollars⁴ sont gaspillés chaque année. Et devinez qui paie la facture ? Les restaurants, les professionnels de la gastronomie en général, les grossistes, les producteurs, les agriculteurs, les consommateurs... la liste est longue.

L'objectif de Choco est de mettre fin au gaspillage, pour la planète, pour la société et pour toutes les entreprises du secteur alimentaire dans le monde.

Voici notre plan d'action :

Rendre chaque acteur économique de la chaîne d'approvisionnement plus rentable : notre technologie est conçue pour aider à éliminer le gaspillage et à optimiser la charge de travail.

Connecter l'écosystème alimentaire : des entreprises allant du restaurant de quartier préféré aux distributeurs internationaux utilisent Choco au quotidien. Nous avons la capacité technologique de mieux connecter la chaîne d'approvisionnement pour faire en sorte que les denrées alimentaires voyagent de manière plus optimale et avec moins de perte jusqu'à sa destination finale, pour réduire le gaspillage, partout.

Nous avons créé ce magazine pour fournir des informations exploitables et des cas clients concrets qui montrent la puissance de la digitalisation dans la réduction du gaspillage alimentaire. Plongez dans des sujets tels que la durabilité basée sur les données, l'impact de la réduction du gaspillage sur votre résultat net ou encore les tenants et aboutissants de la numérisation.

Nous créons un écosystème cohérent et numérique pour la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Il ne s'agit pas seulement d'améliorer les résultats financiers ; il s'agit de rendre l'ensemble du système plus durable.

Retroussons nous les manches, il n'y a pas de temps à perdre.



Grégoire Ambroselli
Co-Fondateur Choco

TABLE DES MATIÈRES

Des œillères à mille milliards de dollars 03

Arrêter de jeter les bénéfices à la poubelle 05

Augmentation des profits, réduction des déchets 07

La chaîne du gaspillage, là où tout déraile 09

Le vert comme mot d'ordre 11

Le succès de Gusto avec Choco 13

Un avenir sans gaspillage alimentaire 15

Un avenir sans gaspillage pour les restaurants 17

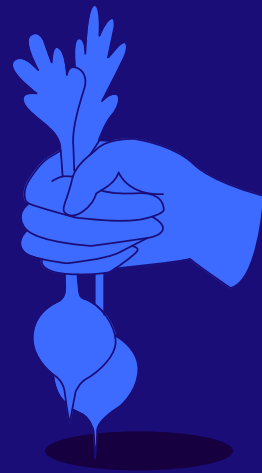
Un avenir sans gaspillage pour les fournisseurs 19

Liste de contrôle pour l'industrie 21

DES ŒILLÈRES À MILLE MILLIARDS DE DOLLARS

40 % DE LA NOURRITURE PRODUITE DANS LE MONDE EST GASPILLÉE CHAQUE ANNÉE ⁵

L'écosystème alimentaire est le plus grand employeur de la planète : il emploie environ 1,23 milliard de personnes⁶. Chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, des agriculteurs aux restaurateurs, vit de la vente de produits alimentaires. Lorsque ces produits sont gaspillés, ils subissent une perte nette. En cumulé, cela représente 1000 milliard de dollars par an.⁷



L'écosystème agroalimentaire est responsable de **24 % des émissions⁸ de gaz à effet de serre dans le monde**, dépassant largement les 10 % attribués aux voitures⁹. Cela signifie que 8-10 % de toutes les émissions mondiales de gaz à effet de serre pourraient être totalement évitées¹⁰, car elles découlent seulement du gaspillage.

De plus, l'augmentation du nombre des terres agricoles, pour répondre à la demande de production alimentaire, reste le **principal moteur de la déforestation**. Cela entraîne la perte des habitats naturels des espèces animales qui favorise leur extinction. Nous avons perdu 68 % faune en 50 ans¹¹, et l'Amérique latine, abritant l'Amazonie, en a perdu 94 %. Dans le même temps, 40 % des terres agricoles sont utilisées pour produire de la nourri-

ture qui est gaspillée et pourraient être réhabilitée en habitats naturels.

Réduire le gaspillage bénéficiera non seulement l'environnement, mais permettra également aux entreprises d'être plus rentables et, à terme, pourra redistribuer une grande partie de la richesse créée de manière plus équitable.

Il y a suffisamment de nourriture pour tout le monde, mais plus de 11 % de la population mondiale - soit 828 millions de personnes¹² - souffre encore de la faim et de la malnutrition. En redirigeant la nourriture qui serait autrement gaspillée, nous pouvons résoudre ce problème.

75 %

du gaspillage se produit au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire avant d'atteindre le consommateur

“Les outils numériques de la chaîne d'approvisionnement peuvent [...] permettre le suivi des pertes et du gaspillage, voire permettre une tarification dynamique, qui peut faire circuler les produits dans le système avant leur expiration.”

Boston Consulting Group, 2018¹³



ARRÊTER DE JETER LES BÉNÉFICES À LA POUBELLE

COMBIEN COÛTE EN MOYENNE LE GASPILLAGE ALIMEN-
TAIRE AUX RESTAURATEURS CHAQUE ANNÉE ?

Type d'établissement de restauration	Coût moyen du gaspill- age alimentaire évitable par couvert	Coût annuel (€)		
		500 couverts par semaine	1000 couverts par semaine	1500 couverts par semaine
Restaurants	€1.12	29,003	58,006	87,009
Services	€0.50	12,857	25,714	38,571
Pubs	€0.47	12,259	24,518	36,777
Quick Service	€0.16	4,186	8,372	12,558

Source: [Guardians of Grub](#)
Taux de change au 18 septembre 2023 : 1 livre sterling (£) égale 1,15 euro (€)

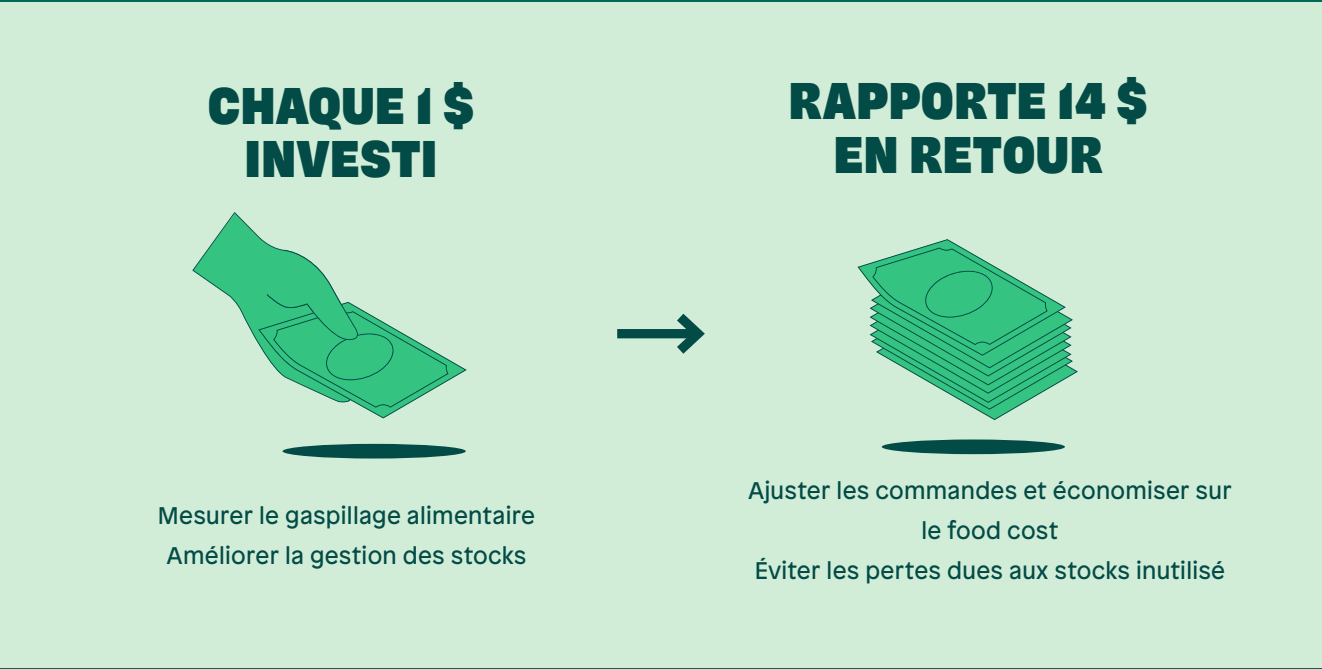


SOLUTION

- 1. Mettre en place des outils numériques pour optimiser vos opérations au sein de la chaîne d'approvisionnement. Ces outils offrent une visibilité en temps réel, vous aidant ainsi à identifier les goulots d'étranglement potentiels et à prendre des décisions éclairées.
- 2. La gestion des stocks en temps réel vous assure d'avoir exactement la quantité de march-
andises nécessaires. Cela réduit le gaspillage et maximise la rentabilité.
- 3. Exploiter les données pour mettre en œuvre des stratégies de tarification dynamique. Ajuster les prix en temps réel s'adapter à la demande, permet de réduire les surplus de stock et de faciliter des ventes plus rapides.

EN RÉDUISANT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LES AC-
TEURS ÉCONOMIQUES ONT DES POINTS DE MARGE À
ALLER CHERCHER.¹⁴

Selon une étude menée par un groupe d'entreprises, de gouvernements et d'ONG, les entre-
prises économisent 14\$ en coûts d'exploitation pour chaque dollar investi dans la réduction
du gaspillage alimentaire. Ce rapport, intitulée "The Business Case for Reducing Food Loss and
Waste", a évalué les coûts et bénéfices pour 1200 sites de 700 entreprises dans 17 pays. L'étude
a démontré les investissement pour la réduction du gaspillage alimentaire avaient eu des re-
tours positifs pour la quasi-totalité des sites.



AUGMENTATION DES PROFITS, RÉDUCTION DES DÉCHETS

Découvrez comment Wok to Walk, une chaîne de restaurants mondiale avec plus de 100 emplacements dans 20 pays, a amélioré ses bénéfices de 4 % dans ses restaurants en France.

Ils ont été confrontés à un **défi** intrigant : pourquoi des emplacements ayant des revenus similaires avaient-ils des coûts d'achats différents ? Leur solution : utiliser l'application Choco pour mieux gérer les stocks et réduire le gaspillage alimentaire.



Cette réussite dépasse l'intérêt des gestionnaires ; elle résonne aussi profondément chez les chefs. Les jeunes recrues sont motivées non seulement par la passion pour la cuisine, mais aussi par le désir de contribuer positivement à l'environnement.

L'exemple de Wok to Walk permet de confirmer que par un bon usage de la technologie, il est possible de faire preuve à la fois d'un succès financier et d'une responsabilité environnementale. Pour plonger plus profondément dans ce voyage inspirant, regardez notre vidéo et rejoignez-nous pour apprendre, innover et progresser ensemble vers un avenir sans gaspillage alimentaire.



“En utilisant Choco, nous avons remarqué qu’il y avait des restaurants plus performants et des restaurants moins performants, et que la différence était parfois de 10 %.

10 % de produits commandés mais jetés directement à la poubelle.

Outre le coût financier du gaspillage alimentaire, il y a aussi l’impact sur l’environnement.”

ANGELO, DIRECTEUR DE WOK TO WALK



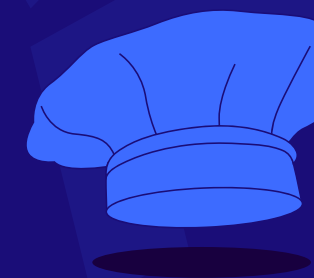
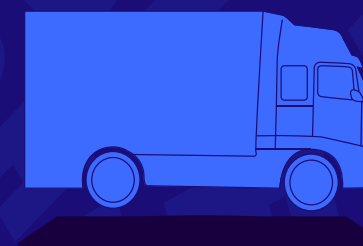
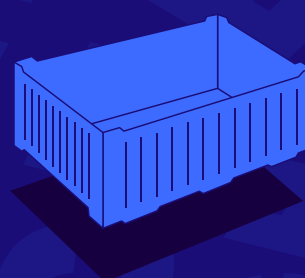
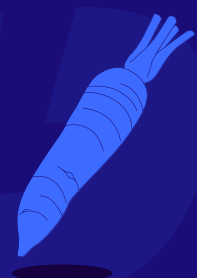
VOIR L'ÉTUDE DE CAS

LES ACHATS ALIMENTAIRES PEUVENT REPRÉSENTER DE 28 % À 35 % DU CHIFFRE D’AFFAIRES DES RESTAURANTS¹⁵

Stopper le gaspillage alimentaire pré-con-sommation peut offrir un coup de pouce primordial à la rentabilité



LA CHAÎNE DU GASPILLAGE, LÀ OÙ TOUT DÉRAILLE



UN MARCHÉ DE L'OFFRE

AGRICULTURE & PRODUCTION

Surproduction par manque de visibilité sur la demande réelle

Volatilité des prix, dont des prix de matières premières trop bas pour couvrir les coûts de récolte

Incapacité à vendre en raison des **normes de taille et d'esthétique**.

Impossibilité de récolter en raison des **conditions météo, parasites, etc.**

ENTREPÔT & PRISE DE COMMANDE

Erreurs de prévision qui mènent à de la **surabondance**

Pertes pendant le **stockage**

Confusion dans le **traitement des commandes**

Incapacité à vendre des produits approchant leur **date d'expiration**

LOGISTIQUE & LIVRAISON

Erreurs de **manipulation** abimant les produits.

Problèmes de **contrôle** de la température affectant la qualité des produits

Retards de **transport** entraînant la détérioration des produits

Itinéraires inefficaces entraînant des temps de transit prolongés

CUISINE & SERVICE CULINAIRES

Erreurs de prévision qui mènent à de la **surabondance**

Pertes lors de la **préparation**

Incapacité à préparer les produits approchant leur **date d'expiration**

Absence de suivi des déchets, inability à évaluer le gaspillage alimentaire et ses coûts associés

Les sources:

- Food waste in hospitality and food services: A systematic literature review and framework development approach
- FLW Accounting & Reporting Standard, 2016

LE VERT COMME MOT D'ORDRE

De plus en plus de consommateurs prennent conscience des enjeux environnementaux et en font une priorité. Cela peut impacter le choix d'aller dans tel ou tel restaurant. Il faut donc trouver des moyens de répondre à ces nouvelles attentes.

POURQUOI C'EST IMPORTANT :

Préférences des consommateurs : Ils dirigent de plus en plus leurs fourchettes vers la durabilité :

- 38% des consommateurs déclarent qu'ils sont plus susceptibles de choisir un restaurant qui propose des produits locaux par rapport à un autre qui ne le fait pas¹⁶.
- 28% des consommateurs ont déjà au moins une fois choisi de ne pas dîner à l'extérieur en raison de préoccupations liées à la durabilité. Ce chiffre grimpe à 48 % chez les consommateurs âgés de 18 à 24 ans¹⁷.

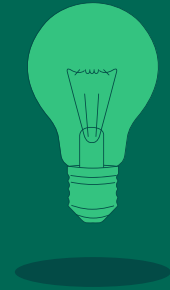
Image de marque : L'image de votre marque bénéficie grandement de la durabilité¹⁸. De plus en plus de consommateurs estiment que les entreprises ayant un fort engagement en matière de responsabilité environnementale méritent leur confiance



LA SOLUTION

VOICI TROIS MESURES CONCRÈTES QUE VOUS POUVEZ PRENDRE

- RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**


Numérisez votre inventaire et le passage de commande. Vous pouvez mettre en place des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre cuisine. Cela inclut une meilleure gestion des stocks, le contrôle des portions ou encore l'utilisation créative des ingrédients excédentaires.
- EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE**


Investissez dans des appareils moins énergivores et adoptez des pratiques économes en énergie. De simples changements comme passer à l'éclairage LED et utiliser des thermostats programmables peuvent faire une vraie différence.
- COMMUNIQUER VOS EFFORTS**


Partagez vos progrès avec vos clients. Utilisez votre menu, votre site web et les réseaux sociaux pour communiquer sur votre manière de réduire le gaspillage alimentaire et d'adopter des pratiques respectueuses de l'environnement.

LE SUCCÈS DE GUSTO AVEC CHOCO

RÉDUCTION DES DÉCHETS ET MARKETING INTELLIGENT

Dans sa quête pour accroître sa rentabilité tout en contribuant activement à la durabilité, Gusto, un fournisseur alimentaire bien connu, a dû relever un défi de taille. Répondant à l'objectif de fournir les produits les plus frais à ses clients, sa gamme diversifiée d'articles frais pose des défis uniques en matière de gestion des stocks.

Le problème est clair : les stocks invendus ont un impact sur la rentabilité et la durabilité. **La solution** vient de la technologie : leur système ERP et Choco.

Laurent, le moteur de cette transformation, analyse régulièrement les stocks pour anticiper les produits proches de leur date d'expiration et déployer rapidement des promotions pour les clients en utilisant les outils marketing de Choco. Cela a permis par exemple de ses ventes grâce à des promotions spécifiques comme "La Stracciatella Di Andria Lait Cru 250g". La rentabilité de Gusto s'est considérablement améliorée, tout en évitant le gaspillage de produits parfaitement comestibles.

Le parcours de Gusto avec Choco n'est pas un cas à part ; c'est une invitation ouverte à faire partie d'un mouvement. Il ne s'agit pas seulement de profits ; c'est une étape essentielle vers un avenir plus durable. Gusto encourage les autres distributeurs à se joindre à eux, à augmenter leur rentabilité et à défendre la durabilité.

"La majorité des clients utilisent Choco quotidiennement. En tant que fournisseur Choco Premium, j'ai accès à un outil Marketing qui me permet d'être au plus proche de mes clients. C'est devenu mon canal privilégié pour communiquer sur mes invendus. Je minimise mes pertes financières tout en réduisant considérablement le gaspillage alimentaire"

LAURENT KNIBBE, FONDATEUR DE SAS GUSTO



UN AVENIR SANS GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans un avenir sans gaspillage, tous les acteurs de l'industrie alimentaire, des gestionnaires de restaurants aux fournisseurs de produits alimentaires, exploitent le pouvoir de la technologie, ce qui change la donne.

Ils s'appuient sur des outils numériques dans la chaîne d'approvisionnement, qui leur offrent une vision instantanée de ce qui se passe, de l'achat des aliments au service des clients. Grâce à l'analyse de données pour prédire leurs besoins, et en gardant un œil en temps réel sur leurs stocks, ils s'assurent d'avoir la quantité idéale de tout, réduisant ainsi le gaspillage et économisant de l'argent.

Utiliser les données pour fixer les prix appropriés signifie qu'ils vendent les produits plus rapidement et ne se retrouvent pas avec des excédents de nourriture qu'ils ne peuvent pas utiliser, pour réduire le gaspillage alimentaire. Cet effort continu ne rend pas seulement leurs finances plus saines, il rend également l'industrie alimentaire plus durable et responsable.



UN MARCHÉ DE DEMANDE



CUISINE & SERVICE CULINAIRES

Prévision précise de la demande grâce à l'IA

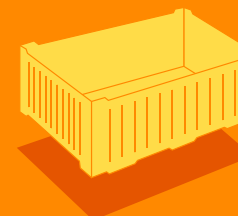
Un inventaire intelligent permet des commandes plus intelligentes

Réduction des déchets basée sur les données grâce à un suivi simple des déchets et à des analyses exploitables



LOGISTIQUE & LIVRAISON

L'optimisation des itinéraires permet des livraisons plus rapides



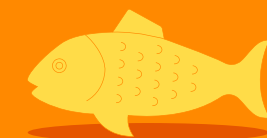
ENTREPÔT & PRISE DE COMMANDE

Prévision de la demande basée sur les données de la planification des menus

Informations en temps réel sur l'inventaire basées sur le stock existant et les ventes prévues

Système de commande activé par la technologie éliminant les erreurs humaines.

CRM + Marketing en ligne pour une rotation plus rapide de l'inventaire



AGRICULTURE & PRODUCTION

Planification basée sur la demande réelle

UN AVENIR SANS GASPILLAGE POUR LES RESTAURANTS

GESTION INTELLIGENTE DES STOCKS

Gardez un œil attentif sur votre inventaire pour prendre des décisions de commande plus éclairées.

Il est primordial de bien garder la traçabilité sur les dates de péremption, de les afficher et de les vérifier régulièrement. Certes, les quantités d'achats peuvent être plus flexibles sur des produits d'épicerie par exemple, mais pour les produits frais, il serait plus souhaitable de fonctionner en flux tendu en commandant de plus petites quantités mais plus régulièrement pour éviter les pertes.

En ayant un meilleur contrôle de votre inventaire, vous pouvez commander la quantité adéquate au bon moment, réduisant ainsi progressivement le gaspillage et protégeant vos finances.

Bientôt disponible : L'Inventaire Choco



RÉDUCTION DU GASPILLAGE GRÂCE AUX DONNÉES

Mesurez régulièrement le gaspillage alimentaire pour comprendre comment vous pouvez gaspiller moins.

En examinant vos données de gaspillage, vous pourriez découvrir que vous jetez des litres de lait dans l'évier chaque week-end. Autant ajuster vos commandes et économiser cet argent.

Vous ne saurez jamais quelles opportunités vous manquez tant que vous n'aurez pas mesuré votre gaspillage.

Bientôt disponible : Le suivi du gaspillage par Choco

FORMATION EFFICACE DU PERSONNEL

Facilitez la gestion des stocks et le suivi du gaspillage pour une équipe en constante évolution. Donnez-leur des outils simples qui fonctionnent dès le départ, même lorsque de nouvelles recrues arrivent.



PARLEZ-NOUS

Imaginez que votre personnel puisse utiliser une application smartphone pour suivre ce qui se trouve dans la cuisine et ce qui va à la poubelle. C'est aussi simple qu'envoyer un message WhatsApp : tout le monde peut le faire, quel que soit son niveau d'expérience.

www.choco.com



UN AVENIR SANS GASPILLAGE POUR LES FOURNISSEURS

GESTION ÉCLAIRÉE DES STOCKS

Restez en avance sur la demande en ayant un aperçu en temps réel de votre stock actuel et de vos ventes. Avec des données précises à portée de main, vous pouvez prendre des décisions pertinentes sur la quantité à commander, ce qui signifie moins de produits en surplus sur vos étagères et moins de gaspillage.

Imaginez la différence : d'un côté, vous avez des étagères remplies de chips de chou kale, la tendance du mois dernier, parce que vous avez surestimé la demande. Ce n'est pas seulement un gaspillage de produits, c'est aussi une perte de temps pour gérer les invendus. D'un autre côté, vous avez des clients qui entrent, désireux de déguster ces mêmes chips,

mais tout ce que vous avez à offrir, c'est une étagère vide parce que vous n'avez pas anticipé la hausse de la demande. C'est une opportunité manquée, et cela signifie plus de temps passé à s'excuser auprès des clients au lieu de se concentrer sur ce qui compte vraiment : faire croître votre entreprise et mieux servir vos clients.

SYSTÈME CRM INTELLIGENT + MARKETING INSTANTANÉ

Apprenez en temps réel les préférences de vos clients et créez des offres et des promotions spécialement pour eux.

Imaginez que vous ayez un surplus de yaourts approchant de la date d'expiration, et vous vous inquiétez des pertes. Vous pourriez passer des heures à appeler chaque client de votre liste de contacts, en espérant que quelqu'un mordra à l'hameçon, ou bien vous pourriez utiliser la technologie pour cibler les amateurs de yaourts parmi vos clients et leur envoyer des promotions à ne pas manquer en quelques secondes. Pas de pertes, et pas un seul pot de ce délicieux yaourt ne finit à la poubelle.

Avec un système CRM moderne, vous pouvez personnaliser des offres exclusives avec des jours de détention minimum qui laissent vos clients ravis tout en réduisant le gaspillage. Une situation gagnant-gagnant pour votre rentabilité et la satisfaction de la clientèle.



PARLEZ-NOUS

Ne manquez aucune commande, développez votre clientèle, augmentez vos revenus et économisez en réduisant les erreurs à zéro. Continuez à faire ce qui compte le plus, et nous nous occuperons du reste.

www.choco.com



LISTE DE CONTRÔLE POUR L'INDUSTRIE

QUELLES ACTIONS PRENDRE EN PRIORITÉ

RESTAURANTS

CONCEPTION DU MENU

Revoyez votre menu pour utiliser moins d'ingrédients et réduire les déchets.

Effort ●●○ Impact ●○○

OPTIMISATION DES QUANTITÉS GRÂCE À LA TECHNOLOGIE

Utilisez des systèmes de gestion des stocks intelligents et des analyses prédictives pour déterminer la quantité parfaite de nourri-

Effort ●●○ Impact ●●○

SUIVI ET ANALYSE DU GASPILLAGE

Utilisez l'analyse de données pour suivre le gaspillage et trouver des moyens de le réduire

Effort ●●○ Impact ●●●

GESTION DES STOCKS ET PLANIFICATION DE LA PRODUCTION

Maintenez un contrôle strict sur les stocks et planifiez la production alimentaire pour minimiser les déchets.

Effort ●●○ Impact ●●●

FOURNISSEURS

PROJECTIONS GRÂCE AUX DONNÉES

Utilisez l'analyse de données pour prédire les commandes des restaurants et éviter le surstockage.

Effort ●●○ Impact ●●●

LA TECHNOLOGIE POUR LES PRODUITS EN FIN DE VIE

Utilisez la technologie pour repérer les produits approchant de leur date d'expiration et proposez-les à des tarifs réduits.

Effort ●○○ Impact ●●●

Les Sources

1. drawdown.org/sectors/food-agriculture-land-use
2. www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021
3. www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021
4. www.fao.org/documents/card/fr?details=5e7c4154-2b97-4ea5-83a7-be9604925a24/#:~:text=The%20economic%20costs%20of%20this,%2C%20water%2C%20land%20and%20biodiversity.
5. worldwildlife.org/stories/we-re-losing-40-of-the-food-we-produce-here-s-how-to-stop-food-waste
6. www.fao.org/newsroom/detail/almost-half-the-world-s-population-lives-in-households-linked-to-agri-food-systems/en
7. www.fao.org/documents/card/fr?details=5e7c4154-2b97-4ea5-83a7-be9604925a24/#:~:text=The%20economic%20costs%20of%20this,%2C%20water%2C%20land%20and%20biodiversity.
8. drawdown.org/sectors/food-agriculture-land-use
9. www.iea.org/energy-system/transport/cars-and-vans
10. www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021
11. www.worldwildlife.org/press-releases/68-average-decline-in-species-population-sizes-since-1970-says-new-wwf-report
12. www.who.int/news/item/06-07-2022-un-report--global-hunger-numbers-rose-to-as-many-as-828-million-in-2021
13. www.bcg.com/publications/2018/tackling-1.6-billion-ton-food-loss-and-waste-crisis
14. www.wri.org/insights/numbers-business-case-reducing-food-loss-and-waste
15. refed.org/downloads/Restaurant_Guide_Web.pdf
16. restaurant.org/education-and-resources/resource-library/state-of-the-industry-sustainability-is-back-on-the-menu/
17. www.nestleprofessional.com/sites/default/files/2023-02/planetpro_no_time_to_waste.pdf
18. nielseniq.com/global/en/insights/analysis/2018/global-consumers-seek-companies-that-care-about-environmental-issues/

IL N'Y A PAS DE TEMPS À PERDRE

NUMÉRO : 001

**PAS DE TEMPS À PERDRE
REJOIGNEZ LE MOUVEMENT**

NUMÉRO : 001

15 000 CHEFS | 10 000 FOURNISSEURS