

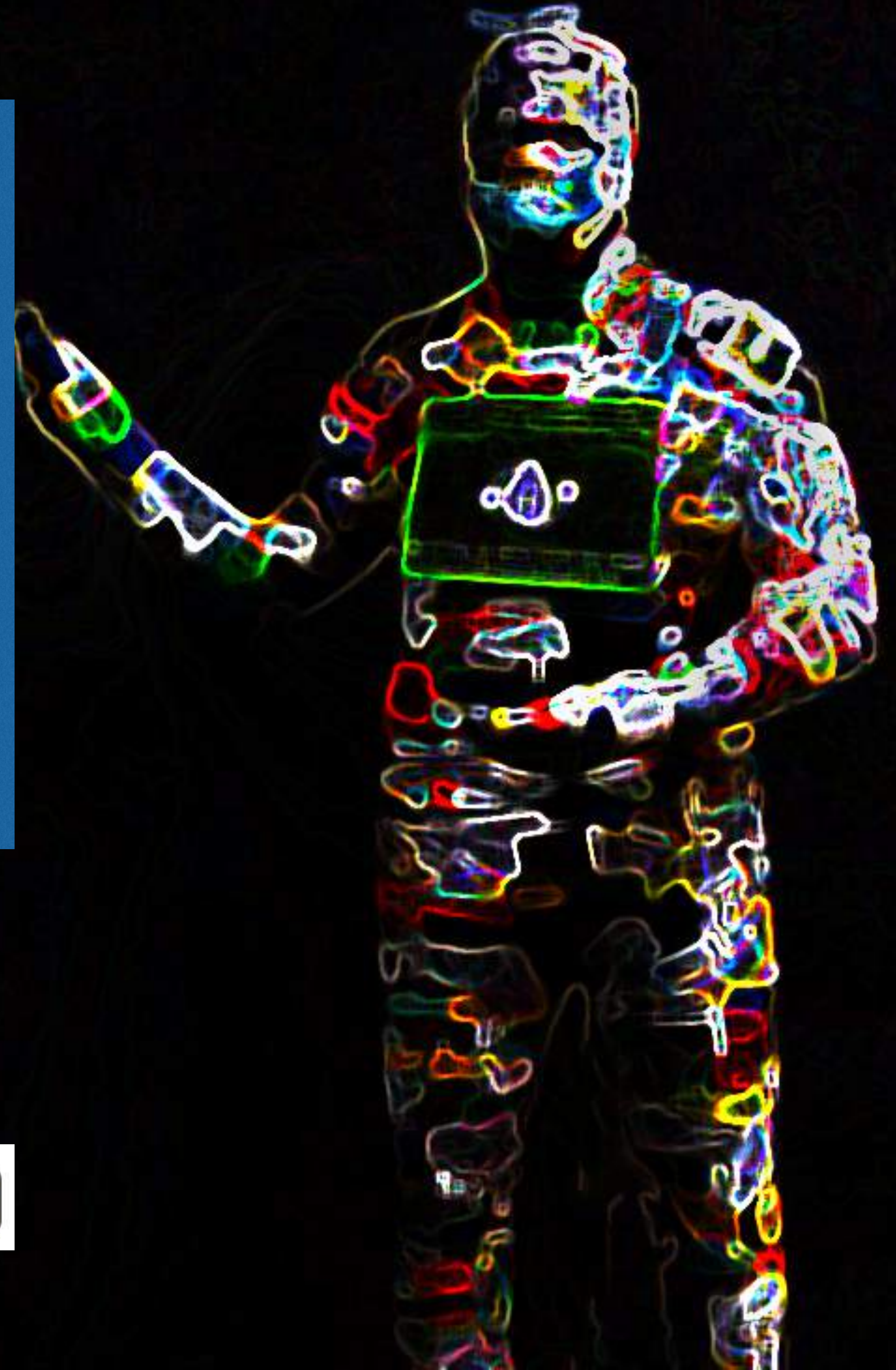
LES RENDEZ-VOUS DE



MARSEILLE, 17 MAI 2019



POURQUOI UNE STRATÉGIE DE CONTENU NUMÉRIQUE ?



LA CHAÎNE
LOGISTIQUE
DU FROID

adverbe

1

LE CLIENT
A PRIS
LA PAROLE





We waited

30 min

NO SERVICE



<http://youtu.be/PKUDTPbDhnA>



Jake Smith

1 mois

If I was VW id offer this a guy a new engine sharpish.....

[J'aime](#) • [Commenter](#) • [Partager](#) • 1106 16

Afficher les commentaires précédents



Dug Falby The idea of an itinerant engine is kind of romantic though... 42 min

That said, "errant" is probably more appropriate for VW these days;-)



Mark Beresford The message is quite clear, I hadn't bothered to read all of it! 9 min



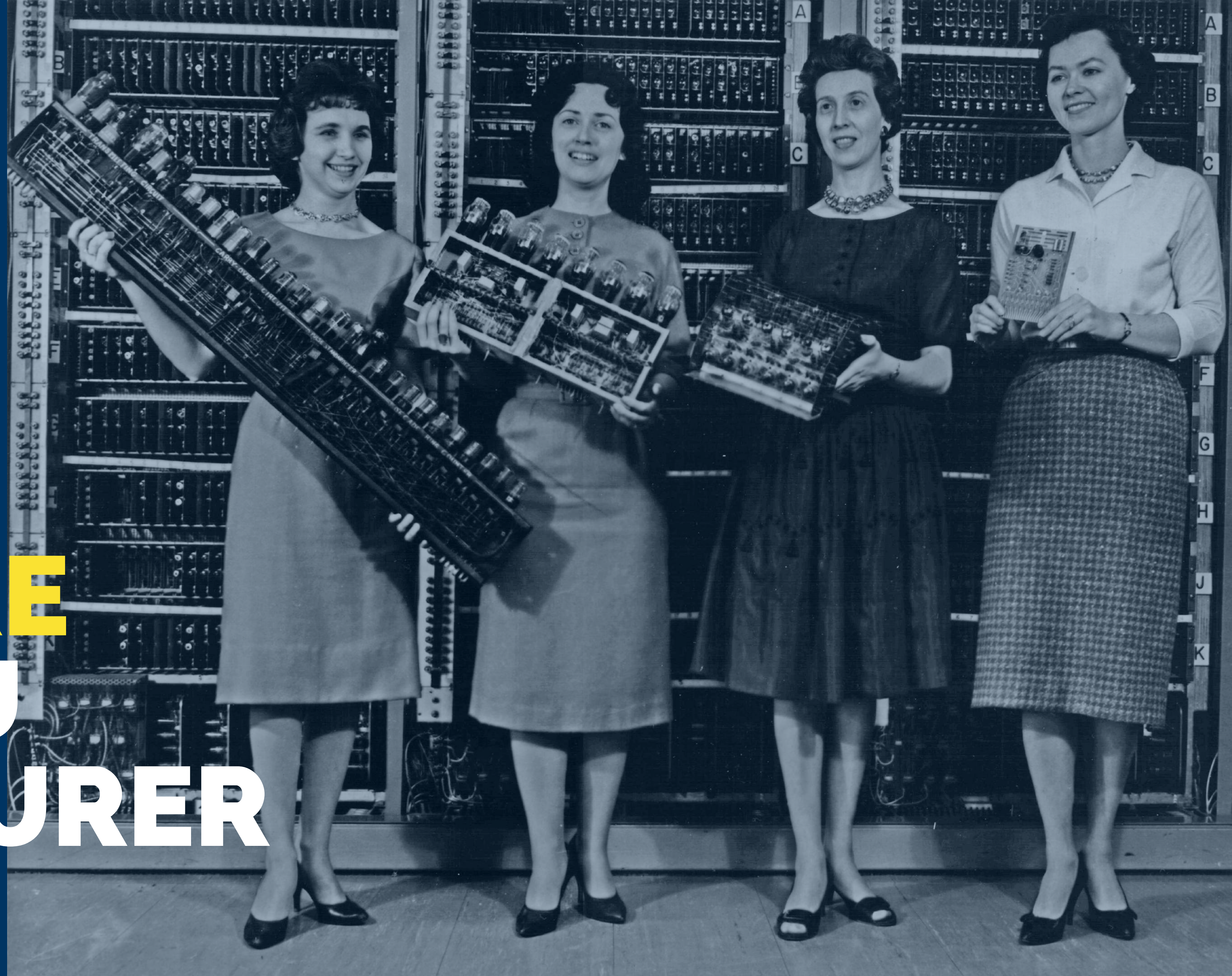
ON EXISTE PAR LE CONTENU

SI VOTRE PAROLE
N'EXISTE PAS

VOUS ÊTES INAUDIBLE



SÉDUIRE
AU LIEU
DE SATURER

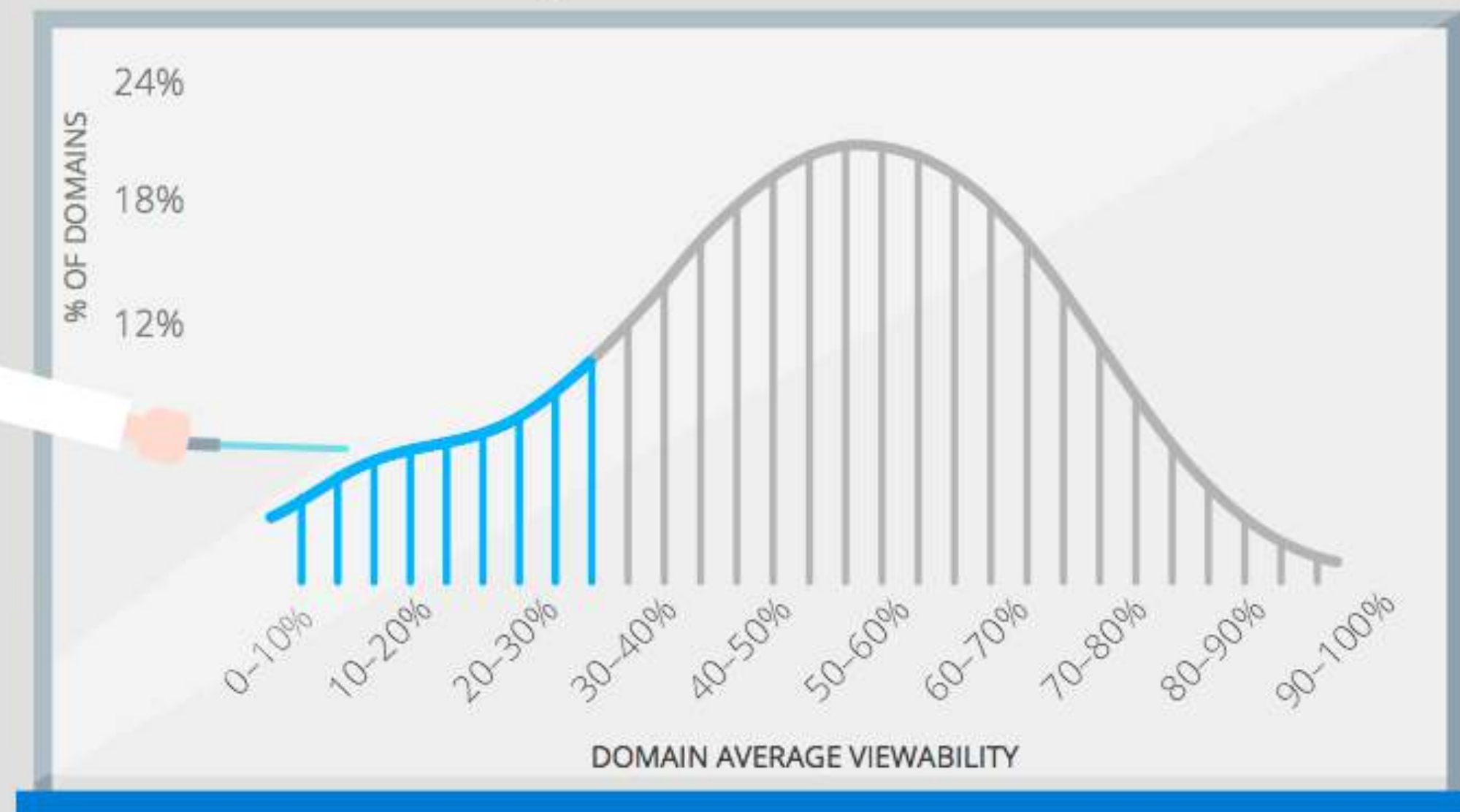


56% DES PUBS NE SONT PAS VUES

Réseau display Google et DoubleClick

Viewability Distribution Across Domains

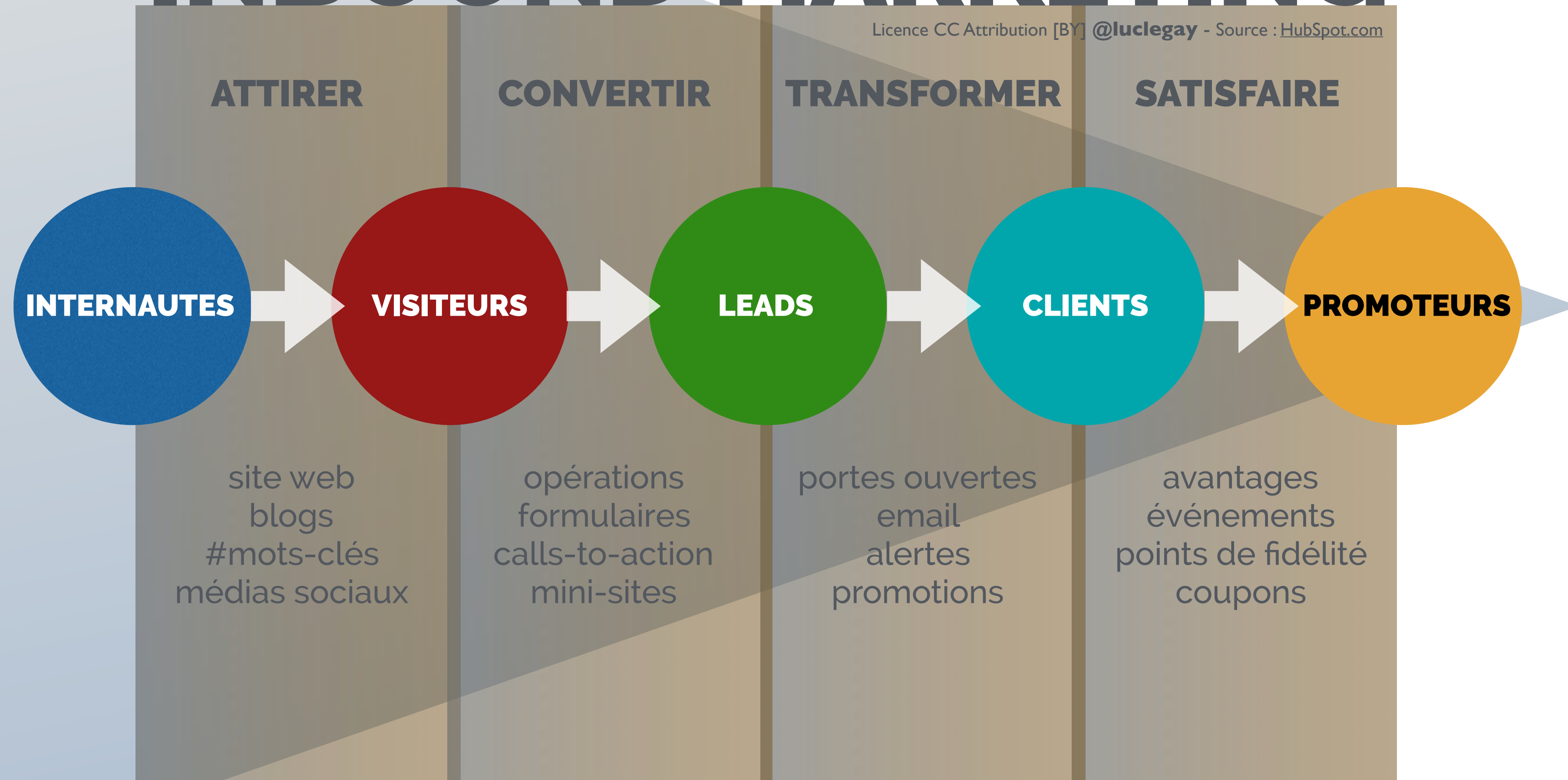
A small number of publishers are serving most of the non-viewable impressions; **56.1% of all impressions** are not seen, but the average **publisher viewability is 50.2%.**



ATTIRER LES PROSPECTS

INBOUND MARKETING

Licence CC Attribution [BY] @luclegay - Source : HubSpot.com



MON SITE WEB : **LE VAISSEAU AMIRAL**



**L'ENJEU DE
LA COM DIGITALE
EST DE CRÉER
DES **CONTENUS**
PARTAGEABLES
QUI INFLUENCENT
LES INFLUENCEURS**

— Nicolas bordas - TBWA

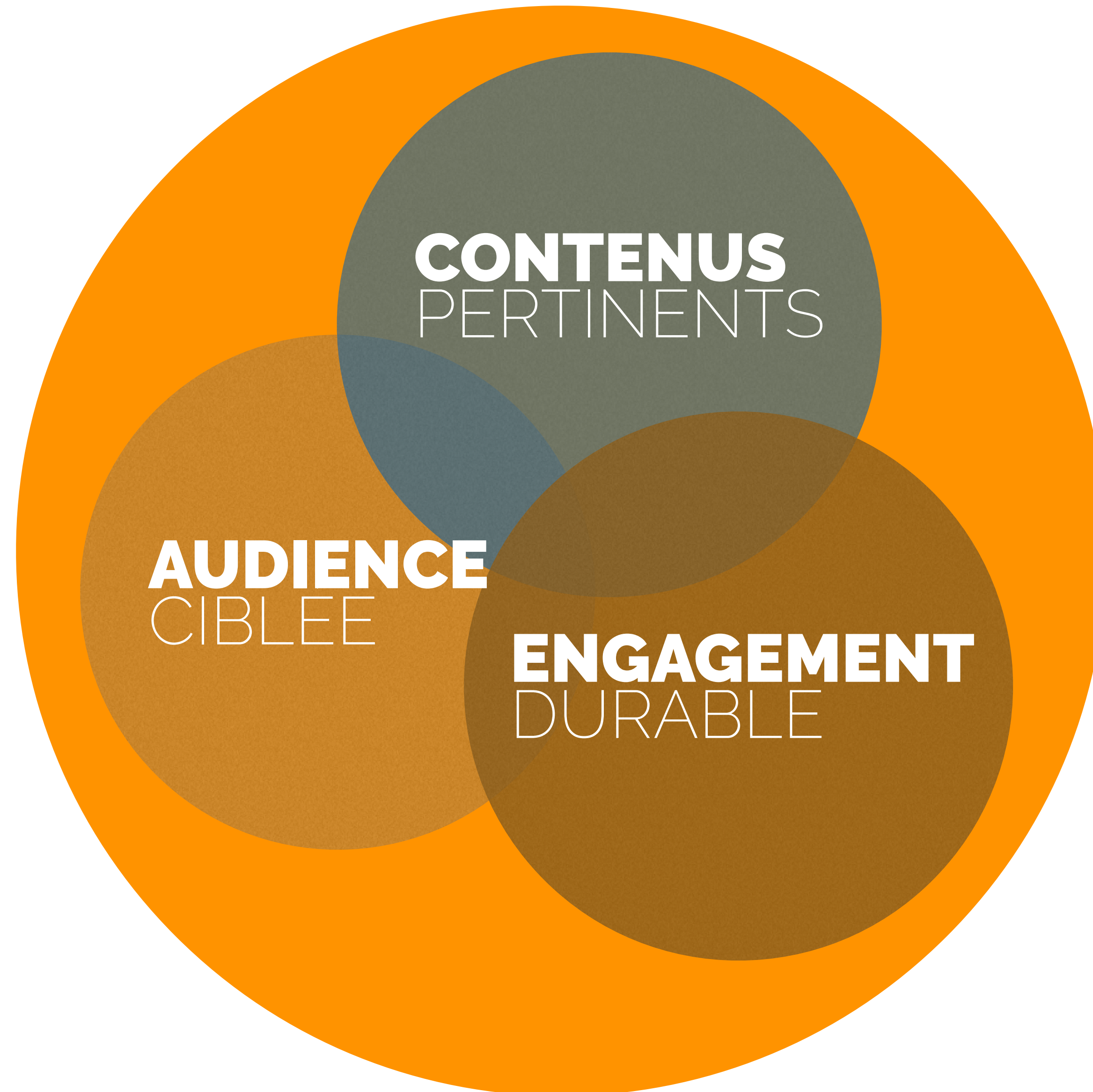


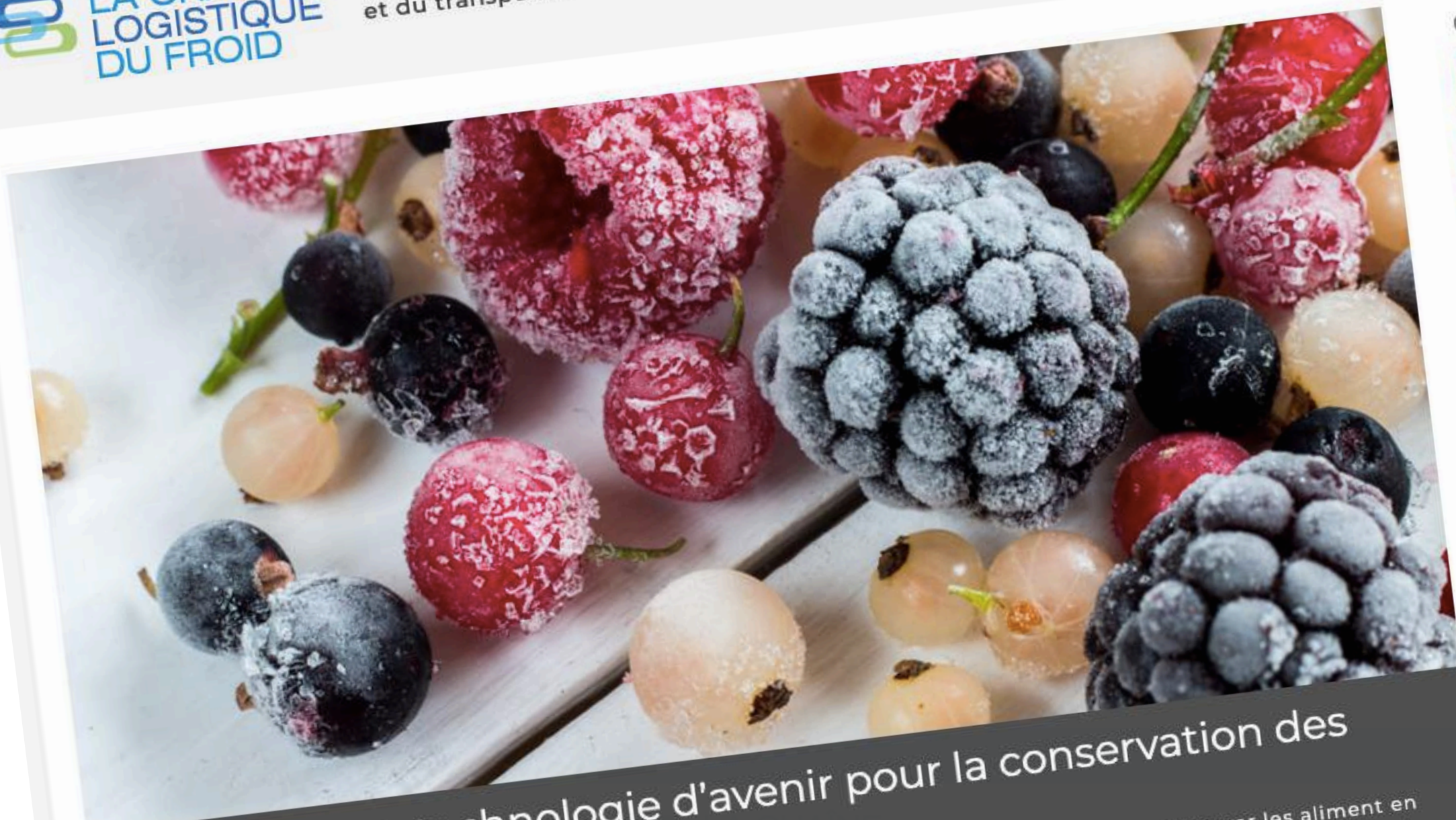
**VOTRE SITE N'EST PLUS
AU CENTRE DU MONDE**



>50% *des visiteurs arrivent
sur votre site
via les réseaux sociaux*

STRATÉGIE **SOCIAL MEDIA**





La surgélation, technologie d'avenir pour la conservation des aliments...

par Jean-Eudes Tesson

Par ses nombreux atouts, la surgélation des aliments est une technologie saine qui permet de conserver les aliments en toute sécurité alimentaire et en leur gardant leurs qualités nutritives ainsi que leur goût et leur odeur. Et si ce mode de conservation était un véritable enjeu de société. Depuis...

- Catégories
- L'environnement
 - L'humain
 - Le métier
 - La réglementation
 - La sécurité alimentaire
 - La technique

Notre partenaire



Articles les + lus

L'efficacité énergétique des installations frigorifiques, un enjeu essentiel pour la chaîne du froid
25/04/2019

Georges Joseph Ranque, le père du vortex
25/04/2019

La surgélation, technologie

LA CHAÎNE LOGISTIQUE DU FROID est une Association Loi de 1901.

Qui sommes nous ?

Les Membres

Transfrigoroute France
UNTF
USNEF

Infos Pros

Marseille sous température dirigée,
06/05/2019



LA CHAÎNE LOGISTIQUE DU FROID représente

LA CHAÎNE LOGISTIQUE DU FROID représ

Espace adhérent

Jacques Charles, le père des relations entre la température et la pression

Rédigé le Vendredi 6 Janvier 2017 à 18:02 | Lu 231 fois

Sans la connaissance des relations entre pression et température découvertes par Jacques Charles, nous n'aurions pas aujourd'hui la majorité des quelque milliards de machines frigorifiques qui équipent nos maisons, nos voitures, nos usines ou nos bureaux.

Ces relations ont été mises en évidence en 1787, cinquante ans avant l'invention de la machine frigorifique, par Jacques Charles, qui est connu de tous les étudiants, pour la formule qui porte son nom $P_1/V_1 = P_2/V_2$. Mais circonscrire le parcours scientifique et technique et la vie de Jacques Charles à cette brève formule, quelle qu'en soit la puissance, serait bien réducteur.

Jacques Alexandre César Charles est né le 12 novembre 1746, 15 rue Porte-Vendômoise à Beaugency. On peut encore y voir sa



Catégories

- L'environnement
- L'humain
- Le métier
- La réglementation
- La sécurité alimentaire
- La technique

Notre partenaire



Articles les + lus

L'efficacité énergétique des installations frigorifiques, un enjeu essentiel pour la chaîne du froid
25/04/2019



Xavier de Mazenod

xm@adverbe.com