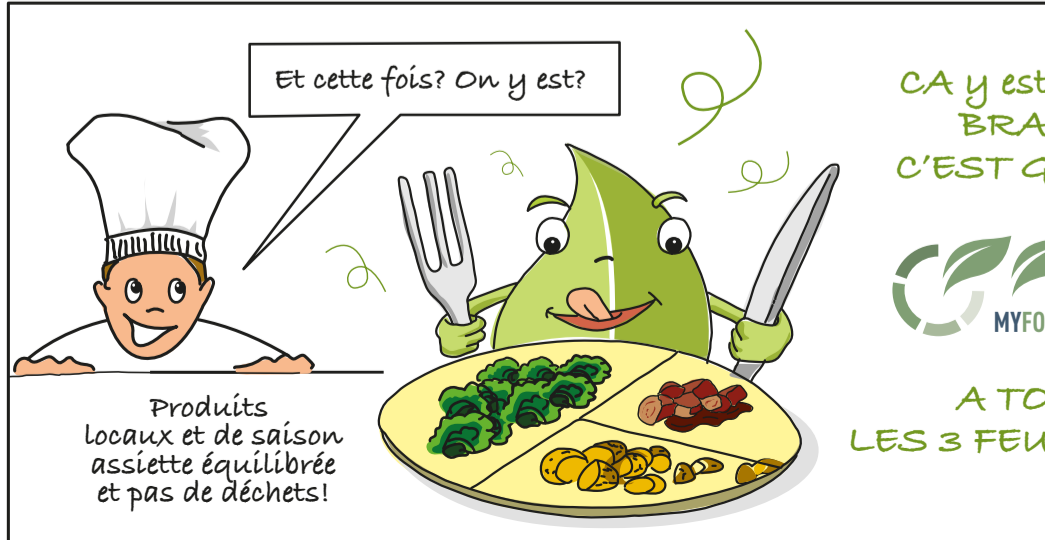
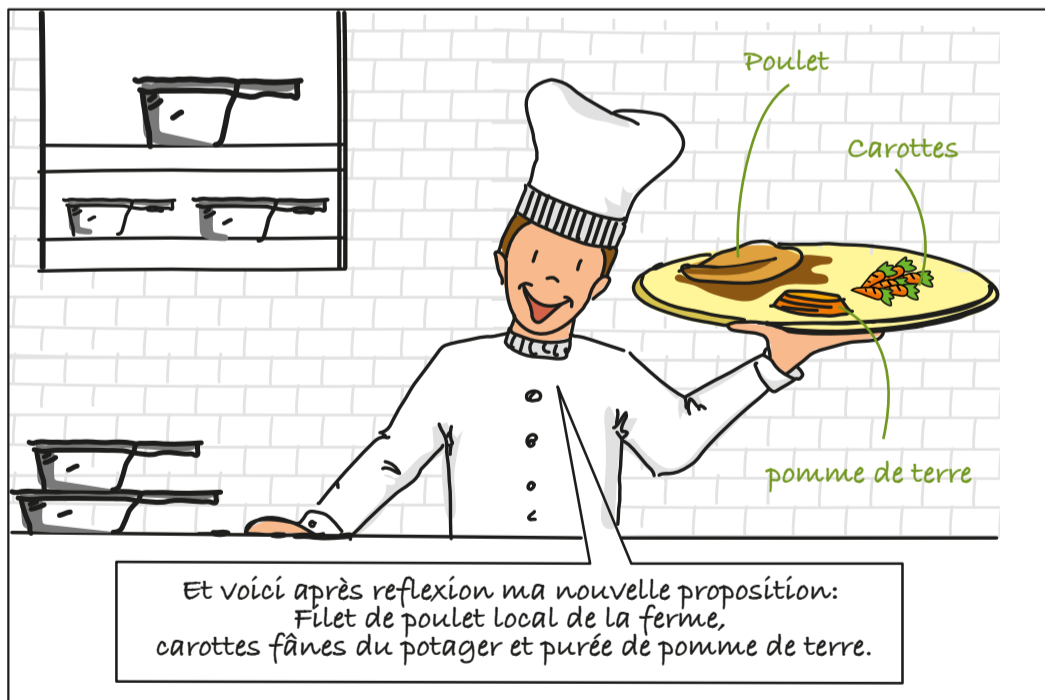
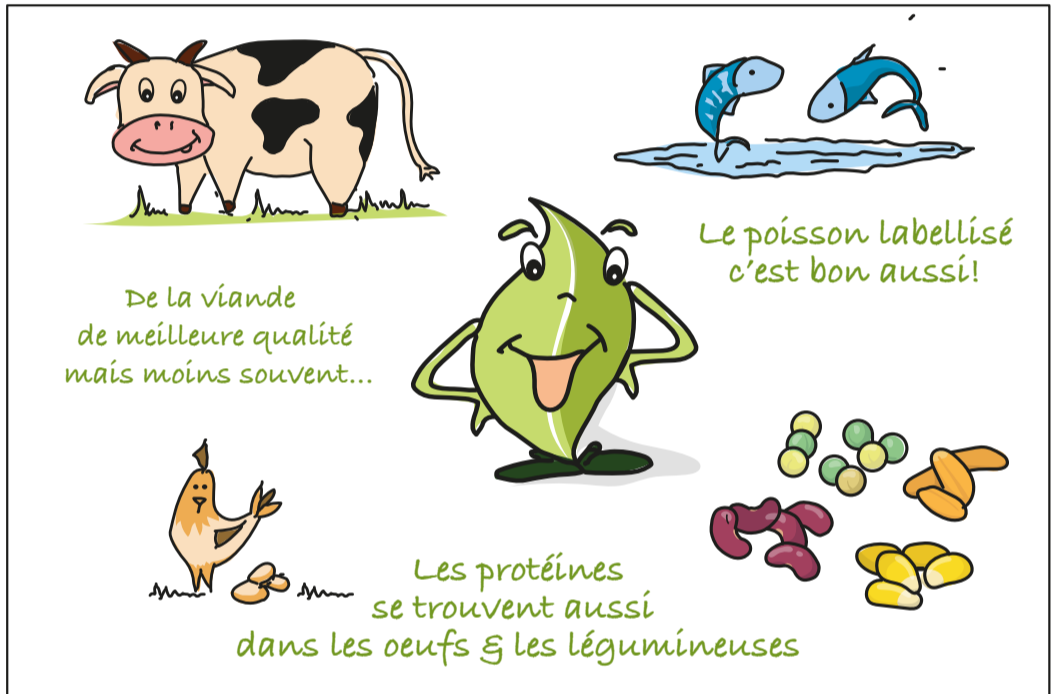
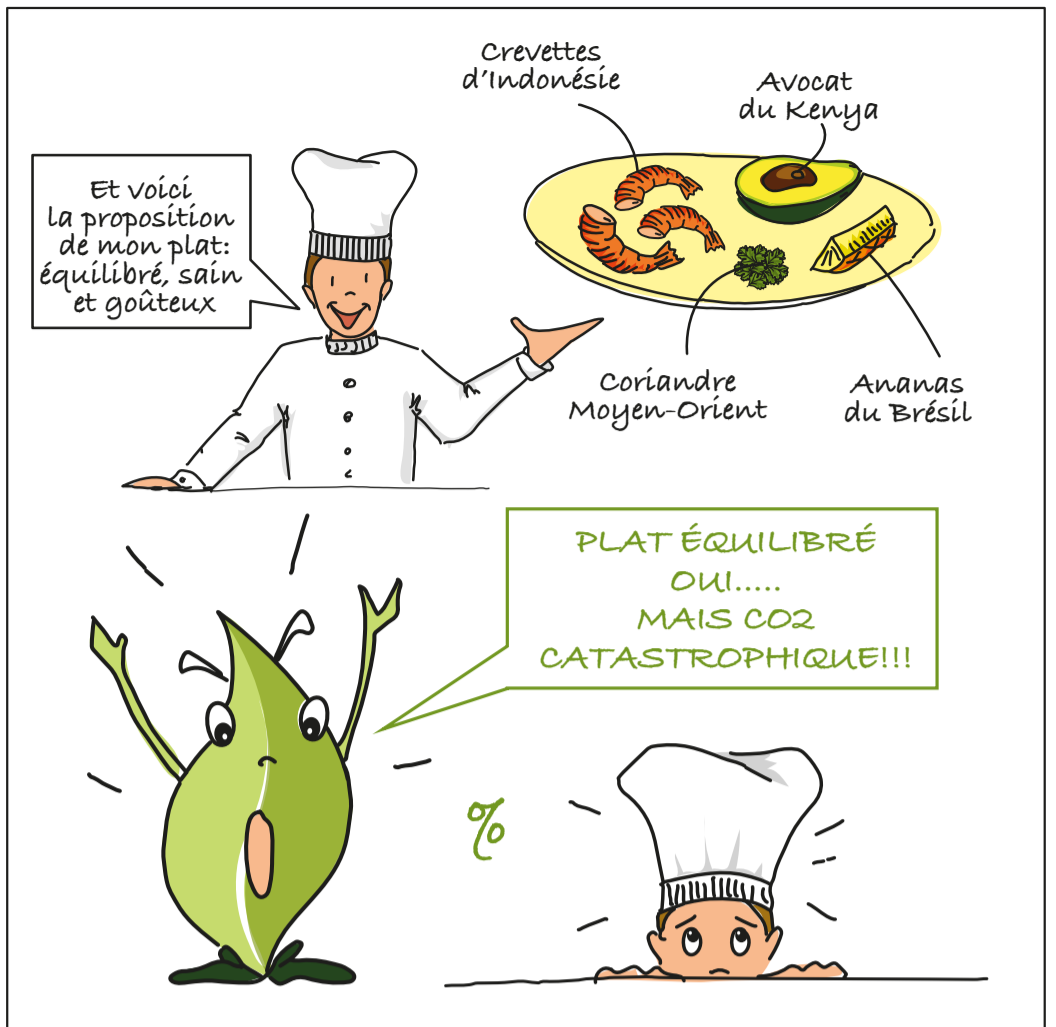
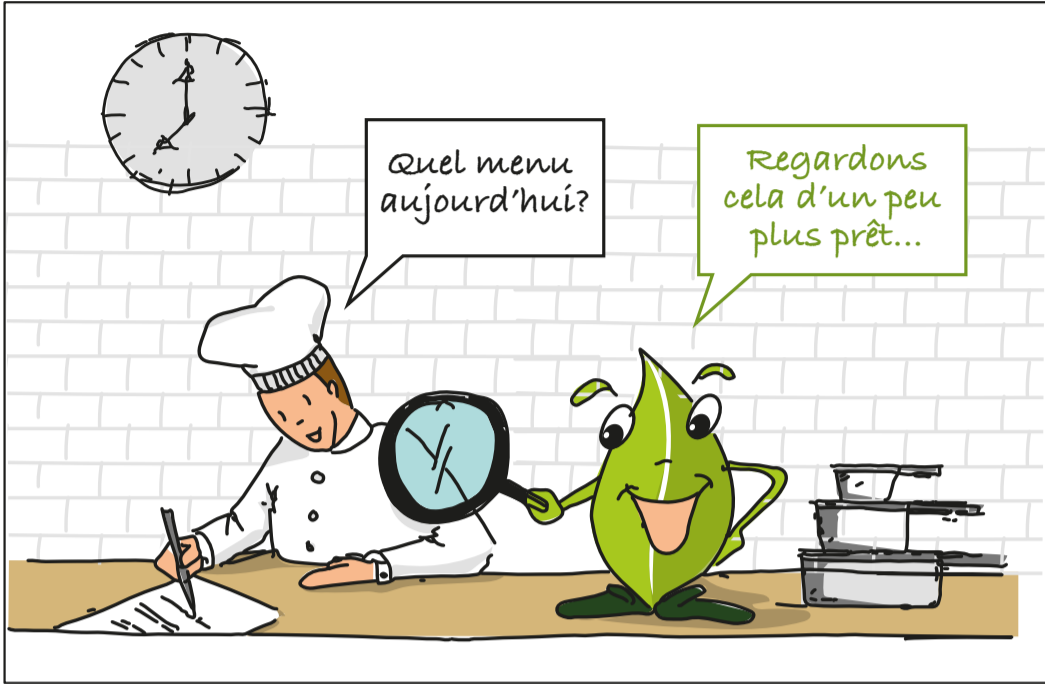


# LA DURABILITÉ DANS LA RESTAURATION



**CA y est CHEF! BRAVO! C'EST GAGNÉ!**

**UNE FEUILLE (DURABILITÉ) avec :**

- Le calcul du kg CO2 par kg de nourriture
- La part des produits locaux, biologiques et de saison
- La part des ventes des plats végétariens / vegan sur l'ensemble des ventes

**UNE DEUXIÈME FEUILLE (+ GASPILLAGE) avec :**

- Le calcul des grammes de déchets par clients
- La part des consommables dans les ventes
- Le calcul du nombre de kWh d'énergie par repas
- Le calcul du nombre de litres d'eau par repas

**UNE TROISIÈME FEUILLE (+ NUTRITION) avec :**

- Le calcul de la valeur nutritionnelle des plats
- La part des plats végétariens / vegan sur l'ensemble des plats

**A TOI LES 3 FEUILLES!**

MYFOODIMPACT