



ZÉRO DÉCHET



ZÉRO TEMPS

ZÉRO ADDITIF



Deux chefs bruxellois . . .

ont eu l'idée folle de faire
des plats préparés BIO et LOCAUX



Bocal consigné

Zéro additifs



pour une conservation de 2-3 mois
au frigo grâce à la pasteurisation



. . . que des épices!



Zéro Temps!



Prêt en moins de 5 min



BE-BIO-01 CERTISYS



Deux chefs bruxellois . . .

ont eu l'idée folle de faire
des plats préparés BIO et LOCAUX



Zéro Déchet

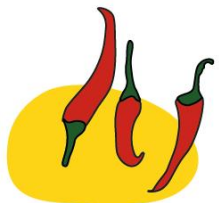


Bocal consigné

Zéro additifs



pour une conservation de 2-3 mois
au frigo grâce à la pasteurisation



... que des épices!





Zéro Temps!

Prêt en moins de 5 min



BE-BIO-01 CERTISYS



www.noubliepaslesouper.be



Fonctionnement avec les fournisseurs

Partenariat actuels

- Légumes : La finca (local) Interbio Biofresh Bioplanet
- Viande : Coprosain

Logistique

- Retrait sur place → livraison à Bruxelles 1 fois par semaine, amené à augmenter

Fonctionnement avec les fournisseurs

Contraintes techniques

- Fraicheur des produits, taille/poids le plus régulier possible, peu de plastiques. Possibilité de petites quantités – moins qu'avant
- Livraison – ou retrait via boucle dans nos livraisons? Partenariats
- Difficulté de s'adapter aux saisons et intempéries, et pouvoir s'intégrer dans les circuits de ventes B2B. Règlementation – étiquetages, etc. Plus un problème en aval qu'en amont. Difficultés de vendre en B2C.

Besoins et souhaits

- Plus de contact direct avec les producteur.ices, moins via distributeurs
- Réduire les coûts mais en respectant une rémunération juste du producteur et en évitant l'agriculture bio plus industriel et moins locale