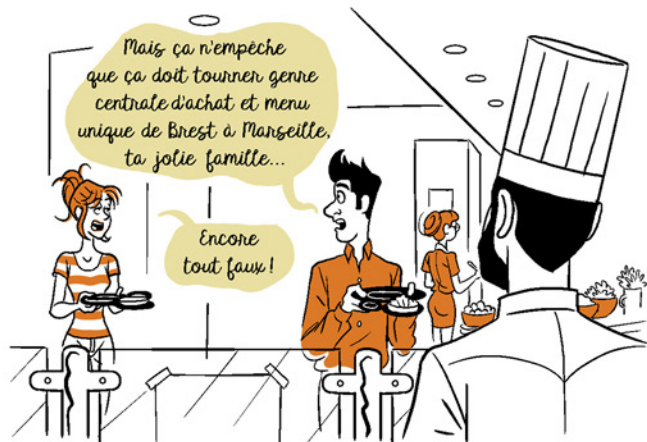


api

CUISINONS
L'AVENIR
avec passion.





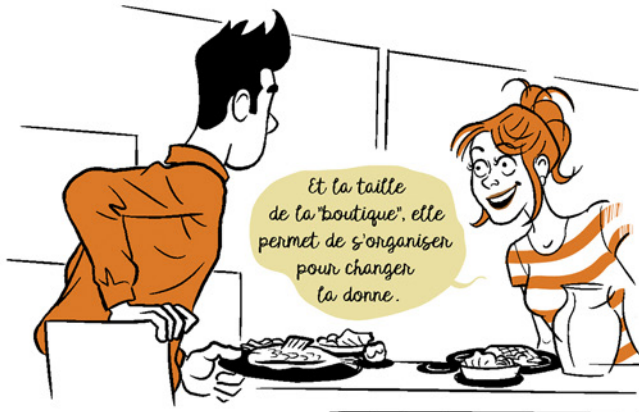


Quand même, une boutique pareille, ça doit pas être reluisant en volume de déchets.

C'est une problématique inhérente à la restauration.



Et la taille de la "boutique", elle permet de s'organiser pour changer la donne.



Ils ont une structure "développement durable" de plus de 40 personnes au siège et sur le terrain.



Ça permet de penser et coordonner les actions, en effet.

C'est super bon ! Mais comment on fait pour attirer un vrai chef dans une cantine ?

Ouvre les yeux Paul... Parce que c'est un... restaurant !



Le chef est maître de sa cante, il suit des formations expertes dans leurs instituts culinaires.

Carrément ?



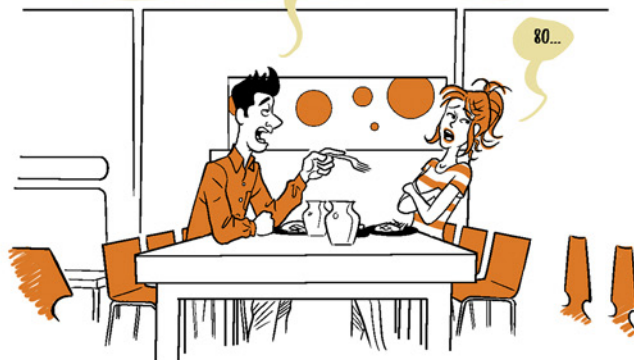
Ils ont même un concours culinaire national !

Comme à la télé ?



Si tu veux... Et ils publient un livre des meilleures recettes de leurs chefs chaque année !

Quais, bon ok, tu marques des points,
mais le resto tous les jours, bonjour les kilos !



80...

Ju... tu pèses quatre-v... ?!

80 diététiciens,
imbécile ! ... Qui
travaillent
avec les chefs...



Je suis pas très conte de fée... Je vais
pas te lâcher... Ils font leur bénéf'
sur la qualité des aliments ?

J'es fatigant
à jouer les
chevaliers blancs
en tout cas.



... Et un partenariat avec
Weight-Watchers pour des
recettes exclusives.

Autre chose ?



Je t'ai déjà précisé qu'ils avaient des acheteurs partout
en France : Api travaille aujourd'hui avec plus
de 400 producteurs régionaux...



Pas sûr que
tu fasses mieux
chez toi ?

Euh...



A mon tour de te passer à la moulinette, preux chevalier. Tu connais la saison des fraises?

Ben c'est en... saison, quoi?!

J'ai le malin... C'est d'avril à août, et tu n'en trouveras pas sur les restaurants à un autre moment.

Même pas une petite charlotte à mon anniversaire, du coup?

Ça fait partie des engagements de ta "cantine" pour te garantir des produits respectueux de l'environnement...

Et qui ont du goût!

Pfff...

Par contre, le bio, on n'en parle pas?

Oh que si, tu as déjà un large choix...

...Et en travaillant quotidiennement avec les producteurs régionaux, Api leur permet d'assurer financièrement leur transition vers le bio.

Producteur
Euros
Assiette
CQFD...

API

Ils font aussi un gros travail sur des recettes à base de protéines végétales pour limiter l'empreinte carbone...

Ok, maintenant tu réponds à mes questions avant que je les pose.

Bon j'ai compris, t'as des actions dans la boîte, c'est ça?

Entreprise familiale je t'ai dit: pas d'actionnaires externes, pas de pression financière.



Api est aujourd'hui membre du conseil d'administration et partenaire de la Fondation pour la Nature et l'Homme.



Ils accompagnent les restaurants pour déterminer leurs axes de progrès en terme de développement durable.



Ca permet d'investir dans ce qui est important.

Dans quoi, du coup?

Dans l'avenir !!!

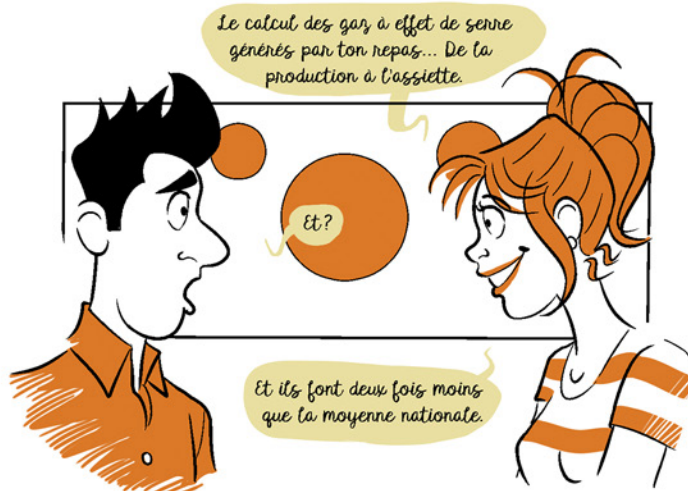
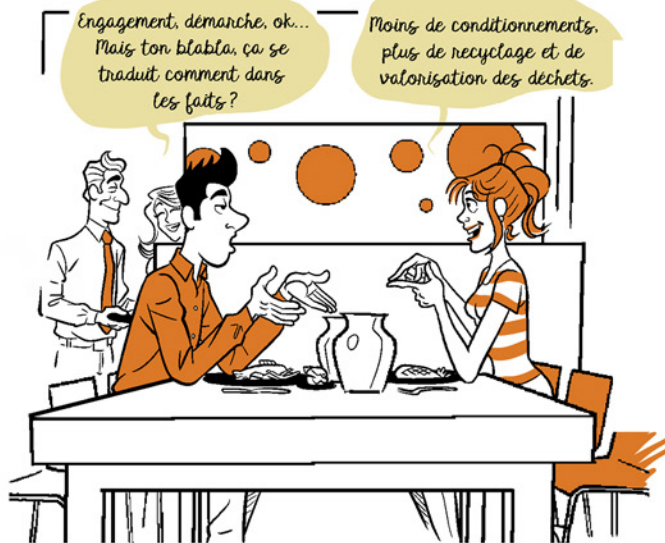


Ok ça envoie du bois, mais concrètement, ils font quoi?



Ces engagements s'inscrivent dans la démarche "Mon restau responsable" qui est encadrée par la F.N.H.





Et si toutes ces questions t'intéressent, regarde autour de toi...

Les affiches, les flyers, recettes, les écrans digitaux...

Où ça?



Au fil de l'année, les équipes Api partagent leur savoir-expert en cuisine, en nutrition et en développement durable.

C'est vrai, je kiffe leurs flyers de recettes.



Recettes de leurs chefs!

Ouais... j'avais compris...

Juste au cas où...



Ok, en entreprise, on est chouchoutés parce qu'on a un pouvoir d'achat, mais pour les enfants, c'est la fête aux nuggets à la peau de poulet!

J'es so vingtième siècle, toi...



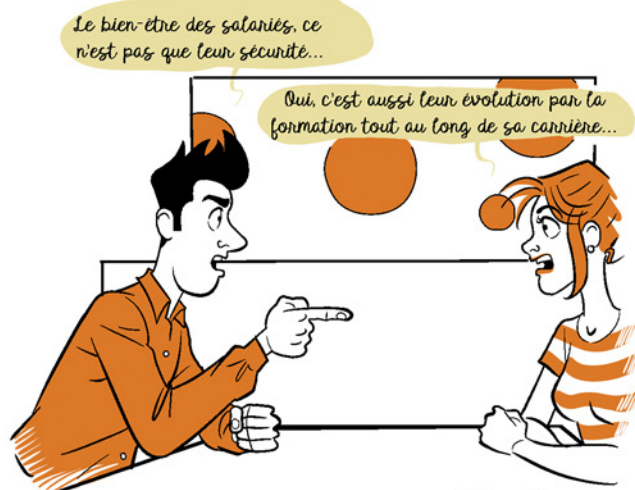
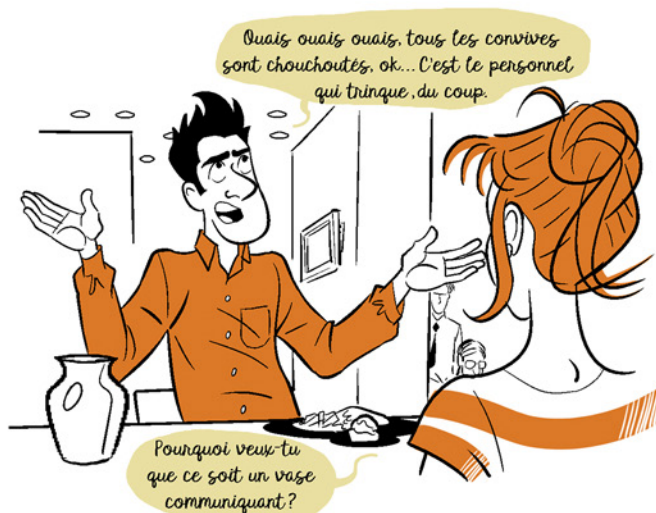
Leur mot d'ordre, c'est plus de fruits et légumes et moins de gaspillage alimentaire.

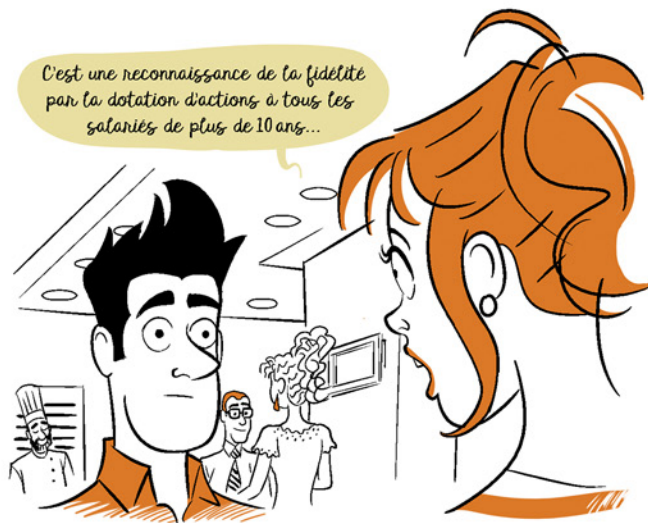
... Et demande à ton fils, il mange Api!!!

Et?

C'est certainement là qu'ils sont les plus actifs! Parce qu'une bonne alimentation, ça s'apprend...









Api accompagne un certain nombre d'ONG qui agissent contre la faim en France et dans le Monde. Le 15 juin, Api reverse la recette de ses restos d'entreprises à différentes associations.



Et à Noël, c'est un dessert solidaire qui est proposé sur le même principe.



Responsable et concerné...

Alors ? Convaincu ?





Ok j'ai bien compris
et je vois aussi ce
que je pourrais améliorer
dans mon comportement
au quotidien...

Mais y a un sujet sur lequel ils ne
font rien, tes super-chefs... Le sujet le
plus important sur internet...



De quoi tu
parles?



Des p'tits chats...
Ils font rien pour
les p'tits chats?
Même pas une
petite vidéo !!



Haha, je l'savais !!!

J'ai gagné !