



SOLUTION ANTI GASPI & SOLIDAIRE POUR LA RESTO'CO ET LES ASSOS



anti-gaspi

bas carbone

clé en main

miamup.org

Constats

Législation

loi Garot

Obligation de donner aux associations, les articles invendus des restaurations collective.

(Depuis 2019)

+ Réglementation sanitaire

loi Agec

Le gaspillage doit être réduit de moitié d'ici 2025 pour les restaurations collective & d'ici 2030 pour les restaurants.

loi Egalim

Favoriser une alimentation saine, de qualité, sûre & durable pour tous. Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage.

loi Climat & résilience

Soutenir une alimentation saine et durable pour tous peu émettrice de gaz à effet de serre. Projets alimentaire territoriaux. Lutter contre le gaspillage en associant les collectivités.

Chiffres Clés

10
millions
de tonnes
gaspillées
en France

15
millions
de tonnes
équivalent
CO₂.

3,8
milliards
de repas
gachés en
restau-co

1/5
personnes
en situation d'insécurité
alimentaire en France

Pour un restaurant servant 200 repas par an à 500 convives, c'est 15 à 20 tonnes jetées, soit 30 000 à 40 000 euros gaspillés selon l'ADEME



Solution

LA SOLUTION LOGISTIQUE

clé-en-main

anti-gaspi

bas-carbone

& solidaire

pour la resto-co & les assos



restaurations collectives & restaurants



Solution Miam'Up



vélos cargos



camions électriques

Réduit et quantifie son gaspillage

Assure les distributions Bénéficiaires

Associations de la solidarité alimentaire



Nos Actions

Gestion des dons de la Resto'Co

Transport décarboné

Approvisionnement des acteurs de la solidarité alimentaire

Sensibilisation et réduction du gaspillage

Nos impacts



Pour les restaurants collectifs (publics / privés)

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Contribution à la solidarité
 - Conformité aux nouvelles législations
- Engagement sociétal RSE
- Engagement politique pour les collectivités

Pour la solidarité alimentaire

- Respect des règles sanitaires et traçabilité des dons
- Optimisation de la logistique / réduction des coûts de transport
- Apport de plats cuisinés complémentaires aux produits de base

Et ses bénéficiaires

- Accessibilité à des produits de meilleure qualité



Notre modèle éco

Notre structure associative dispose d'un modèle économique hybride associant différents types de ressources financières (privés et publiques) ainsi qu'une activité économique au cœur de son projet.

Nos offres pour la Resto'Co

- Audit anti-gaspi
- Elaboration d'un plan d'action de gestion des dons
- Sensibilisation et accompagnement à la mise en place de la solution Miam'Up auprès des agents et/ou des convives du restaurant
- Logistique décarbonée de collecte et de livraison des excédents alimentaires
- Mise à disposition de notre plateforme numérique de gestion des dons alimentaires

Nos offres pour les Assos

- Approvisionnement gratuit de plats complémentaires et diversifiés
- Mise à disposition de notre plateforme numérique



Contacts :

contact@miamup.org

06 65 27 01 77



www.miamup.org