

CARREFOUR ET NESTLÉ LA TRANSPARENCE ÇA SE CULTIVE !

La blockchain une solution innovante pour plus de transparence sur la traçabilité alimentaire.

Base de données numériques qui regroupe toutes les informations et les interventions effectuées par l'ensemble des acteurs de la filière. Carrefour et Nestlé sont membres d'IBM Food Trust et collaborent ensemble sur la traçabilité alimentaire.

D'où vient cette purée MOUSLINE®* ?

En scannant le QR code présent sur l'emballage de la purée MOUSLINE®, le consommateur accède en toute transparence à une interface lui permettant d'obtenir des informations sur toute la chaîne de production du produit.



DANS LES CHAMPS

Les pommes de terre sont cultivées majoritairement dans la Somme par 165 agriculteurs partenaires affiliés à Nestlé.

Infos disponibles

- Variétés de pommes de terre
- Agriculteur partenaire

01

DANS L'USINE DE PRODUCTION MOUSLINE®

Les pommes de terre sont transformées et conditionnées dans l'usine de production MOUSLINE®, à Rosières-en-Santerre, dans la Somme, à proximité de leur lieu de récolte pour la majorité.

Infos disponibles

- Fabrication
- Contrôle qualité

02

EN MAGASIN



DANS L'ENTREPÔT CARREFOUR

Les produits arrivent dans les 25 entrepôts Carrefour. Ils y sont stockés avant d'être livrés dans les différents magasins.

04



DANS L'ENTREPÔT NESTLÉ

Les produits sont ensuite stockés, dans les 2 entrepôts Nestlé, situés à Fontenay-Trésigny et Saint-Georges-d'Espéranche, avant d'être livrés chez les distributeurs.

03

