



Révolutionner l'expérience culinaire des étudiants avec des promotions exclusives dans divers établissements.

PITCH PARTENAIRES

On Mange Quoi ? va au-delà d'une simple application, c'est une opportunité d'optimiser vos excédents alimentaires. En tant que fournisseur partenaire, vous répondez aux nouvelles attentes en terme de responsabilité écologique notamment auprès d'étudiants.

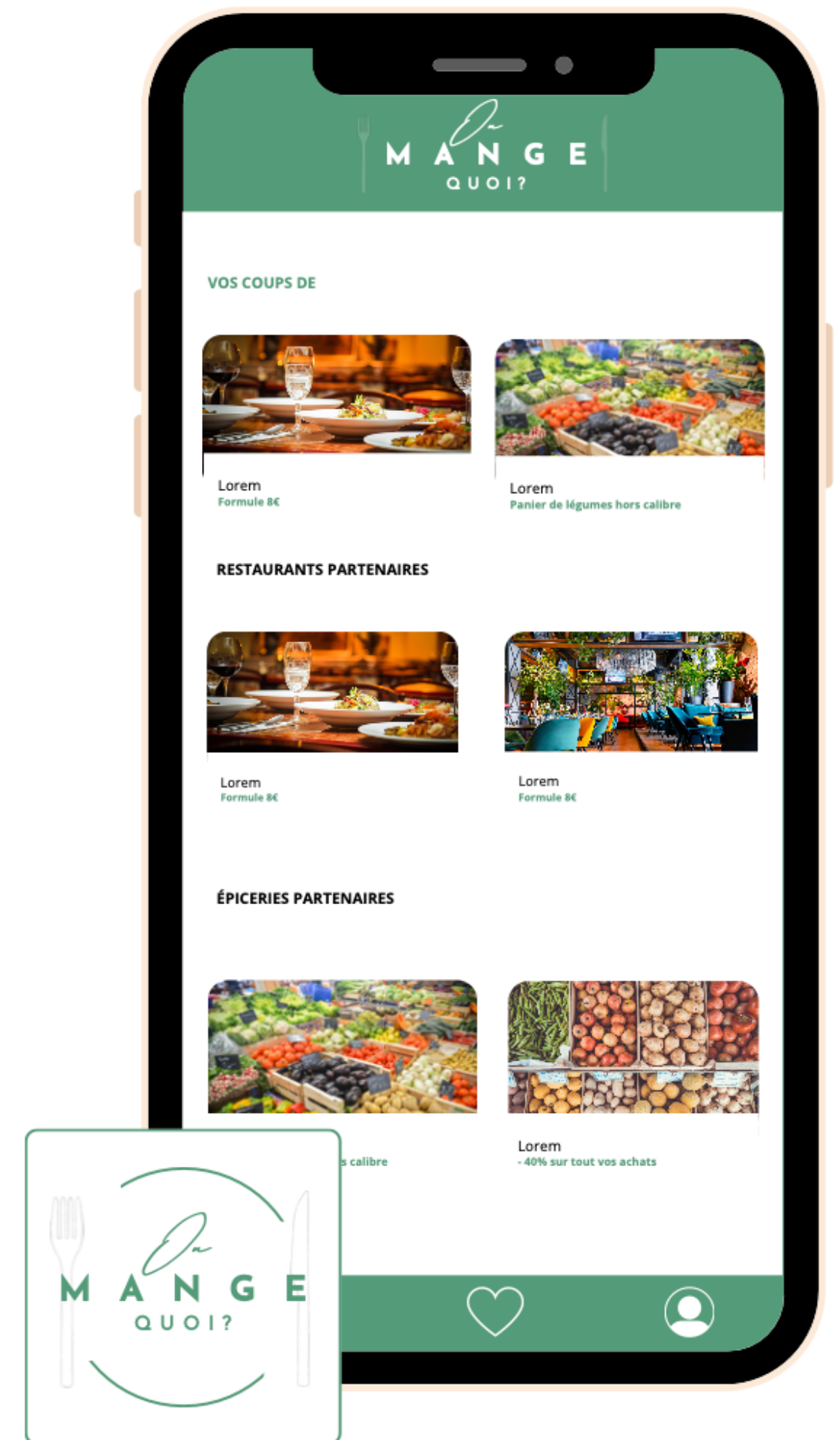
Proposez des menus avant leur fin de vie et à prix réduits pour réduire le gaspillage. Les étudiants, abonnés mensuels, bénéficient d'offres exclusives, créant ainsi des expériences sociales inédites dans votre établissement.

Devenez partenaire et rejoignez une communauté engagée envers la durabilité, l'inclusion sociale et l'innovation. Ensemble, transformons les excédents en opportunités durables.

PITCH FINANCEURS

On Mange Quoi ? n'est pas une simple application, c'est une révolution pour la restauration, le gaspillage alimentaire et l'engagement social. En investissant, vous devenez acteur du changement, transformant des défis en opportunités.

Nous sommes une communauté unie par la conviction que chaque repas a son importance et est une ressource précieuse. Votre investissement va au-delà des chiffres, il construit un avenir où durabilité, inclusion sociale et rentabilité coexistent harmonieusement.



L'ACCÈS AUX ÉTUDES ET À LA FORMATION EST UN VÉRITABLE ASCENSEUR SOCIAL, MAIS IL NE DOIT PAS SE FAIRE AU PRIX DE LA PRÉCARITÉ. IMAGINEZ UN MONDE OÙ CHAQUE REPAS N'EST PAS SEULEMENT UNE NÉCESSITÉ, MAIS UNE OPPORTUNITÉ DE CRÉER DU LIEN, D'AGIR POUR LA PLANÈTE ET DE SAVOURER LE TRAVAIL DE CHEFS TALENTUEUX. CE MONDE, NOUS LE CONSTRUISONS AVEC ON MANGE QUOI ?

LE PROBLÈME

Aujourd'hui, 77% des étudiant·s sont marginalisés et luttent contre le mal-être causé par un manque de ressources financières. Ils doivent souvent choisir entre bien manger et gérer leur budget. En parallèle, 8,8 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année en France. C'est une double injustice sociale et écologique.

NOTRE SOLUTION

OnMangeQuoi ?, c'est une application qui allie solidarité, gourmandise, proximité, et éco-responsabilité :

- Solidarité, avec des abonnements accessibles pour des repas délicieux et équilibrés.
- Communauté, en transformant les repas en moments de partage, grâce à des espaces conviviaux à proximité.
- Éco-responsabilité, en collaborant avec des restaurants partenaires pour valoriser leurs excédents alimentaires et réduire les déchets.
- Gourmandise, en rendant accessibles des repas de qualité et dignes des meilleures tables.

COMMENT ÇA MARCHE ?

Les étudiant·s s'abonnent à prix réduit et accèdent à des menus exclusifs dans des restaurants partenaires, qui proposent leurs plats invendus ou des recettes spéciales à petit prix. Chaque repas devient une expérience sociale unique, dans un cadre chaleureux, et une victoire pour la planète.

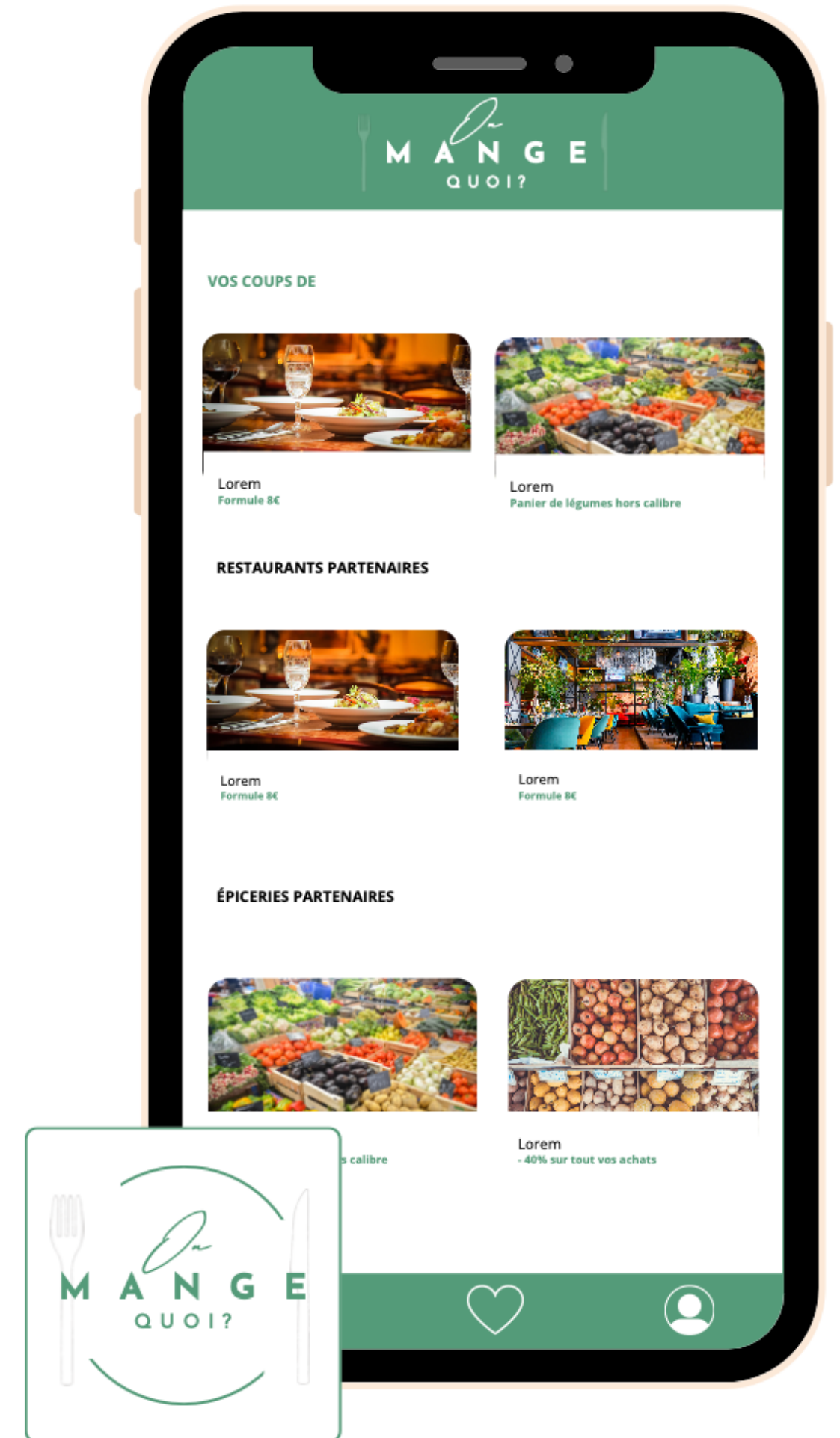
NOTRE IMPACT

Avec OnMangeQuoi?, nous :

- Réduisons le gaspillage alimentaire tout en aidant les restaurateurs à valoriser leurs excédents (300 kg économisés d'ici 2 ans)
- Offrons aux étudiants une solution durable pour bien manger sans se ruiner (on évalue à 200 000 le nombre d'utilisateurs d'ici 2 ans)
- Créons un maillage territorial d'espaces communautaires pour briser l'isolement : aujourd'hui, 30 établissements nous font confiance, on aimerait doubler ce chiffre en 2 ans et s'implanter dans 5 villes de France (Paris, Lyon, Lille, Marseille, Toulouse et Bordeaux), et dans 15 villes d'ici 2 ans.

POURQUOI INVESTIR ?

En rejoignant OnMangeQuoi ?, vous ne soutenez pas seulement une application, vous devenez acteur d'un changement social et environnemental. Ensemble, nous transformons chaque repas en opportunité durable et chaque excédent en ressource précieuse.



C A R A C T É R I S T I Q U E S D E L ' A P P L I C A T I O N



Design	Notre application représente la convivialité et sera conçue de manière ergonomique tout en étant basée sur le <i>centric users</i> . Notre application aura un onglet "restaurants", "épicerie" pour référencer les offres... Il sera également possible de proposer des astuces pour les étudiants dans la création de recettes à petit budget et tout autre <i>tips</i> dans cet esprit.
Utilisation	Les établissements partenaires réduisent les déchets et améliorent leur visibilité. Les utilisateurs reçoivent des bons d'achat via l'application pour des réductions exclusives et des conseils alimentaires.
Restaurant à petit prix	Découvrez des plats invendus à prix avantageux, favorisant une atmosphère conviviale.
Récupérer des repas	Bénéficiez de produits de qualité à des tarifs réduits, soutenant la lutte contre le gaspillage alimentaire.
Mise en relations	Crée une plateforme connectant les personnes dans le besoin et les restaurants, encourageant des échanges sociaux autour de la nourriture.
Idées de recettes et promotions locales	Favorise la créativité culinaire et annonce des offres spéciales dans les boutiques locales.
Distribution	Disponible sur IOS et Android via QR code.

P R I X E T B U D G E T

Prix (produit)	Abonnement mensuel de 5€, basé sur des partenariats mutuellement bénéfiques.
Budget	• Développement de l'application : 20 000€ à 50 000€. • Promotion sur les réseaux sociaux : 5 000€ à 10 000€. • Partenariats avec des influenceurs : 5 000€ à 20 000€. • Relations publiques : 5 000€ à 15 000€. • Événements locaux : 5 000€ à 15 000€. • Programmes de fidélité : 5 000€ à 10 000€.

O P T I O N S D E F I N A N C E M E N T

Investisseurs privés	Partenaires partageant la vision de l'impact social positif.
Subventions gouvernementales	Soutien à l'innovation sociale et au développement durable.
Crowdfunding	Utilisation de plateformes comme Kickstarter pour mobiliser des fonds et susciter l'intérêt communautaire.
Partenariats stratégiques	Identification d'entreprises alignées pour des investissements ou des partenariats bénéfiques.
Prêts bancaires ou programmes d'incubation	Adaptés aux startups, offrant financement et conseils stratégiques.
Financement participatif en actions	Engagement de la communauté dans le succès du projet.
Fonds d'impact social	Soutien à des projets axés sur la durabilité et l'inclusion sociale.



OBJECTIFS DE COMMUNICATION

Environnement et inclusion	Réduction du gaspillage alimentaire et impact environnemental positif.
Diversité culinaire	Promotion de l'inclusion par l'accès à des expériences variées.
Responsabilité sociale	Avantages économiques et marketing pour les restaurants partenaires.
Convivialité post-Covid	Mise en avant de la convivialité et des échanges sociaux facilités par l'application.

PLAN MÉDIA

Campagnes sur les réseaux sociaux	Publicités ciblées sur Facebook, Instagram, Twitter et TikTok.
Collaborations avec des influenceurs	Partenariats avec des figures de la restauration, de l'environnement et du bien-être.
Relations publiques	Communiqués de presse, articles dans les médias locaux et spécialisés.
Événements locaux	Organisation d'événements pour renforcer les liens communautaires. Possibilité de créer des stands lors d'événements universitaires ou lors de concerts rassemblant une jeune communauté (sensible à nos valeurs)
Programmes de fidélité	Incitation à l'adhésion à long terme des utilisateurs et des restaurants partenaires. Possibilité de personnaliser les offres (avec ses goûts personnels, son régime alimentaire...)



P O S I T I O N N E M E N T S O C I É T A L



Frugalité

hyper individualité



Technologies

Application centrée utilisateurs pour répondre à chacun des besoins individuels



Sphère marchande

Concept basé sur les partenariats. Le but lucratif n'est pas au centre de l'activité



Rythme de vie / rapport au temps

Produits locaux et de saison



Attention à sa sphère privée

Ouvert à tous les étudiants sans distinction



Attention à sa santé

Repas sains



Recherche d'encadrement / sécurisation

Combat contre la précarité étudiante pour accompagner les jeunes en difficulté



Impacts environnementaux

Gaspillage alimentaire réduit grâce aux paniers-étudiant



Attention à son image / mise en scène de soi-même

Pas de volonté particulière à ce que les utilisateurs s'identifie personnellement à la marque

MOODBOARD

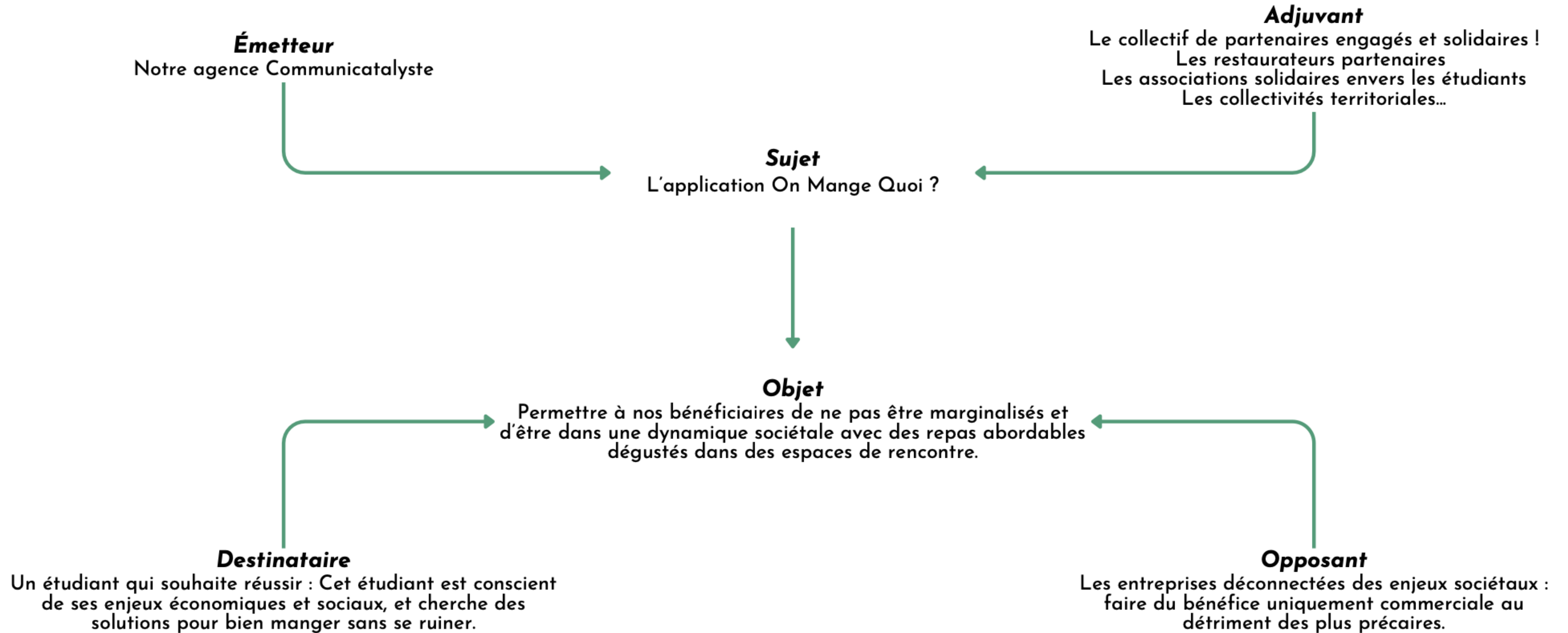


R E S S E N T I T C L I E N T S



L'univers	On Mange Quoi ?
Lui fait ressentir qu'il est	un étudiant qui a le droit à la réussite
En l'aidant à	bénéfice psychologique par la réalisation sociale (bien manger, moins de précarité, rencontres, éco-responsabilité)
Par la vente de ...	abonnement qui rend accessible des repas partagés anti-gaspi dans un lieu communautaire

SCHÉMA NARRATIF



VALEURS ET CONTRATS



	TRANSACTIONNEL	IDENTITAIRE	SOCIÉTAL
SOLIDARITÉ	Des abonnements pas chers pour des repas délicieux et équilibrés !	Vivre des repas en communauté	Distribution de repas dans des universités avec des aliments dits "moches" Repas de qualité à des prix accessibles <i>** Lutte contre le mal-être : 77 % des étudiants vivraient une situation de mal-être due au manque de ressources financières.</i>
ÉCO-RESPONSABILITÉ	Implication des restaurateurs partenaires		Pas d'emballage jetable, emballage consigné Permettre à nos restaurateurs partenaires de créer un cercle vertueux avec leurs déchets alimentaires Sensibilisation à la lutte contre les déchets avec des contenus pédagogiques <i>** Lutte contre la production de déchets : En 2021, 8,8 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits en France.</i>
COMPLICITÉ	Maillage territorial	Un lieu convivial et communautaire pour faire des rencontres à côté de chez soi.	
GOURMANDISE	Repas de chef(fe)s et accessibles	Éviter la marginalisation par une expérience culinaire digne d'un restaurant.	

P Y R A M I D E



Vision

L'accès aux études est un ascenseur social qui ne doit pas se faire au prix de la précarité. Imaginez un monde où chaque repas crée du lien, protège la planète et valorise des chefs talentueux. Ce monde, c'est On Mange Quoi ?.

Mission

Permettre à nos bénéficiaires de ne pas être marginalisés et d'être dans une dynamique sociétale en offrant des repas abordables et en créant des espaces de rencontre.

Ambition

Faire en sorte que 40-50% des étudiants puissent bénéficier d'un repas équilibré

Personnalité

Convivialité, simplicité et engagement : On donne faim, on rapproche, et on fait réfléchir, tout ça dans une assiette pleine de bonnes idées.

Valeurs

Solidarité, éco-responsabilité, complicité et gourmandise/plaisir

Contexte compétitif

Trop d'entreprises privilégient le profit au détriment des enjeux sociétaux, ignorant les publics précaires. Pourtant, sensibiliser aux risques de la précarité révèle l'urgence d'une action collective et inclusive.

Cibles

Un étudiant qui souhaite réussir : Cet étudiant est conscient de ses enjeux économiques et sociaux, et cherche des solutions pour bien manger sans se ruiner.



Emma
ALARIO



Zoé
THIÉFAÏNE



Maëlle
LEBRETON



Jade
SUIRE



Augustin
de GERMAY