



Vers une gastronomie du bon, du beau et du bien

CONSEILS PRATIQUES EN DURABILITÉ DANS LA GASTRONOMIE SUCRÉE


VALRHONA



Table des matières

.....	p. 3
.....	p. 3
.....	p. 4
.....	p. 5
.....	p. 7
.....	p. 8
.....	p. 20
.....	p. 30
.....	p. 42
.....	p. 43
.....	p. 44

À propos de ce guide

La bonne chère, et en particulier la gastronomie sucrée, est sans conteste l'un des grands plaisirs de la vie. Les repas sont des moments de convivialité et de partage, associés pour nombre d'entre nous à des souvenirs festifs chargés d'émotion. Cependant de nos jours, l'alimentation se trouve également au cœur de nombreux enjeux sociaux et écologiques qui se posent avec acuité à l'échelle de la planète. Une triple menace pèse sur le climat, la biodiversité et la santé publique, et si l'alimentation en subit les retombées négatives, elle figure également parmi les facteurs qui contribuent à chacune de ces problématiques.

L'univers de la gastronomie sucrée se heurte à des difficultés spécifiques en matière de durabilité. Jusqu'à ce jour pourtant, un cadre cohérent de bonnes pratiques faisait défaut pour ce secteur, de même que des conseils spécifiques susceptibles d'orienter les chefs et artisans pâtisseries dans leurs efforts d'amélioration. Notre ambition est d'y remédier, en collaboration avec Food Made Good, partenaire officiel de Valrhona en matière de durabilité.

Développés en partenariat avec Food Made Good et des chefs du monde entier, ces conseils pratiques se proposent de décrire les problématiques principales auxquelles fait face ce secteur si important de l'industrie alimentaire, apportant aux chefs et entreprises des conseils pratiques pour agir. Ils sont complétés par un outil d'auto-évaluation, disponible sur www.valrhona.com, qui permettra aux chefs pâtisseries de comprendre leurs performances et de les comparer à celles de leurs homologues, mais aussi d'identifier des pistes pour améliorer leurs impacts.

Les chefs sont idéalement placés pour influencer les consommateurs, faire évoluer les habitudes alimentaires et agir au bénéfice de la planète et de ses habitants. Ensemble, faisons en sorte que les desserts, pâtisseries, chocolats et glaces que nous apprécions tant ne soient pas seulement bons, mais nous veulent du bien.



Qui sommes-nous ?



Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

Valrhona est fière d'avoir obtenu en Janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales.

www.valrhona.com



Food Made Good est le plus vaste programme au monde axé sur la durabilité dans les services alimentaires. Depuis une décennie, il accompagne les entreprises de services alimentaires dans cette démarche, et a directement contribué à la pérennité de plus d'1 milliard de repas hors domicile par an via son réseau de plus de 12 000 cuisines réparties dans 20 pays.

À travers ses bureaux implantés au Royaume-Uni, à Hong Kong, au Japon et en Grèce, Food Made Good aide des chefs qui s'investissent pour l'avènement d'un système alimentaire plus durable.

www.foodmadegood.global



© Anne-Claire Heraud

Nos contributeurs

Afin de développer ces conseils pratiques et le cadre de pratiques durables pour la gastronomie sucrée, Food Made Good et Valrhona ont échangé avec 30 chefs issus de 12 pays différents. L'expertise représentée était des plus variées : chefs pâtissiers, chocolatiers, boulangers et glacières, sans oublier les cuisiniers évoluant dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et de l'événementiel. Pour élaborer ces conseils pratiques, nous devons appréhender globalement les difficultés et les succès et réussites jalonnant le parcours de chefs du monde entier.

Nous tenons à remercier les personnes qui se sont impliquées dans ce projet ou qui y ont participé. Vous trouverez ici les noms de tous ceux qui ont été pour nous une source d'inspiration et d'idées.



Claudio ARGIBAY COUÑAGO

Boulangier et propriétaire
Panadería Argibay
Porriño, Espagne



Amy BROWN

Directeur culinaire
Frankie & Jo's
Seattle, États-Unis



Lucila CANERO

Chef pâtissier et propriétaire
La Luciérnaga
Barcelone, Espagne



Crystal CHIU

Chef pâtissier
Canlis
Seattle, États-Unis



Jessica CHOW

Propriétaire
Bien Caramélisé
Hong Kong



Jared JIANN LIH CHUAH

Propriétaire
Sweets by Jared
Oslo, Norvège



Dafne DANIEL-SOTO

Chef pâtissier
Mono
Hong Kong



Patrice DEMERS

Chef pâtissier et propriétaire
Patrice Pâtissier
Montréal, Canada



Richard EKKEBUS

Chef de cuisine
Amber
Hong Kong



Jeffrey FINKELSTEIN

Chef et propriétaire
Hof Kelsten
Montréal, Canada

Nos contributeurs



Maxime FRÉDÉRIC
Chef pâtissier
Cheval Blanc Paris
Paris, France



Luke FROST
Chef pâtissier
L'Ecole Valrhona
Europe du Nord



Masakazu IWASAWA
Propriétaire et chef
Pizzeria Gtalia da Filippo
Tokyo, Japon



Mineko KATO
Chef pâtissier
Faro
Tokyo, Japon



Shigekatsu KIMURA
Propriétaire
La Vieille France
Tokyo, Japon



Valetin MILLE
Chef pâtissier
Amber
Hong Kong



Carolina MOLEA
Fondateur
L'Artisane Creative Bakery
Coral Gables, États-Unis



Lindsay MOREL
Co-fondateur
The Floating Boulangerie
Londres, Royaume-Uni



Franck MOULARD
Chef pâtissier & Propriétaire
Libert Art
Annecy, France



Shigeru NOJIMA
Chef exécutif
Grand Hyatt
Fukuoka, Japon



Nadège NOURIAN
Chef et propriétaire
Nadège Patisserie
Toronto, Canada



Takashi OHSHIMA
Propriétaire et chef
Bottega Blue
Hyogo, Japon



Sandra ORNELAS
Chef pâtissier
L'Ecole Valrhona
Espagne



Jérôme RAFFAELLI
Chef pâtissier & co-gérant
Oh Faon ! Patisserie
Marseille, France



Nadia SAMMUT
Cheffe de cuisine à l'Auberge la
Fenière et fondatrice de KOM&SAL®
Lourmarin & Cavailon, France



Paula STAKELUM
Chef pâtissier exécutif
Ashford Castle
Cong, Irlande



Hitoshi SUGIURA
Chef exécutif
Onodera Group
Tokyo, Japon



Reito TANAKA
Chef pâtissier
Andaz
Tokyo, Japon



Koji TSUCHIYA
Propriétaire et chef
Musée Du Chocolat Théobroma
Tokyo, Japon



Michael WILSON
Chef exécutif
Pollen
Singapour



Adrien ZEDDA
Chef exécutif
Culina Hortus
Lyon, France

Le référentiel de pratiques durables

Le référentiel se propose de définir les bonnes pratiques à adopter dans la gastronomie sucrée.

Les pratiques durables peuvent revêtir de multiples formes dans la gastronomie sucrée. À travers les trois piliers que sont le **sourcing**, la **société** et l'**environnement**, nous embrassons largement les implications de la durabilité pour votre entreprise. Des conseils, des cas d'étude et des informations spécifiques vous aideront à impulser des changements positifs.

Au fil des pages, nous examinerons en détail chacune de ces questions essentielles, expliquant leur importance et ce que vous pouvez faire pour améliorer vos pratiques.

Ce document ne prétend pas à l'exhaustivité : la durabilité est un sujet complexe et chacune des questions abordées pourrait être développée bien plus amplement. L'objectif ici est de fournir un cadre de référence qui vous orientera sur la marche à suivre, et de poser des jalons pour évoluer rapidement vers une réussite durable à long terme.



Sourcing



Célébrer les produits locaux et de saison



Soutenir les producteurs du monde entier



Défendre la biodiversité et le bien-être animal

Société



Contribuer à une alimentation raisonnée



Agir en faveur de la communauté



Traiter le personnel de manière juste



Préserver les ressources naturelles



Éliminer le gaspillage alimentaire



Réduire, réutiliser, recycler



Célébrer les produits locaux et de saison



LES ENJEUX

Les fruits occupent une place importante dans la **gastronomie sucrée**. Nous savons tous que les fruits sont des produits très saisonniers, mais les fournisseurs qui participent à l'économie mondialisée peuvent donner l'impression que tous les fruits sont disponibles tout au long de l'année. Ainsi les chefs peuvent prendre l'habitude de se procurer des ingrédients en dehors de leur période de récolte locale, et parfois en provenance de pays très lointains.

Les clients, pour leur part, s'attendent fréquemment à voir certains plats figurer au menu. Il peut sembler naturel de proposer de grands favoris, tels que la tarte aux fraises ou la tarte tatin tout au long de l'année, ce qui impose parfois de recourir à des ingrédients qui ne sont pas de saison.

POURQUOI C'EST IMPORTANT

Acheter des produits locaux et saisonniers revient à acheter des ingrédients plus frais, plus savoureux et plus sains. Ces aliments frais et de saison, qui ont parcouru moins de kilomètres, affichent souvent une empreinte environnementale plus faible. Par ailleurs, il est plus facile de maîtriser la qualité et les coûts. En parallèle, ce choix permet de donner un coup de pouce à l'économie locale, contribue à établir et maintenir une résilience alimentaire locale, et protège les produits du terroir. Servir des produits sourcés localement permet également d'offrir aux clients plus de transparence et de traçabilité sur ce qu'ils consomment.



99%

des consommateurs
sont prêts à payer plus
cher des ingrédients
frais dont l'origine
est déclarée¹

© Mythja / Adobe Stock

1. <https://www.fooddive.com/news/study-nearly-all-consumers-find-transparency-in-food-and-beverage-important/446999/>



COMMENT AGIR POUR CÉLÉBRER DES INGRÉDIENTS LOCAUX



- ❑ La transparence est le fondement même de la pérennité de la chaîne d'approvisionnement. Intéressez-vous à la provenance de tous vos ingrédients, dans l'idéal à l'échelle de l'exploitation
- ❑ Nouez des relations avec des producteurs locaux, incitez-les si nécessaire à vous fournir les produits spécifiques dont vous avez besoin ou à vous proposer des variétés anciennes
- ❑ Partagez un calendrier saisonnier avec votre personnel pour connaître les produits disponibles dans votre pays ou région en fonction de la saison
- ❑ Incluez au moins une exploitation ou un producteur local.e dans vos sources d'approvisionnement
- ❑ Expérimentez avec des ingrédients rarement utilisés dans les desserts, tels que la betterave, les petits pois, les pois chiches ou les lentilles. Ces « détournements » peuvent créer de nouvelles saveurs et textures délicieuses tout en mettant en valeur de nouveaux types d'ingrédients locaux
- ❑ Ne vous limitez pas aux fruits. Il peut être intéressant d'utiliser des variétés locales de blé, de seigle et d'épeautre, des agents sucrants tels que le miel ou encore des graines et noix produits localement

COMMENT AGIR POUR CÉLÉBRER DES INGRÉDIENTS DE SAISON



- ❑ Variez vos pâtisseries et vos desserts au fil des saisons. Il n'est pas nécessaire de revoir le menu de fond en comble ; il suffit de modifier légèrement certains plats pour y inclure les ingrédients disponibles au gré des saisons. Vous pouvez ainsi envisager d'utiliser des poires, de la rhubarbe ou des prunes au lieu de pommes dans la tarte tatin
- ❑ Pour renforcer l'attrait de ces offres saisonnières, mettez-les en avant dans les menus, sur vos ardoises ou sur les réseaux sociaux. C'est l'occasion d'indiquer aux clients ce qui est actuellement de saison, et de les amener vers des produits qui ne seront proposés qu'un temps
- ❑ Afin de prolonger la saison, utilisez les excédents de fruits pour élaborer des confitures, sauces et autres conserves : par exemple en transformant en confiture d'importants restes ou excédents de fraises
- ❑ Lorsqu'un produit n'est pas localement de saison mais s'avère essentiel, envisagez de le congeler, de le sécher ou de le réduire en purée pour éviter les transports aériens

“Nous préférons décevoir les clients plutôt qu'utiliser un ingrédient hors saison. Étant donné que nous produisons nos raisins secs en interne, nous ne proposons des pains aux raisins que lorsque ce fruit est de saison. Les clients savent qu'ils ne pourront pas en acheter à n'importe quel moment, ce qui a pour effet de booster la demande et les ventes. Utilisez les réseaux sociaux et vos ardoises pour mettre en avant des spécialités saisonnières, et n'hésitez pas à indiquer qu'elles ne seront disponibles qu'un temps.”



Lindsay MOREL
Co-fondateur
The Floating Boulangerie
Londres, Royaume-Uni

Sourcing

Célébrer les produits locaux et de saison



QU'ENTEND-ON PAR LOCAL ?

Si le terme « sourcing local » n'a pas reçu de définition globalement acceptée, pour Food Made Good il s'agit de s'approvisionner en produits qui, au-delà d'avoir été achetés dans la région géographique où votre entreprise est implantée, y ont également été élaborés, élevés ou cultivés. Cela peut se traduire par l'achat de produits en provenance de votre ville, région ou état, en fonction de la taille de votre pays.

“Nous entretenons des liens directs avec des producteurs. Ce qui nous permet de choisir les produits que nous achetons au gré des circonstances. Par exemple, s'il y a eu une récolte importante, nous pouvons acheter des excédents de fruits pour éviter qu'ils se gâtent”



Koji TSUCHIYA
Propriétaire et chef
Musée Du Chocolat Théobroma
Tokyo, Japon

Pour Patrice Demers, chef pâtissier et propriétaire de Patrice Pâtissier à Montréal au Canada, le sourcing local n'est pas un simple prérequis, mais une véritable source d'inspiration. Cela apporte également un réel avantage concurrentiel, permettant à ses créations de rester totalement uniques, grâce à leur lien avec les terroirs et les saveurs locales.

Patrice admet toutefois que cette philosophie autour du sourcing local diminue considérablement le nombre de desserts à sa carte, mais considère que ce choix va dans la bonne direction :

« Je préfère avoir 12-15 desserts frais à base de produits locaux plutôt que de proposer des milliers de desserts. Mes clients me comprennent et me soutiennent dans cette démarche »

Ses liens directs avec ses producteurs, et le fait de pouvoir leur rendre visite directement dans leur exploitation lui permet non seulement de développer son inspiration, mais lui donne en plus l'opportunité de promouvoir ses producteurs auprès de ses clients et via les réseaux sociaux. Soutenir d'autres acteurs de la filière, même si c'est juste avec les réseaux sociaux, peut avoir un impact énorme et encourager les autres à réfléchir à leurs propres pratiques culturelles, ou d'approvisionnement.



Patrice DEMERS
Chef pâtissier & propriétaire
Patrice Pâtissier
Montréal, Canada



LES ENJEUX

La pâtisserie et les desserts ont très largement recours à des ingrédients venant des quatre coins du monde tels que le cacao, la vanille et le sucre, mais aussi les fruits exotiques comme la mangue, les fruits de la passion et les agrumes. Ces produits étant souvent cultivés dans des pays en développement, il peut être difficile de connaître leur provenance exacte ou la façon dont ils ont été cultivés

POURQUOI C'EST IMPORTANT

- * S'approvisionner à l'étranger en denrées telles que le cacao, la vanille, le sucre et les fruits peut poser des soucis de transparence (visibilité sur la chaîne d'approvisionnement), sans oublier les questions sociales (droits des travailleurs et conditions de travail) et le respect des normes environnementales (pratiques de culture et d'élevage)
- * La vente de ces produits ne procure qu'un faible revenu aux producteurs en comparaison du prix payé par le consommateur final. Et pourtant les producteurs méritent d'être rémunérés équitablement pour leurs produits. Lorsque cela est le cas, les producteurs sont à même d'améliorer les pratiques sociales et environnementales au sein de leur exploitation
- * Une entreprise responsable doit savoir d'où viennent les ingrédients qu'elle utilise, comment ils ont été produits, et acheter de manière à soutenir le développement économique de producteurs à travers le monde.



Les petits producteurs jouent un rôle crucial dans la production alimentaire mondiale, malgré les difficultés constantes qu'ils rencontrent pour accéder aux terres et à d'autres ressources de production. Dans la plupart des pays, leurs revenus ne représentent même pas la moitié de ceux des grands producteurs².

© chomplearn_2001 / Adobe Stock

2. <https://unstats.un.org/sdgs/report/2020/goal-02/>



**COMMENT AGIR EN FAVEUR DES
AGRICULTEURS À TRAVERS LE MONDE**

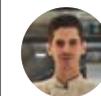


- ❑ Demandez à vos fournisseurs des précisions sur la provenance des denrées non périssables (cacao, sucre, vanille, thé, café, etc.) et des fruits exotiques. Cherchez à savoir quel est leur pays d'origine et idéalement dans quelle exploitation ils ont été cultivés
- ❑ Achetez auprès de fournisseurs qui ont mis en place des politiques sur les droits des travailleurs et les normes environnementales
- ❑ Précisez les certifications des produits, par exemple [Agriculture biologique](#) ou [Commerce équitable](#). Elles sont une garantie que certaines normes sont appliquées et que les producteurs reçoivent un juste prix et jouissent de bonnes conditions de travail
- ❑ Si les produits ne sont pas certifiés, interrogez votre fournisseur pour savoir s'il a mis en place des engagements de [commerce direct](#)
- ❑ Demandez à vos fournisseurs la liste complète des ingrédients inclus dans les produits que vous achetez. Identifiez les articles qui contiennent de l'huile de palme ou du soja, et cherchez à savoir s'ils disposent d'une certification attestant d'une production responsable, par exemple [RTRS](#) ou [RSPO](#)



© Pierre Ollier

“Ce qui est important pour nous, c'est de bien acheter, d'avoir de la transparence, de rémunérer comme il faut les producteurs qui nous fournissent, de savoir d'où proviennent chaque produit, et les savoir-faire qui sont derrière... Car nos clients ont envie de connaître leurs histoires et nous de les partager. C'est pour ça que nous les mettons en avant : sur nos menus, notre site, nous avons une section qui leur est réservée et en salle notre personnel est formé à les présenter, les expliquer.”



Adrien ZEDDA
Chef exécutif
Culina Hortus
Lyon, France

Sourcing

Soutenir les producteurs du monde entier



Chez Frankie & Jo's, spécialiste de la crème glacée végétalienne, le lait de coco est l'un des ingrédients les plus couramment utilisés. Étant donné qu'il ne peut être sourcé localement, le glacier échange constamment avec ses fournisseurs pour poser des questions et les tenir informés de ses prévisions de vente et pour disposer d'une vision globale sur la chaîne d'approvisionnement et savoir quels fournisseurs peuvent répondre à sa demande. Cette compréhension approfondie de la chaîne d'approvisionnement est jugée essentielle pour tout nouvel ingrédient utilisé chez Frankie & Jo's.

Par ailleurs, les informations recueillies permettent de partager des anecdotes au sujet des produits avec les clients. « Nous pouvons raconter ce qui nous a poussés à utiliser cet ingrédient en particulier, et rapporter tous les détails sur leur provenance glanés auprès des fournisseurs. »



Amy BROWN
Directeur culinaire
Frankie & Jo's
Seattle, États-Unis



© galitskaya / Adobe Stock

À NE PAS OUBLIER

La transparence du sourcing n'est pas un enjeu qui concerne uniquement les denrées non périssables : les fruits exotiques peuvent eux aussi être associés à des problématiques sociales et environnementales en lien avec leur production. Demandez à vos fournisseurs des précisions sur l'exploitation où les fruits ont été cultivés. À défaut, cherchez à connaître au moins la région ou le pays d'origine. Les autres informations à connaître concernent les modalités de traitement et de transport du produit, ainsi que les pratiques sociales et environnementales établies.

“Comme nous sommes basés en Espagne, nous ne pouvons pas acheter de chocolat localement. C'est pourquoi nous nous appuyons sur des certifications d'agriculture biologique ou de commerce équitable, ou collaborons avec des sociétés telles que Valrhona qui peuvent garantir des normes de sourcing exigeantes.”



Lucila Canero
Chef pâtissier et propriétaire
La Luciérnaga
Barcelone, Espagne



LES ENJEUX

- * Les desserts et pâtisseries nécessitent souvent moins d'ingrédients que le reste de la cuisine, mais des volumes plus importants. Ainsi le problème d'une dépendance excessive envers certaines cultures et ingrédients peut se poser avec plus d'acuité
- * Les produits laitiers et les œufs sont très largement utilisés dans la gastronomie sucrée. Il faut s'intéresser aux conditions d'élevage des animaux, d'un point de vue tant éthique qu'environnemental
- * La montée en puissance du véganisme se traduit par un recours accru à des ingrédients alternatifs tels que le lait d'avoine ou de noix en remplacement du lait. L'utilisation de ces ingrédients est souvent à l'origine de nouvelles problématiques sociales et environnementales

En 2015, les émissions de l'industrie laitière représentaient à elles seules

3.4%

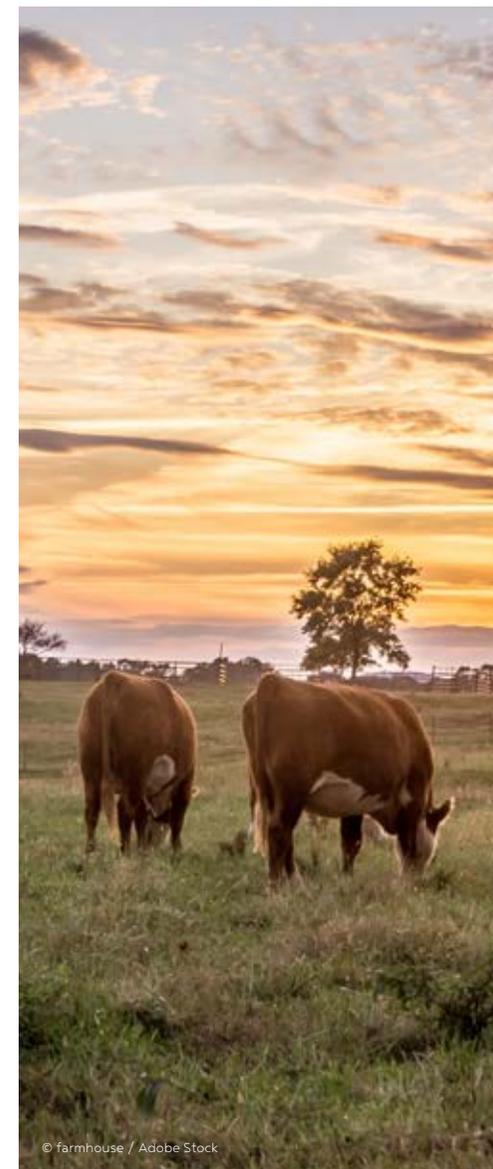
de la totalité des émissions mondiales³.

L'empreinte carbone du lait est l'une des plus importantes, derrière celle du bœuf, de l'agneau et du fromage seulement⁴.

POURQUOI C'EST IMPORTANT

Face à l'essor de la demande pour certaines denrées, de grandes surfaces, notamment des forêts, cèdent la place à des exploitations agricoles. Le remplacement d'environnements naturels par des cultures et des fermes d'élevage peut occasionner une perte de vie animale et végétale, tout comme l'usage d'engrais chimiques et de pesticides. Tout en contribuant à la perte de biodiversité et à la pollution environnementale, l'agriculture peut aussi accélérer le changement climatique par le rejet de gaz à effet de serre et par la destruction de forêts et autres écosystèmes naturels qui stockent le dioxyde de carbone.

L'application par les exploitations de normes plus exigeantes en matière de bien-être animal offre aux animaux de meilleures conditions de vie et d'élevage. Des pratiques d'élevage éthiques permettent aux animaux de bénéficier de plus d'espace et d'environnements naturels variés où évoluer, mais favorisent aussi la biodiversité en préservant des habitats pour les plantes et les insectes.



© farmhouse / Adobe Stock

3. <https://www.bbc.com/future/article/20201208-climate-change-can-dairy-farming-become-sustainable>
4. <https://interactive.carbonbrief.org/what-is-the-climate-impact-of-eating-meat-and-dairy/>



COMMENT AGIR EN FAVEUR DU BIEN-ÊTRE ANIMAL



- Optez au minimum pour des œufs de poules élevées hors cage, de préférence en « [plein air](#) » ou avec des garanties encore supérieures, par exemple le bio, où les poules ont accès à un parcours extérieur et peuvent exprimer leurs comportements naturels
- Interrogez vos fournisseurs sur les normes de bien-être animal établies pour tous les produits laitiers. Si les vaches ont accès à des pâturages au moins une partie de l'année, le bien-être des animaux s'en trouve amélioré et les émissions de gaz à effet de serre diminuent
- Demandez à vos fournisseurs s'ils sont titulaires de certifications facultatives au-delà des exigences réglementaires, pour valider des allégations en matière de bien-être animal
- Envisagez de vous approvisionner en œufs et produits laitiers biologiques si possible, assurant que les animaux ont été élevés dans de meilleures conditions et ont reçu moins d'antibiotiques
- Vous pourriez également proposer plus d'options végétaliennes/vegan ne faisant pas appel à des produits d'origine animale

QUESTIONS POUR LES FOURNISSEURS

Pour aller encore plus loin, vous pouvez aussi interroger vos fournisseurs sur les points suivants :

- * Recours ou non à un système d'[élevage en milieu confiné](#), densité d'élevage adaptée, installations d'hébergement et pratiques de gestion adaptées, fourrage sourcé localement, santé et comportement des animaux
- * Utilisation d'antibiotiques par les éleveurs. Une utilisation responsable des antibiotiques doit rester limitée, avec une application en fonction des besoins plutôt qu'en prévention



L'élevage en batterie restreint drastiquement la liberté de mouvement et les comportements naturels des poules pondeuses, et ces environnements exigus ont une influence néfaste sur leur santé. Si les cages « non aménagées » (celles qui mesurent moins de 750 cm²) sont interdites dans l'UE depuis début 2012, les systèmes d'élevage en batterie restent autorisés. Plus de trois milliards de poules à travers le monde sont toujours élevées en batterie. Un peu moins de la moitié des œufs produits dans l'UE proviennent de systèmes de cages « aménagées⁵ » et aux États-Unis, 95 % de tous les œufs sont issus d'élevages en batterie conventionnels⁶.

5. <https://www.poultryworld.net/Health/Articles/2021/4/Food-companies-ask-EU-Commission-to-phase-out-enriched-cages-728719E/>
6. <https://www.ciwf.com/farmed-animals/chickens/egg-laying-hens/>



COMMENT AGIR EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ



- ❑ Le rôle des pesticides dans la baisse des populations d'insectes a été clairement mis en évidence, notamment pour les pollinisateurs essentiels que sont les abeilles. Pour des denrées non périssables telles que la farine et le sucre, optez plutôt pour des produits biologiques, issus de pratiques de culture responsables qui impliquent un minimum d'interventions chimiques
- ❑ Cherchez à utiliser des variétés anciennes de céréales telles que l'épeautre, le seigle et le sarrasin, qui contribuent à préserver la biodiversité
- ❑ N'oubliez pas que des ingrédients comme le lait de coco, de soja ou de noix, souvent utilisés dans la pâtisserie vegan, ont également un impact sur la biodiversité. Demandez à vos fournisseurs d'où proviennent ces produits, si des politiques sociales et environnementales sont en place là où ils sont cultivés, et s'ils peuvent proposer des options d'agroforesterie ou de permaculture

“Il y a dix ans environ, nous avons commencé à rechercher des variétés de céréales plus locales pour confectionner notre pain. Nous avons alors appris que les producteurs de notre région ne cultivaient que deux variétés principales de blé, essentiellement en raison des pressions sur les prix exercées par leurs gros clients. Nous avons commencé à travailler avec des producteurs locaux pour nous procurer des variétés locales, par exemple l'épeautre et le sarrasin. L'année dernière, nous avons ainsi triplé notre production de pain à base de sarrasin.”



Claudio ARGIBAY COUÑAGO
Boulangier et propriétaire
Panadería Argibay
Porriño, Espagne



© Дима Коробка / Adobe Stock



Il a fallu deux ans à Maxime Frédéric pour parfaire son approvisionnement en lait. Mais aujourd'hui, le chef pâtissier du Cheval Blanc Paris est heureux à juste titre de travailler directement avec une ferme laitière normande - La ferme de la fosse à l'eau - qui fournit les quatre restaurants et l'hôtel en lait.

La petite laiterie biologique avait du mal à rester en affaires en raison de la faiblesse des prix des produits laitiers et du travail physiquement et mentalement épuisant de l'agriculture.

Quand Maxime a expliqué sa vision de soutenir directement la ferme, en payant un prix fixe pour leur lait, ça a tout changé. Aujourd'hui, Maxime paie un prix qui a été convenu directement avec les agriculteurs Christophe et Corinne et qui est fixé à un niveau qui fonctionne pour eux. Cela leur permet de n'avoir à traire leurs vaches qu'une fois par jour et non plusieurs fois, laissant ainsi les vaches se reposer, contribuant à améliorer leurs conditions d'élevage et valoriser la qualité du lait qu'elles produisent.

« C'est un engagement fort ! On le voit avec nos équipes. Lorsqu'ils ouvrent un seau de lait, le respect de la matière première n'en est que plus grand. »

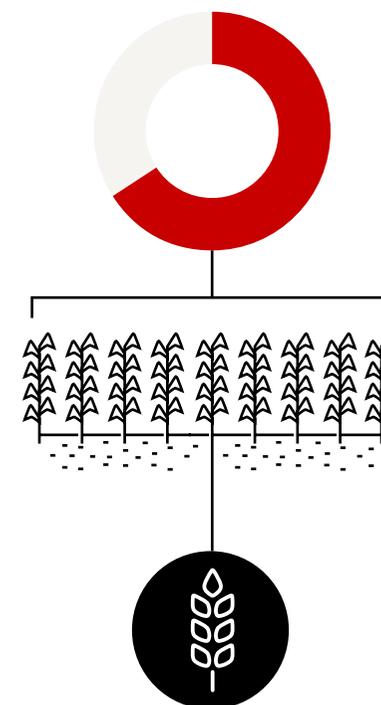
Non seulement le partenariat de Maxime avec la ferme a créé des emplois - la ferme est passée de deux employés à temps plein à six - mais cela signifie que la ferme peut maintenir ses normes élevées de bien-être animal et recevoir un prix juste pour son produit. En parallèle, les chefs de retour au Cheval Blanc Paris comprennent pleinement la valeur du produit qu'ils utilisent.



Maxime FRÉDÉRIC
Chef pâtissier
Cheval Blanc Paris
Paris, France

Si plus de 6 000 espèces ont pu être cultivées à des fins alimentaires, aujourd'hui 9 d'entre elles représentent

66% de la production agricole totale⁷.



Sur ces 9 cultures, la plus largement cultivée à travers le monde est le blé⁸.

7. <http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>
8. <https://wheat.org/wheat-in-the-world/>



« Nous aimons explorer les ingrédients inédits en pâtisserie » confie Richard Ekkebus, Chef du restaurant Amber. Si les noix sont souvent utilisées dans les pâtisseries et desserts, les graines le sont bien moins. Richard a pris l'habitude de travailler avec les graines de tournesol et de potiron et de les décliner dans une sorte de pralin, à la place des noisettes. Cela permet non seulement d'utiliser des ingrédients souvent négligés voire gaspillés, mais cela apporte également toute une palette de nouvelles saveurs à ses desserts.



Richard EKKEBUS
Chef de cuisine
Amber
Hong Kong

INGRÉDIENTS DU TERROIR ET MÉTHODES DE BOULANGERIE TRADITIONNELLES

Dans le monde de la boulangerie artisanale, on assiste à un retour en force de techniques traditionnelles et d'ingrédients du terroir qui s'inscrivent dans une démarche de durabilité. Le recours à des ingrédients peu utilisés, souvent moins transformés ou raffinés, peut s'avérer bénéfique pour la biodiversité. Cherchez par exemple à utiliser des farines issues d'exploitations locales. Des initiatives telles que The Real Bread Campaign au Royaume-Uni permettent de promouvoir un pain confectionné sans produits de traitement et autres additifs artificiels.



© JenkoAtaman / Adobe Stock

Sourcing

Check-list pour un sourcing durable

Voici les principaux points à retenir pour instaurer des pratiques plus durables au sein de votre boulangerie, chocolaterie, pâtisserie ou restaurant.

THÈME	ACTION
 Célébrer les produits locaux et de saison	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Intéressez-vous à la provenance de tous vos ingrédients, dans l'idéal à l'échelle de l'exploitation, et incluez au moins une exploitation ou un producteur local dans vos sources d'approvisionnement<input type="checkbox"/> Variez vos pâtisseries et vos desserts au fil des saisons et portez attention aux spécialités saisonnières pour renforcer leur attrait
 Soutenir les producteurs du monde entier	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Demandez à vos fournisseurs des précisions sur la provenance des denrées non périssables (cacao, sucre, vanille, thé, café, etc.) et des fruits exotiques. Cherchez à savoir quel est leur pays d'origine et idéalement dans quelle exploitation ils ont été cultivés<input type="checkbox"/> Achetez auprès de fournisseurs qui ont mis en place des politiques sur les droits des travailleurs et les normes environnementales
 Défendre la biodiversité et le bien-être animal	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Optez au minimum pour des œufs de poules élevées hors cage<input type="checkbox"/> Interrogez vos fournisseurs sur les normes de bien-être animal établies pour tous les produits laitiers<input type="checkbox"/> Pour des denrées non périssables telles que la farine et le sucre, optez plutôt pour des produits biologiques, issus de pratiques de culture responsables qui impliquent un minimum d'interventions chimiques



© Canob / Adobe Stock



Contribuer à une alimentation raisonnée



LES ENJEUX

- * Rares sont ceux qui n'apprécient pas la gastronomie sucrée. Si diaboliser les sucreries n'est pas la réponse, il est important de garder à l'esprit les impacts potentiels sur la santé
- * Les réglementations autour des additifs chimiques évoluent et des efforts sont menés pour réduire la consommation de sucre (par exemple avec des taxes sur les produits sucrés). Les chefs doivent être au fait des implications potentielles de ces évolutions
- * Les besoins alimentaires et le type de produits demandés changent eux aussi. On assiste à un essor de la demande pour des pâtisseries et desserts sans allergène, des offres sans gluten ou sans lactose, et des produits biologiques ou sans pesticides

POURQUOI C'EST IMPORTANT

- * À l'échelle mondiale, le surpoids devient courant et se traduit par d'énormes problèmes et coûts de santé avec l'explosion des cas d'obésité et de diabète
- * La sensibilisation aux questions de santé joue un rôle croissant dans les choix des consommateurs. Être à l'écoute de cette demande et proposer des recettes qui se soucient un tant soit peu des enjeux de santé trouvera certainement un écho auprès des clients. En tant que chefs, vous avez la possibilité d'influencer positivement les choix des consommateurs par le biais de vos menus. Tout est une question d'équilibre



À l'échelle mondiale,
l'obésité a quasiment
triplé depuis 1975.

En 2016,

39%

de tous les adultes
étaient classés
en surpoids⁹.

© Anne-Claire Heraud

9. <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>



COMMENT AGIR POUR CONTRIBUER À UNE ALIMENTATION RAISONNÉE



- ❑ Expérimentez pour réduire la teneur en sucre, en sel et en matières grasses des recettes proposées. De nombreuses recettes datent d'époques où les considérations diététiques n'avaient pas vraiment cours et peuvent être reformulées sans sacrifier la qualité ou le goût
- ❑ Le sucre raffiné a été identifié comme l'une des causes majeures des problèmes de santé. Privilégiez des ingrédients ayant une moindre teneur en sucre raffiné, optez plutôt pour des ingrédients ayant naturellement un pouvoir sucrant ou un goût sucré tels que le miel, l'agave, les dates ou le sirop d'érable, sans oublier des alternatives telles que le sucre de noix de coco
- ❑ Répondez aux différents besoins diététiques en proposant des options sans gluten, sans lactose ou vegan, et veillez à ce que votre personnel soit informé des exigences en matière d'allergènes
- ❑ Proposez et portez attention aux options plus saines, notamment avec plus de fruits et moins de sucre, de sel et de matières grasses
- ❑ Utilisez des céréales complètes, des noix et des graines, qui sont tous peu raffinés et présentent un [index glycémique](#) plus faible
- ❑ Utilisez des techniques de fermentation qui convertissent les sucres et amidons en substances plus simples, avec des bienfaits pour la santé tels qu'une moindre incidence sur la glycémie
- ❑ Évitez les offres et promotions du type « un produit acheté, un autre offert », qui encouragent les excès alimentaires
- ❑ Cherchez à connaître la quantité de « sucres cachés » présents dans les denrées transformées

Alors que l'incidence de l'intolérance au gluten et de la maladie cœliaque progresse dans le monde¹⁰, le secteur de la boulangerie est celui où les ventes de produits sans gluten sont les plus importantes et progressent le plus¹¹



© ismshko / Adobe Stock

“J’essaie de faire attention au sucre. La plupart des recettes sont des classiques qui ont été modernisés. J’aime tirer parti du sucre naturellement présent dans les fruits et certains légumes. Je pense que ces changements ont plutôt tendance à améliorer mes chocolats, car un excès de sucre a pour effet de masquer les arômes.”



Jared JIANN LIH CHUAH
Propriétaire
Sweets by Jared
Oslo, Norvège

10. <https://celiac.org/about-the-foundation/featured-news/2020/02/incidence-of-celiac-disease-steadily-increasing/>
11. <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/gluten-free-products-market>



COMMENT SUIVRE LES ÉVOLUTIONS ET RÉGLEMENTATIONS EN MATIÈRE D'INGRÉDIENTS



- Réduisez ou éliminez le recours aux colorants artificiels. Utilisez des colorants d'origine naturelle ou cherchez des alternatives naturelles telles que des fruits ou légumes. Ainsi les betteraves peuvent être déshydratées et réduites en poudre pour ajouter de la couleur à vos créations
- Devenez membre d'une association du secteur et inscrivez-vous à ses lettres d'information pour rester au fait des réglementations régissant les ingrédients alimentaires
- Veillez à connaître votre organisme de tutelle national et inscrivez-vous à ses lettres d'information. Par exemple, aux États-Unis, la Food & Drug Administration, et dans l'U.E., l'Autorité européenne de sécurité des aliments
- Créez une politique pour l'utilisation responsable des ingrédients et diffusez-la auprès de l'ensemble de votre personnel

À l'Auberge la Fenièrre et KOM&SAL, toute la cuisine de Nadia Sammut est 'libre' de gluten et lactose. KOM&SAL va encore plus loin dans la démarche, et s'engage également à ne plus proposer de produits conçus à partir d'œufs. Vivre avec la maladie coéliqua a inspiré Nadia, non seulement à interdire l'expression « sans gluten », mais aussi à s'appuyer sur différentes techniques qui permettent à ses créations d'atteindre un maximum de gourmandise, de texture et de goût, inspirés par une philosophie de cuisine « libre ».

« L'enjeu est de créer une expérience culinaire gustative délicieuse qui « fait oublier » aux clients l'absence de certains ingrédients. On parle d'une cuisine en conscience et des farines libres de gluten. Pour moi le pois chiche ce n'est pas du blé, c'est du pois chiche »



Nadia Sammut

Cheffe de cuisine à l'Auberge la Fenièrre et fondatrice de KOM&SAL®
Lourmarin & Cavailon, France



© Vladislav Nosik / Adobe Stock



SUCRE

La production de sucre peut favoriser de nombreux problèmes environnementaux, qu'il s'agisse de la perte de biodiversité ou de la raréfaction des ressources en eau. Ces dommages viennent s'ajouter aux impacts sur la santé liés à une consommation excessive de sucre. D'où la recherche d'alternatives meilleures aussi bien pour notre corps que pour la planète, et la réévaluation de la façon dont le sucre est utilisé en cuisine.

La production de sucre raffiné est un processus énergivore et aquavore. Les cultures de canne à sucre et de betterave sucrière utilisent de grandes surfaces, appauvrissent la qualité du sol au fil du temps et sont sensibles aux maladies, ce qui impose l'usage fréquent de pesticides¹². La canne à sucre comme la betterave sucrière peuvent être cultivées en mode biologique, avec des pratiques plus respectueuses de l'environnement et un usage moins important, voire nul, de pesticides. La production du sucre se fait à partir de canne à sucre ou de betterave sucrière en fonction des régions du monde. La canne à sucre est principalement cultivée sous des climats tropicaux, tandis que la betterave est adaptée à des latitudes plus tempérées. Les conditions

de travail et la rémunération posent donc plus souvent problème dans les exploitations de canne à sucre.

Adoptez une double approche associant des sources de sucre cultivées et produites localement et le recours à des sucres moins raffinés. Ces derniers impliquent un traitement moins énergivore, et affichent le plus souvent une empreinte carbone plus faible que le sucre raffiné.

Repenser votre utilisation du sucre vous amènera sans doute à devoir modifier des recettes, mais ce peut être l'occasion de tester de nouvelles spécialités, de former ou d'engager du personnel pour travailler à l'élaboration de recettes et de communiquer vos efforts à vos clients.

“Les gourmandises sucrées doivent toujours être un plaisir, mais un plaisir raisonné.”



Valetin MILLE
Chef pâtissier
Amber
Hong Kong

Le glacier Frankie & Jo's, basé à Seattle, propose plus de 10 parfums de glace d'origine végétale ainsi que trois spécialités par mois qui changent au gré des saisons. Chez Frankie & Jo's, ces parfums spéciaux et ces nouveaux ingrédients sont réellement l'occasion d'innover et d'élargir l'offre proposée, en expérimentant par exemple différents types d'agents sucrants. Parfois il peut s'agir du sucre de canne traditionnel, mais d'autres ingrédients tels que le sirop d'érable, le sucre de noix de coco et les dattes sont aussi utilisés pour sucrer certaines glaces (qui sont toutes 100 % vegan). Cette diversité prouve que le sucre de canne n'est pas forcément indispensable pour créer de délicieuses crèmes glacées, avec en outre l'avantage de pouvoir s'adresser à des clients qui souhaitent éviter le sucre de canne. Comme le souligne la Directrice culinaire Amy Brown, « *Nous aimons répondre à tous les goûts et à toutes les attentes* ».



Amy BROWN
Directeur
culinaire
Frankie & Jo's
Seattle, États-Unis

¹². https://www.sustainweb.org/foodfacts/sweet_and_sour/



LES ENJEUX

Aucune entreprise n'évolue isolément.

Un environnement dynamique peut être un réel atout pour les boulangeries, pâtisseries et restaurants. Ces établissements peuvent, à leur tour, venir en aide aux personnes défavorisées, revitaliser leur environnement et être une source de prospérité économique. En outre, les consommateurs considèrent toujours plus qu'une entreprise ne doit pas rechercher seulement le profit. Les chefs et les propriétaires d'établissements ont aussi la responsabilité d'utiliser leurs compétences et leurs réseaux pour participer activement au bien-être collectif.

POURQUOI C'EST IMPORTANT

Tisser des liens à l'échelle locale peut être le moyen de fidéliser aussi bien la clientèle que le personnel, et les produits proposés n'en seront que plus appréciés. C'est la recette d'une activité durable et prospère. Vous pouvez exercer une influence positive dans votre environnement, avec des retombées d'ordre social, économique et environnemental, par exemple en vous associant à d'autres entreprises pour optimiser les services de collecte et de recyclage. Un café, un restaurant ou une boutique peuvent être le cœur battant d'un quartier. Donner, du temps, de l'espace ou de l'argent, est un autre moyen de renforcer l'impact positif d'une entreprise sur son environnement.



“Pour moi, les valeurs de l'artisanat, du travail, de la valorisation du travail réalisé, sont très importantes. Nous soutenons l'économie locale - de la porcelaine, en passant par terre cuite jusqu'à l'ébéniste...”



Maxime FRÉDÉRIC
Chef pâtissier
Cheval Blanc Paris
Paris, France

© olgapogorelova / Adobe Stock



COMMENT AGIR EN FAVEUR DE VOTRE COMMUNAUTÉ

- Adhérez et participez à des associations ou à des réseaux d'entreprises pour comprendre quels sont les besoins locaux et comment apporter votre contribution
- Développez des programmes de formation et d'apprentissage pour accompagner les collaborateurs qui souhaitent évoluer professionnellement, par exemple du service à la clientèle vers un poste administratif
- Approvisionnez-vous auprès d'entreprises proches de vous pour favoriser la prospérité de l'économie locale et réduire les coûts logistiques/de transport
- Laissez du temps à votre personnel pour des actions de bénévolat, envisagez de prêter du personnel ou des locaux à des organisations caritatives ou des associations locales, et donnez l'équivalent des sommes récoltées par votre personnel pour des œuvres de bienfaisance locales
- Mesurez et déclarez votre impact social, par exemple Nombre d'heures de bénévolat, fonds collectés, etc. Rendre vos efforts publics peut encourager d'autres entreprises à suivre la même voie ou à intensifier leurs actions
- Soyez attentif aux besoins des personnes porteuses de handicap, qu'il s'agisse de collaborateurs ou de clients. En assurant par exemple l'accessibilité pour les clients en situation de handicap, ou en adaptant les conditions de travail des employés, selon les besoins

Patrice Demers s'est étroitement impliqué avec l'association La Tablée des Chefs dès sa création. Le chef soutien La Tablée de diverses façons : en participant à des collectes de fonds à travers de l'organisation de stages culinaires, en embauchant des apprentis de La Tablée pour leur offrir une expérience professionnelle et certifiante, ou en favorisant le don de produits invendus. Un bon exemple des nombreux soutiens qu'une entreprise peut apporter aux associations ou ONG locales.



Patrice Demers
Chef pâtissier
& propriétaire
Patrice Pâtissier
Montréal, Canada



© Jonah Pettrich / Unsplash



LES ENJEUX

Les cuisines des boulangeries, pâtisseries et restaurants peuvent être des lieux de travail très exigeants sur le plan physique. Les horaires qui empiètent sur la vie sociale, le travail sous pression et les faibles salaires sont autant de points qui peuvent rendre peu attractive une carrière à long terme dans la gastronomie sucrée

POURQUOI C'EST IMPORTANT

- * Il convient de favoriser des conditions qui assureront un environnement de travail plus épanouissant pour le personnel et renforceront l'attractivité d'une carrière dans ce secteur, afin que les personnes puissent y exprimer tout leur talent. Ne sous-estimez pas les bénéfices d'un personnel fidélisé et impliqué
- * La rotation du personnel a un coût pour les entreprises. La clef de la réussite consiste à adopter une approche progressiste en termes de salaires, de pourboires et plus largement de conditions de travail pour améliorer le recrutement et la fidélisation des employés

Des horaires de travail nuisant à la vie sociale, un salaire et des avantages sociaux peu attractifs ainsi que le manque de perspectives de carrière comptent parmi les principales raisons pour lesquelles les employés quittent le secteur de la restauration¹³.



© standret / Adobe Stock

13. <https://www.ukhospitality.org.uk/blogpost/1721400/325437/Retaining-Staff>



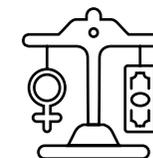
COMMENT ASSURER UN TRAITEMENT ÉQUITABLE DE L'ENSEMBLE DU PERSONNEL 

- Mettez en œuvre une politique de recrutement et d'emploi qui favorise la diversité et l'inclusion en évitant toute discrimination fondée sur le handicap, le sexe, l'âge, les origines ethniques ou l'orientation sexuelle
- Veillez à ce que tout le personnel reçoive au minimum un [salaire de subsistance](#). Ainsi le personnel se sentira valorisé et il sera également possible d'aplanir les écarts parfois trop importants au sein d'un établissement entre salariés et employés rémunérés à l'heure, personnel de salle et de cuisine, chefs et rôles commerciaux. Cela peut avoir des effets positifs sur le moral et réduire considérablement la rotation du personnel, avec des économies à la clé
- Favorisez une culture qui s'intéresse à la santé (physique et mentale) des collaborateurs et leur offre accompagnement et formation. Les avantages sociaux peuvent également contribuer à fidéliser le personnel, par exemple un tarif réduit d'adhésion à un club de gym ou l'accès à des services de conseil
- Réfléchissez à l'aménagement de la cuisine et à l'automatisation pour alléger des tâches physiquement exigeantes. Rendre les systèmes et équipements facilement utilisables par chacun renforce l'implication globale du personnel
- Encouragez le personnel à acquérir de l'expérience et à varier les rôles au sein de l'établissement. Ce type d'opportunités de développement aidera les employés à se former et à étoffer leurs compétences, tout en démontrant l'égalité des chances offerte au personnel
- Encouragez les employés à partager leurs centres d'intérêt et leurs passions hors du travail, pour souder l'équipe par le biais d'activités et de loisirs communs
- Favorisez la communication avec le personnel à travers des réunions informelles ou des lettres d'information qui renforceront l'engagement et l'adhésion des employés
- Proposez une large palette d'avantages sociaux tels que des congés maladie, des congés payés, des dispenses de service pour du bénévolat ou des congés pour convenance personnelle

Au Royaume-Uni, l'écart de rémunération entre hommes et femmes et en fonction des origines ethniques s'établit à

9%

dans le secteur de l'hôtellerie-restauration¹⁴, il reste donc encore du chemin à parcourir. Il faut rendre compte de la rémunération des employés avec plus de transparence et revoir les processus de promotion.



"Nous avons investi dans une nouvelle armoire de fermentation que l'on peut laisser allumée durant la nuit. Il n'est plus nécessaire de faire appel à une équipe de nuit, ainsi le personnel jouit de meilleurs horaires de travail et se montre très satisfait de ce changement !"



Carolina MOLEA
Fondateur
L'Artisane Creative Bakery
Coral Gables, États-Unis

14. https://www.codehospitality.co.uk/industry_insights/happiness-in-hospitality-2020-2021/#conclusion



Traiter le personnel de manière juste



Au cours des 3-4 dernières années, Nadège Nourian a déployé des efforts significatifs pour améliorer le bien-être du personnel au sein de Nadège Pâtisserie, « une manière d'investir concrètement dans nos collaborateurs ».

Parmi les mesures adoptées, un plafond de 8 heures de travail par jour, des rotations flexibles pour le personnel mais aussi la recherche d'un équilibre hommes/femmes et d'une diversité culturelle parmi les collaborateurs. Grâce à une structure de management horizontale, le personnel peut se faire entendre, Nadège encourageant ses employés à la considérer comme leur égale et non comme leur supérieure. Ces efforts ont été récompensés puisque la rotation du personnel est nulle depuis au moins deux ans !



Nadège NOURIAN

Chef et propriétaire
Nadège Pâtisserie
Toronto, Canada

“Pour nous, il est très important que nos collaborateurs partagent nos valeurs. Il est de notre responsabilité lors de l'embauche d'une nouvelle personne d'échanger sur les valeurs de l'entreprise. Nos valeurs sont à la fois écologiques et sociales. Par exemple, nous couvrons également les frais de transport public car nous préférons que notre personnel évite de venir travailler voiture (quand cela le permet).”



Franck MOULARD
Chef pâtissier & propriétaire
Liber Art
Annecy, France



© StratfordProductions / Adobe Stock



Société

Check-list pour un impact social positif

Voici les principaux points à retenir pour instaurer des pratiques plus durables au sein de votre boulangerie, chocolaterie, pâtisserie ou restaurant.

THÈME	ACTION
 Contribuer à une alimentation raisonnée	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Expérimentez pour réduire la teneur en sucre, en sel et en matières grasses des recettes proposées<input type="checkbox"/> Proposez et portez attention aux options plus saines, notamment avec plus de fruits et moins de sucre, de sel et de matières grasses
 Agir en faveur de la communauté	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Adhérez et participez à des associations ou à des réseaux d'entreprises pour comprendre quels sont les besoins locaux et comment apporter votre contribution
 Traiter le personnel de manière juste	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Favorisez une culture qui s'intéresse à la santé (physique et mentale) des collaborateurs et leur offre accompagnement, formation et avantages sociaux



© sonyakamoz / Adobe Stock

Environnement

Préserver les ressources naturelles



LES ENJEUX

La quasi-totalité des décisions prises en cuisine ont des implications quant à l'utilisation de ressources naturelles. La gastronomie sucrée suppose d'importants besoins énergétiques, notamment pour la réfrigération et le chauffage.

Si l'on se penche sur les chiffres du Royaume-Uni, la pâtisserie représente à elle seule

2% de la consommation d'énergie 

et

1% des émissions de gaz à effet de serre de l'ensemble du secteur alimentaire¹⁵ 

POURQUOI C'EST IMPORTANT

Les températures mondiales sont en hausse, mettant en danger la planète et nos ressources alimentaires. Le gaspillage d'énergie et d'eau n'est pas seulement mauvais pour l'environnement mais aussi coûteux pour votre entreprise. Bonne nouvelle : dans le domaine de la durabilité, les intérêts financiers et ceux de l'environnement convergent. Vous disposez de moyens pour réduire vos coûts et accroître vos marges sans pour autant augmenter vos ventes. Une baisse de 20 % des coûts énergétiques peut vous apporter le même bénéfice final qu'une progression de 5 % des ventes¹⁶.



¹⁵ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2352550918303087>
¹⁶ <https://qz.com/1248272/a-20-cut-in-energy-costs-could-represent-a-5-increase-in-sales/>



COMMENT AGIR EN FAVEUR D'UNE VALORISATION

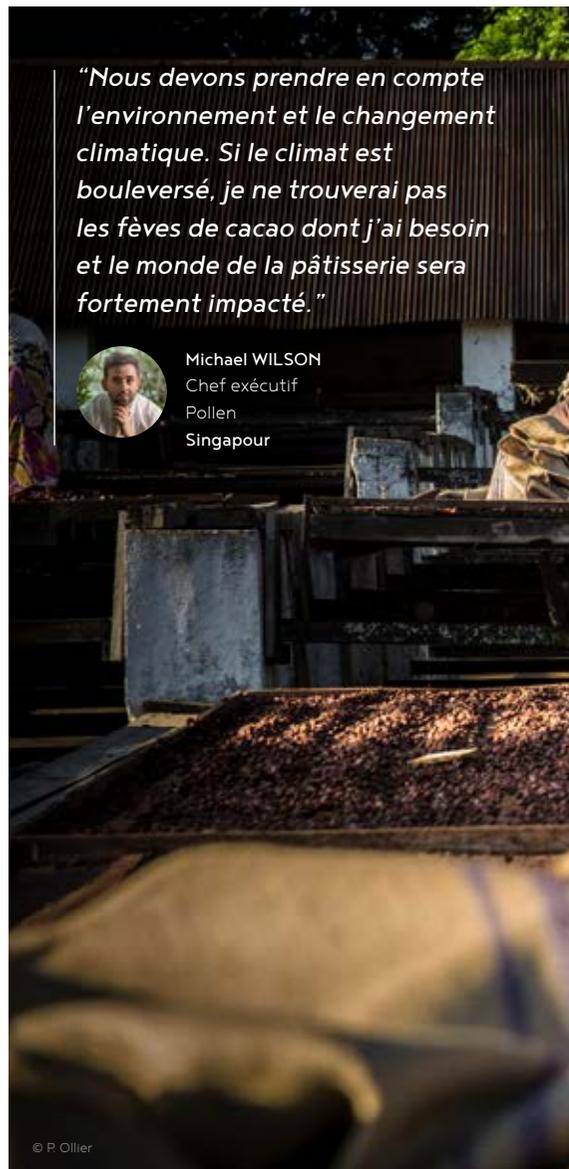


DES RESSOURCES NATURELLES

- Contrôlez régulièrement votre consommation d'eau et d'énergie. Les compteurs intelligents, par exemple, vous permettent de suivre votre consommation quotidienne pour identifier les tendances et les axes d'amélioration potentiels. C'est aussi l'assurance d'obtenir des relevés de compteurs au plus près de la réalité, pour payer votre consommation effective d'énergie et d'eau.
- Maintenir l'équipement en bon état par des entretiens réguliers permet qu'il soit le plus efficace possible. Des systèmes de réfrigération régulièrement nettoyés et entretenus consomment nettement moins d'énergie, avec des économies à la clé.
- Lorsque vous achetez de nouveaux équipements, optez pour des produits aussi économes en énergie que possible. Il est utile de s'intéresser au « coût total de propriété » pour comprendre les économies qu'une option moins gourmande en énergie peut apporter sur le long terme.
- Passez du gaz à l'électricité lorsque cela est possible.
- Parlez à votre fournisseur d'énergie pour connaître ses tarifs verts, des tarifs qui couvrent une énergie produite à partir de [sources renouvelables](#) telles que le solaire ou l'éolien.
- Formez régulièrement votre personnel aux pratiques garantissant une consommation d'énergie efficace, par exemple : quand allumer et éteindre les fours et les congélateurs à air pulsé, et quelles températures utiliser. Les fours et les cuisinières à induction modernes montent très rapidement en température si bien qu'il est inutile de les laisser allumés « au cas où ».
- Formez régulièrement votre personnel aux pratiques à suivre pour ne pas gaspiller d'eau, par exemple : laver les produits dans un bac plutôt qu'à l'eau courante, ou ne mettre en marche le lave-vaisselle que lorsqu'il est plein.
- Installez des dispositifs qui permettent d'économiser de l'eau et de l'électricité, tels que des embouts aérateurs sur les robinets et des ampoules LED. Ils vous permettront d'abaisser considérablement vos coûts annuels.



© raoulgalop / Adobe Stock



“Nous devons prendre en compte l’environnement et le changement climatique. Si le climat est bouleversé, je ne trouverai pas les fèves de cacao dont j’ai besoin et le monde de la pâtisserie sera fortement impacté.”



Michael WILSON
Chef exécutif
Pollen
Singapour

© P. Ollier

Ce ne sont pas seulement les machines utilisées qui comptent mais aussi la façon de les utiliser. Dafne Daniel-Soto de Mono a mis en lumière les économies d’énergie réalisables en réfléchissant au mode de cuisson des pâtisseries dès l’étape de développement. Dafne aime utiliser des recettes dont la cuisson peut se faire en parallèle. Ainsi, au lieu de devoir consacrer une journée entière à la cuisson en préparant ses plateaux le matin, Dafne n’a besoin que de deux fournées. C’est le cas par exemple pour ses biscuits et ses tuiles, qu’elle peut mettre à cuire ensemble. Les biscuits vont dans la partie haute du four et les tuiles dans la partie basse, ce qui réduit le temps d’allumage du four, consomme moins d’énergie et fait baisser la facture d’électricité..



Dafne DANIEL-SOTO
Chef pâtissier
Mono
Hong Kong

“Une idée répandue veut que des pratiques plus durables soient aussi plus onéreuses, ce qui n’est pas le cas. Il vous faut un bon modèle d’affaires et comprendre que les investissements et les coûts sont deux choses bien différentes. Ainsi un four efficace est un investissement qui a un intérêt financier sur le long terme, et non simplement un coût plus élevé à court terme.”



Carolina MOLEA
Fondateur
L’Artisane Creative Bakery
Coral Gables, États-Unis



LA PROBLÉMATIQUE

Le gaspillage alimentaire affecte toutes les parties de la cuisine et coûte au secteur de la restauration des milliards de dollars par an. La gastronomie sucrée est souvent économe et précise dans ses recettes, mais un certain degré de gaspillage subsiste. Des fruits et produits laitiers peuvent se gâter, des parts de pâtisseries finir à la poubelle, les portions peuvent être trop grandes et les étagères trop remplies pour être sûrs de ne pas décevoir les attentes des clients. Tout cela conduit à un gaspillage alimentaire qui peut être évité.

POURQUOI C'EST IMPORTANT

À l'échelle mondiale, 8 à 10 % des émissions de gaz à effet de serre sont associées à de la nourriture qui n'est pas consommée¹⁷. Cette nourriture gaspillée représente également un coût financier pour les entreprises. Compte tenu des pénuries alimentaires qui sévissent dans certaines parties du monde, une entreprise responsable se doit de limiter le gaspillage alimentaire.

À travers l'U.E., au moins

3,5 millions de tonnes

de pain sont jetées
par les boulangeries
chaque année¹⁸



"Nous évoquons souvent le recyclage et la réutilisation, mais bien moins la réduction des quantités. Je pense que le meilleur moyen d'éviter que de la nourriture soit gaspillée consiste d'abord à en produire moins. Pour ma part, je prends en compte ce point lorsque je conçois mes desserts. J'essaie de créer des recettes qui utilisent les différentes parties de chaque ingrédient. Un autre axe intéressant consiste à optimiser chaque processus en cuisine pour réduire au minimum les surplus."



Sandra ORNELAS
Chef pâtissier
L'Ecole Valrhona
Espagne

© Ullab / Adobe Stock

¹⁷ <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
¹⁸ https://ec.europa.eu/environment/life/project/Projects/index.cfm?fuseaction=search.dspPage&n_proj_id=3996

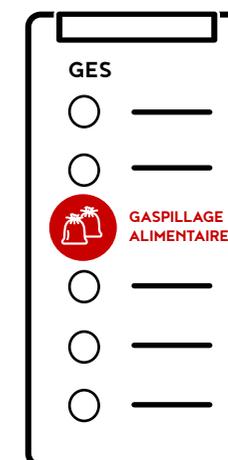


COMMENT AGIR POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :



- Créer des recettes qui engendrent peu de déchets. Essayer de minimiser le gaspillage en amont, durant l'élaboration de la recette, est le meilleur moyen de veiller à ce que rien ne soit gâché. Ainsi le chocolat peut être utilisé de mille et une manières, par exemple pour enrober des noix ou réaliser des décorations
- Encouragez le personnel à se montrer innovant et à repenser les recettes afin que des ingrédients inutilisés ou des chutes soient employés dans d'autres préparations. Par exemple utiliser des restes de pain pour confectionner des desserts, ou associer des restes de biscuits sablés avec du chocolat de couverture pour apporter une texture intéressante à vos créations
- Utilisez des méthodes de conservation qui permettent d'éviter le gaspillage, par exemple : transformer des fruits inutilisés ou imparfaits en confitures ou en sauces, déshydrater des ingrédients tels que des zestes de fruits pour en faire des poudres qui pourront servir pour la garniture d'autres plats
- Contrôlez régulièrement vos ventes et vos stocks excédentaires à la fin de la journée pour vous assurer que vous produisez des quantités adéquates. Voyez s'il est possible de recourir à des précommandes pour mieux planifier vos ventes, de façon à mieux gérer vos niveaux de stock et à limiter les risques de gaspillage
- Utilisez la précommande lorsque vous ajoutez des nouveautés à votre offre, pour garantir les achats et limiter le gaspillage
- Formez régulièrement les chefs. Des mesures précises et des recettes exécutées sans erreur permettront de gâcher moins de produits
- Veillez à ce que les garnitures ou décorations soient comestibles : tiges, queues, zestes et fleurs
- Expliquez aux clients que vos étagères ne sont pas systématiquement pleines car vous limitez vos stocks pour réduire le gaspillage alimentaire, et encouragez-les à profiter des produits disponibles. Les réseaux sociaux peuvent être adaptés pour ce type de communication
- Dispensez aux clients des conseils sur la manière de garder et réchauffer des restes, et fabriquer des conserves à la maison

Le gaspillage alimentaire mondial, s'il était un pays, se classerait au troisième rang après la Chine et les États-Unis en termes d'émissions de gaz à effet de serre¹⁹



“En tant que chef pâtissier qui a le souci du travail bien fait, l'efficacité et la réduction des déchets s'inscrivent dans mes pratiques habituelles”



Shigeru NOJIMA
Chef exécutif
Grand Hyatt
Fukuoka, Japon

19. <https://ourworldindata.org/food-waste-emissions>



COMMENT AGIR FACE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



- Effectuez des inventaires réguliers de vos stocks pour avoir une idée précise des articles dont vous avez besoin, au lieu de passer des commandes automatiques
- Contrôlez périodiquement votre niveau de gaspillage alimentaire aux différentes étapes : denrées ou produits qui se gâtent en raison de la commande/production de quantités excessives, erreurs de préparation et restes laissés par les clients, laissant penser que les portions pourraient être réduites
- Mesurez le gaspillage alimentaire dans ces trois catégories (aliments qui se gâtent, problèmes de préparation et déchets de table) et fixez-vous des objectifs de réduction
- Formez le personnel à séparer les déchets alimentaires des autres types de déchets
- Collaborez étroitement avec les fournisseurs pour veiller à ce que toutes les livraisons respectent les quantités spécifiées
- Si vous avez des invendus à la fin de la journée, envisagez de les vendre à prix réduit dans votre établissement. Vous pouvez également faire appel à des services tels que Too Good To Go, ou d'autres services ou applications anti-gaspillage du même type dans votre pays
- Les invendus peuvent également être proposés au personnel ou donnés à des organisations caritatives ou encore à des banques alimentaires
- Adressez-vous à votre entreprise de collecte pour connaître les options en matière de recueil de déchets alimentaires. Éliminer les déchets inévitables par des systèmes de compostage ou de digestion anaérobie représente la solution la plus respectueuse de l'environnement

“Nous avons mis en place une politique anti-gaspillage très stricte au sein de notre boulangerie-pâtisserie. Nous fabriquons nos produits essentiellement sur commande, ce qui est facile à mettre en place avec les restaurants et autres clients professionnels, mais pour les articles proposés sur place, une association locale d'aide aux jeunes récupère l'ensemble des invendus. Nous avons à cœur de soutenir des associations locales et pouvons donc intégrer la gestion des excédents à notre engagement au service de la communauté.”



Jeffrey FINKELSTEIN
Chef et propriétaire
Hof Kelsten
Montréal, Canada

Tous les ingrédients ont de la valeur. En avoir conscience peut faire naître des idées innovantes pour utiliser le moindre gramme de produit. Conscient du coût des graines de vanille, le chef Crystal Chiu du restaurant Canlis à Seattle souhaitait utiliser au mieux ce précieux ingrédient. Après avoir utilisé les graines, le restaurant met également de côté les gousses, les fait infuser dans du sucre ou les mélange à des poudres qui seront utilisées dans d'autres préparations. Ainsi, rien ne se perd.



Crystal CHIU
Chef pâtissier
Canlis
Seattle, États-Unis



En matière de gaspillage alimentaire, Jérôme Raffaelli, chef pâtissier et co-gérant de la pâtisserie végétane Oh Faon ! à Marseille adopte une approche assez radicale : il cherche à fabriquer la juste quantité de produits à vendre. Cela signifie que si un client se rend dans sa pâtisserie à 17h, il n'y aura probablement plus grand-chose dans la vitrine. Oh Faon ! casse les idées reçues qui stipulent que les étagères doivent rester pleines tout au long de la journée, et choisit d'aller dans une direction radicalement opposée. Jérôme voit ici l'opportunité d'éduquer et de sensibiliser ses clients au gaspillage alimentaire, en soulignant qu'avec une production limitée chaque jour, cela contribue à créer de la rareté et par conséquent une demande accrue. Non seulement cela signifie-t-il que le gaspillage alimentaire est réduit, mais cela réduit également la consommation d'énergie de la boutique, ainsi que le temps de travail des équipes. Pour les rares jours où il reste des invendus, Oh Faon ! les distribue aux collaborateurs ou aux magasins locaux, ou les vend à des restaurants locaux. Un excellent exemple de collaboration avec d'autres entreprises locales pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Jérôme RAFFAELLI

Chef pâtissier & co-gérant
Oh Faon !
Marseille, France



© NIK Merkulov / Adobe Stock



CONNAÎTRE VOTRE NIVEAU DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Si vous ne savez pas par où commencer avec la question du gaspillage alimentaire, ni si ce problème se pose au sein de votre établissement, tentez une auto-évaluation. Cela vous permettra d'évaluer vos déchets, d'avoir une idée de votre niveau actuel de gaspillage alimentaire et d'identifier plus aisément des pistes pour améliorer les choses.



Une fois que les nouveaux processus auront été appliqués un certain temps (nous recommandons au moins un mois), répétez l'auto-évaluation afin de mesurer vos progrès. Régulièrement menée, cette évaluation vous dira quelle est l'efficacité des pratiques anti-gaspillage mises en place et vous aidera à identifier de nouveaux points sur lesquels agir à l'avenir.

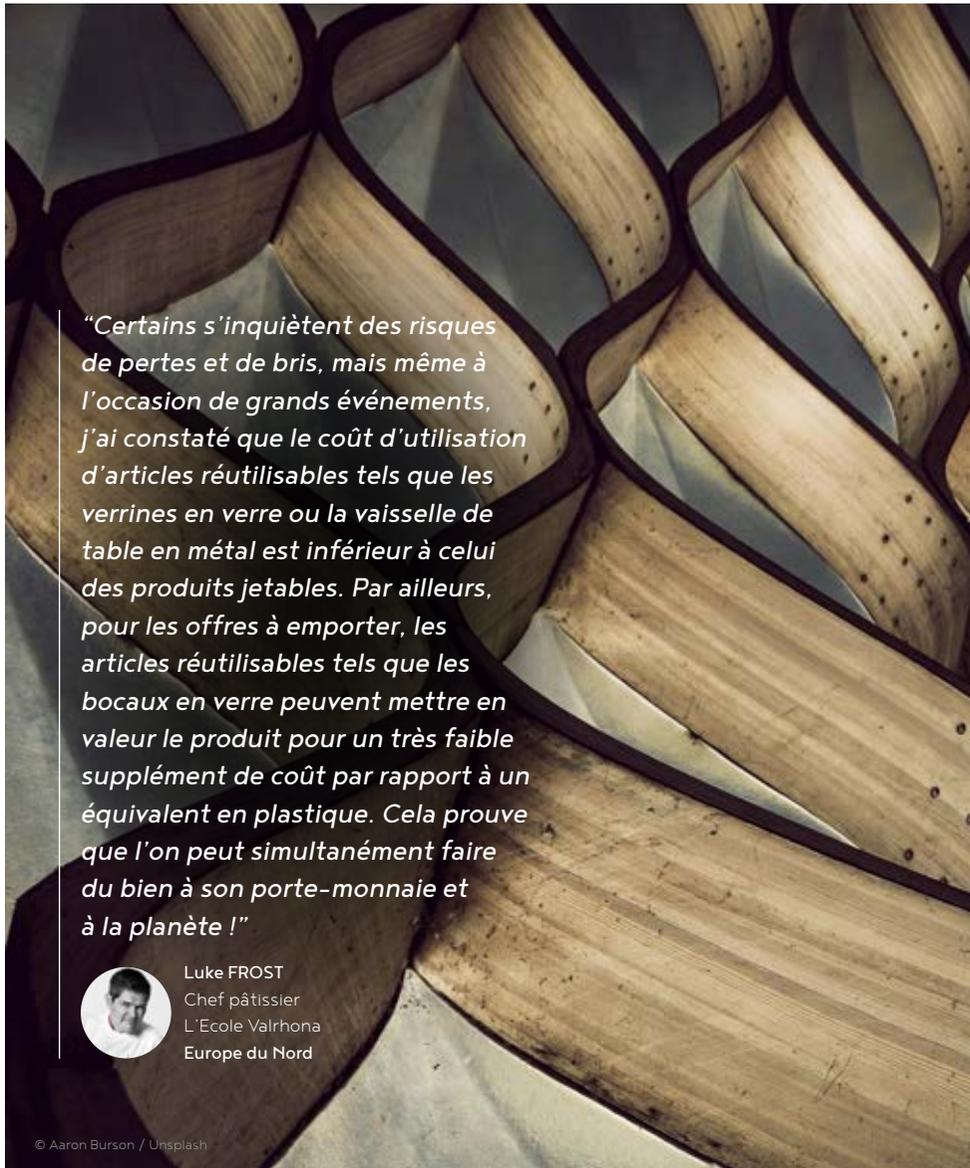


LES ENJEUX

À l'instar du reste de la société, la gastronomie sucrée s'est habituée à utiliser toujours plus d'articles jetables : poches pâtisseries en plastique, films en plastique, emballages pour la vente aux clients ou tabliers jetables. Une grande partie de ces articles sont en plastique mais on y trouve également de grandes quantités de papier, de carton et d'aluminium, qui ne sont utilisés qu'une fois et partent ensuite en décharge.

POURQUOI C'EST IMPORTANT

Réduire la quantité d'articles à usage unique devrait être votre première priorité en matière de gestion des déchets. Ces produits ont une durée de vie extrêmement courte et sont souvent fabriqués à partir de matériaux non renouvelables. Nous devons abandonner une économie linéaire de production/utilisation/élimination en faveur d'un modèle circulaire qui met en avant la réduction, la réutilisation et le recyclage, dans cet ordre. Cela réduira le volume de déchets qui partent en décharge, mais pourra aussi être source d'économies pour vous.



“Certains s'inquiètent des risques de pertes et de bris, mais même à l'occasion de grands événements, j'ai constaté que le coût d'utilisation d'articles réutilisables tels que les verrines en verre ou la vaisselle de table en métal est inférieur à celui des produits jetables. Par ailleurs, pour les offres à emporter, les articles réutilisables tels que les bocaux en verre peuvent mettre en valeur le produit pour un très faible supplément de coût par rapport à un équivalent en plastique. Cela prouve que l'on peut simultanément faire du bien à son porte-monnaie et à la planète !”



Luke FROST
Chef pâtissier
L'Ecole Valrhona
Europe du Nord

© Aaron Burson / Unsplash



COMMENT RÉDUIRE

LES QUANTITÉS UTILISÉES

- Identifiez les domaines où des articles à usage unique peuvent être remplacés par des alternatives réutilisables, par exemple des poches pâtisseries allant au lave-vaisselle, ou des récipients réutilisables en remplacement du film étirable
- Achetez auprès de fournisseurs qui minimisent les emballages de livraison jetables et demandez-leur s'ils proposent des conditionnements réutilisables
- Demandez aux clients s'ils souhaitent avoir un sac avant de leur en donner un, et envisagez de leur proposer une remise s'ils apportent leurs propres contenants, tasses, sacs, etc.
- Demandez-vous si vous avez réellement besoin d'utiliser des articles de conditionnement plus petits, tels que le ruban adhésif ou les étiquettes. Si vous ne pouvez pas vous en passer, optez pour des articles fabriqués à partir de matières recyclées ou de sources renouvelables, notamment labellisées [FSC](#)

COMMENT MIEUX RÉUTILISER

- Veillez à ce que toutes les possibilités de réutilisation aient été exploitées avant de jeter quelque chose, par exemple en choisissant des moules qui peuvent être utilisés pour de multiples produits et en utilisant des décorations pour les différencier, plutôt que d'utiliser un nouveau moule pour chaque nouveau produit
- Utilisez uniquement des articles en plastique qui sont à 100 % réutilisables ou fabriqués à partir de matières recyclées
- Tentez différentes matières pour remplacer les objets en plastique qui ne peuvent être éliminés, par exemple des poches pâtisseries en papier pouvant être lavés et réutilisés, ou des emballages en papier plutôt qu'en plastique
- Soyez à l'affût d'alternatives et tenez-vous au courant des nouveautés qui arrivent sur le marché. De nouvelles solutions sont développées en permanence

COMMENT MIEUX RECYCLER

- Discutez avec votre prestataire de collecte des déchets pour savoir exactement quelles matières se recyclent et ce qu'ils peuvent faire pour accompagner vos efforts
- Formez le personnel à trier les déchets conformément aux consignes en vigueur dans votre zone pour les matières à recycler
- Si vous fournissez aux clients consommant sur place des emballages jetables, indiquez clairement dans quelles poubelles il convient de les jeter pour éviter toute contamination qui nuira au recyclage
- Si vous proposez des emballages à emporter, communiquez avec vos clients sur les pratiques d'élimination responsable des déchets d'emballage. Cela évitera que des matières recyclables ou compostables finissent à la déchetterie, ou qu'un tri inadapté contamine d'autres flux de déchets



PLASTIQUE À USAGE UNIQUE

Il va sans dire que les produits à usage unique se révèlent être les plus pratiques dans la gastronomie sucrée, qu'il s'agisse des poches pâtissières ou des emballages. Nombre de ces produits étant fabriqués à partir de plastique vierge, il est essentiel de tenter de limiter leur usage. S'il existe des solutions et des alternatives, il s'agit d'un domaine complexe qui peut sembler difficile à aborder, en particulier à la lumière des normes d'hygiène qui sont incontournables.

1. Commencez par éliminez tous les plastiques et emballages superflus. Demandez-vous si vous en avez réellement besoin
2. Tentez de remplacer tous les articles en plastique à usage unique par des alternatives réutilisables
3. Pour les éléments qui ne peuvent être remplacés ou supprimés, recherchez des matières plus durables pouvant être facilement recyclées.
Matières alternatives intéressantes :
 - Bagasse (un sous-produit de la transformation de la canne à sucre)
 - Bambou
 - Pulpe végétale
 - rPET (matériau obtenu à partir de plastique recyclé)
 - Bioplastiques fabriqués à partir de ressources végétales telles que l'amidon de maïs
4. Tenez-vous au courant des différents types de plastique disponibles. Tous ne se valent pas en termes d'origine (et de finalité). Il est notamment intéressant de savoir s'ils sont recyclables, biodégradables ou compostables

(voir le [Glossaire](#) pour des définitions de ces termes)

5. Tous les plastiques ne proviennent pas des mêmes sources et leur élimination peut varier tout autant. Adressez-vous à votre prestataire de collecte des déchets pour connaître les modalités d'élimination disponibles dans votre zone, et veillez à ce que votre équipe sache exactement comment mettre ces produits au rebut.

“Nous avons mis en place la consigne pour les contenants à emporter réutilisables en verre. Au cours de l'année dernière, nous avons constaté des changements dans le comportement des clients grâce à cela. Alors que certains d'entre eux ont trouvé cela difficile au début et étaient un peu retissant, nous sommes convaincus qu'un petit coup de pouce peut parfois aider les gens à changer et à adopter de nouvelles habitudes. À ce jour, nos clients ont approuvé notre démarche et certains même apportent leur propre contenant. Parallèlement à cela, nous offrons également des contenants en bambou, ainsi que des couverts en inox.”



Franck MOULARD
Chef pâtissier & propriétaire
Liber Art
Annecy, France

En 2018, Ashford Castle s'est engagé à éliminer tous les plastiques à usage unique de l'hôtel. Pour Paula, les films et poches pâtissières en plastique étaient des objets du quotidien. Pour tenir cet engagement, Paula est revenue aux poches pâtissières en tissu et a même trouvé des modèles réutilisables qui passent chaque nuit au lave-vaisselle. Ce qui a permis à Ashford Castle d'économiser 21 000 poches à douille en l'espace d'un an !



Paula STAKELUM
Chef pâtissier exécutif dans
un centre de villégiature
Ashford Castle
Cong, Irlande

Environnement

Check-list pour un impact environnemental positif

Voici les principaux points à retenir pour instaurer des pratiques plus durables au sein de votre boulangerie, chocolaterie, pâtisserie ou restaurant.

THÈME	ACTION
 Préserver les ressources naturelles	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Contrôlez régulièrement votre consommation d'eau et d'énergie<input type="checkbox"/> Formez régulièrement le personnel aux procédures d'utilisation efficace de l'eau et de l'énergie
 Éliminer le gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Faites évoluer des recettes qui minimisent les déchets et recourrez aux conserves pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
 Réduire, réutiliser, recycler	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Identifiez les domaines où des articles à usage unique peuvent être supprimés et/ou remplacés par des alternatives réutilisables



© hrui / Adobe Stock

Check-list de pratiques durables

Voici les principaux points à retenir pour instaurer des pratiques plus durables au sein de votre boulangerie, chocolaterie, pâtisserie ou restaurant.

THÈME	ACTION
SOURCING	
 Célébrer les produits locaux et de saison	<input type="checkbox"/> Intéressez-vous à la provenance de tous vos ingrédients, dans l'idéal à l'échelle de l'exploitation, et incluez au moins une exploitation ou un producteur local dans vos sources d'approvisionnement <input type="checkbox"/> Variez vos pâtisseries et vos desserts au fil des saisons et portez attention aux spécialités saisonnières pour renforcer leur attrait
 Soutenir les producteurs du monde entier	<input type="checkbox"/> Demandez à vos fournisseurs des précisions sur la provenance des denrées non périssables (cacao, sucre, vanille, thé, café, etc.) et des fruits exotiques. Cherchez à savoir quel est leur pays d'origine et idéalement dans quelle exploitation ils ont été cultivés <input type="checkbox"/> Achetez auprès de fournisseurs qui ont mis en place des politiques sur les droits des travailleurs et les normes environnementales
 Défendre la biodiversité et le bien-être animal	<input type="checkbox"/> Optez au minimum pour des œufs de poules élevées hors cage <input type="checkbox"/> Interrogez vos fournisseurs sur les normes de bien-être animal établies pour tous les produits laitiers <input type="checkbox"/> Pour des denrées non périssables telles que la farine et le sucre, optez plutôt pour des produits biologiques, issus de pratiques de culture responsables qui impliquent un minimum d'interventions chimiques
SOCIÉTÉ	
 Contribuer à une alimentation raisonnée	<input type="checkbox"/> Expérimentez pour réduire la teneur en sucre, en sel et en matières grasses des recettes proposées <input type="checkbox"/> Proposez et portez attention aux options plus saines, notamment avec plus de fruits et moins de sucre, de sel et de matières grasses
 Agir en faveur de la communauté	<input type="checkbox"/> Adhérez et participez à des associations ou à des réseaux d'entreprises pour comprendre quels sont les besoins locaux et comment apporter votre contribution
 Traiter le personnel de manière juste	<input type="checkbox"/> Favorisez une culture qui s'intéresse à la santé (physique et mentale) des collaborateurs et leur offre accompagnement, formation et avantages sociaux
ENVIRONNEMENT	
 Préserver les ressources naturelles	<input type="checkbox"/> Contrôlez régulièrement votre consommation d'eau et d'énergie <input type="checkbox"/> Formez régulièrement le personnel aux procédures d'utilisation efficace de l'eau et de l'énergie
 Éliminer le gaspillage alimentaire	<input type="checkbox"/> Faites évoluer des recettes qui minimisent les déchets et recourez aux conserves pour lutter contre le gaspillage alimentaire
 Réduire, réutiliser, recycler	<input type="checkbox"/> Identifiez les domaines où des articles à usage unique peuvent être supprimés et/ou remplacés par des alternatives réutilisables

Évaluez votre impact

Et maintenant, que faire ?

Vous comprenez les enjeux, vous avez lu les conseils. **Il est temps de découvrir où en est votre entreprise grâce à notre outil gratuit d'évaluation en ligne.**

Cette auto-évaluation vous permettra de savoir quelles sont vos performances actuelles par rapport au cadre de pérennité pour la gastronomie sucrée présenté dans ces conseils pratiques. Conçue pour dresser un état des lieux de la situation actuelle, cette évaluation sera à la fois l'occasion d'identifier les bonnes pratiques déjà en place et les domaines susceptibles d'être améliorés.

Une fois l'évaluation réalisée, vous recevrez un rapport personnalisé qui vous orientera sur les efforts à déployer.

Une fois votre plan d'action défini, joignez vos efforts à ceux de chefs pâtisseries et spécialistes en desserts du monde entier

qui s'emploient à rendre la gastronomie sucrée plus durable. Utilisez les tags Valrhona et Food Made Good dans vos messages sur les réseaux sociaux afin que nous puissions suivre vos progrès !

WWW.VALRHONA-AUDIT.COM

Glossaire



Biodégradables

Les matières biodégradables se décomposent en matières premières avec le temps. Toutefois, aucune certification n'est fournie pour les matières biodégradables. Il est donc important d'étudier le rythme auxquels les différentes matières se décomposent et si elles constitueront à terme une source de pollution pour la planète.



Biodiversité

Le terme biodiversité désigne l'ensemble de la vie sur terre, les plantes, animaux et autres organismes ainsi que les écosystèmes où ils vivent. Un air propre, de l'eau potable, des sols de bonne qualité, la pollinisation des cultures... La biodiversité nous apporte toutes ces choses. Elle permet de lutter contre le changement climatique, de s'y adapter et de réduire l'impact des risques naturels. La biodiversité est essentielle pour la production alimentaire et influe également sur les denrées que nous sommes capables de produire.



Biologique

L'agriculture biologique est un ensemble de méthodes de culture et d'élevage qui limitent l'utilisation de pesticides, d'engrais, d'organismes génétiquement modifiés, d'antibiotiques et d'hormones de croissance, parmi d'autres exigences. La plupart des pays ou régions ont mis en place leur propre organisme officiel pour la certification des produits biologiques, tel que Green Leaf dans l'UE.



Commerce direct

Des accords commerciaux directs sont parfois utilisés par les torréfacteurs de café, les fabricants de chocolat et les producteurs de thé qui établissent des relations directes avec des producteurs et transformateurs afin de s'approvisionner en café, en thé ou en fèves de cacao. L'objectif, souvent, est de garantir des relations commerciales transparentes et traçables qui s'avèrent avantageuses pour les deux parties : des prix plus élevés que ceux versés dans le cadre de labels Commerce Équitable, la suppression des coûts de certification, et la collaboration directe avec de petits producteurs pour limiter le nombre d'intermédiaires. Les accords de commerce direct ne se limitent pas aux denrées non périssables : les fruits importés peuvent aussi donner lieu à de tels modes d'approvisionnement.



Commerce équitable

La Fairtrade Foundation soutient des producteurs dans le monde entier, veillant à ce qu'ils reçoivent un juste prix pour leurs produits, améliorant leur vie et le bien-être de leur communauté. Acheter des produits labélisés Commerce Équitable est la garantie que les producteurs recevront un prix minimum pour leurs produits, au bénéfice de leur famille et de leur communauté. Cela permet aux producteurs de pays en développement d'obtenir des conditions commerciales plus justes, et renforce la pérennité de la chaîne d'approvisionnement.

Glossaire



Compostables

Les matières compostables se décomposent dans un laps de temps bien plus bref que les matières biodégradables ou les plastiques. Ces matières se dégradent pour donner un compost riche en nutriments lorsque les conditions adéquates sont assurées. Les matières compostables peuvent être certifiées et labellisées, vous pouvez donc consulter les normes disponibles dans votre pays. Certaines matières compostables ne peuvent se dégrader que dans des installations de compostage industrielles et non dans un bac à compost utilisé à domicile. Ainsi, si vous utilisez des articles compostables, identifiez clairement le mode de compostage nécessaire. Les deux processus permettent de produire efficacement des matières organiques, mais le compostage industriel consomme plus d'énergie.



Énergie renouvelable

Électricité qui a été produite à partir de sources qui ne sont pas finies, telles que l'éolien, le solaire ou des sources hydroélectriques. Nous recommandons de mener des recherches approfondies ou de faire appel à un conseiller spécialisé pour veiller à éviter les offres « éco-blanchies », où une faible proportion d'énergies renouvelables a été associée à des sources essentiellement fossiles pour commercialiser l'offre sous une étiquette écologique.



Forest Stewardship Council (FSC)

Le Forest Stewardship Council (FSC) - ou Conseil de bonne gestion forestière - promeut une approche de gestion forestière économiquement viable mais plus respectueuse de l'environnement. Un papier certifié FSC a été fabriqué à partir de matières premières provenant de forêts bien gérées. En veillant à ce que tout le papier utilisé dans votre établissement soit certifié FSC, ou composé de matières recyclées, vous minimiserez l'utilisation de ressources vierges dans vos processus de fabrication.



Index glycémique

L'index glycémique (IG) est une mesure reflétant l'impact d'un aliment sur le taux de sucre dans le sang (la glycémie). Cette mesure comprise entre 0 et 100 permet de comparer les différents aliments. Un ingrédient affichant un IG élevé augmentera plus la glycémie qu'un ingrédient ayant un IG faible ou intermédiaire.



Plastiques recyclables

Pour être recyclable, une matière doit être collectée, conservée, retransformée et utilisée de nouveau pour fabriquer un produit ou un emballage. Il est important de souligner que chaque fois qu'un plastique est recyclé sa qualité se dégrade, de sorte que le plastique possède une durée de vie limitée même en cas de recyclage et qu'il finit toujours dans une décharge ou un incinérateur une fois qu'il n'est plus recyclable. Le recyclage est en outre très énergivore, les matières recyclées ayant un fort impact environnemental à travers leurs processus de fabrication et de recyclage. Il peut en outre s'avérer difficile de garantir une élimination correcte des matières recyclées, par exemple si elles sont données aux clients comme conditionnement à emporter. Par conséquent, il convient également de limiter la quantité de matières recyclées utilisées.



Plein air

Les animaux élevés en plein air ont accès à la lumière naturelle et à des espaces extérieurs. Cela leur permet d'exprimer leurs comportements naturels et présente l'avantage supplémentaire de réduire les densités d'élevage comparativement à l'élevage en milieu confiné. Certains pays ont défini des critères « plein air » standardisés pour la volaille et les œufs. Toutefois, la plupart des pays n'ont pas convenu de normes pour les produits laitiers, si bien qu'il vous faudra sans doute recueillir des informations supplémentaires auprès de votre fournisseur pour mieux évaluer le bien-être des animaux.



Roundtable on Responsible Soy (RTRS)

Table ronde sur la production responsable de soja

L'Association RTRS promeut le développement de pratiques responsables pour la production, le commerce et l'utilisation du soja. En collaboration avec des acteurs de toute la filière de production du soja, elle a élaboré une norme de certification mondiale pour un approvisionnement responsable en soja. Cet outil de certification assure la transparence (par le biais d'une vérification indépendante) et garantit que le soja certifié est produit dans le cadre de processus viables sur le plan environnemental, social et économique, par exemple pour lutter contre la déforestation.



Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)

Table ronde sur l'huile de palme durable

La mission de la RSPO est de développer et mettre en œuvre des normes à l'échelle mondiale pour promouvoir une huile de palme durable. Cette organisation a élaboré un ensemble de critères environnementaux et sociaux que les entreprises doivent respecter pour produire une huile de palme certifiée durable.



Salaire de subsistance

Un salaire de subsistance est un niveau de rémunération tenant compte du coût réel de la vie, qui permet ainsi de satisfaire les besoins quotidiens, tels que des courses hebdomadaires à l'épicerie. Il est plus élevé que la plupart des salaires minimums nationaux, qui ne suffisent pas toujours à assurer les dépenses quotidiennes indispensables et peuvent donc être source de difficultés financières. Verser un salaire de subsistance est

une décision volontaire des entreprises, une démarche en faveur du bien-être des employés et d'une juste rémunération pour leur travail. Un salaire de subsistance a été défini dans plusieurs pays, pour savoir si c'est le cas dans le vôtre, consultez ces informations : <https://wageindicator.org/salary/wages-in-context>



Systèmes d'élevage en milieu confiné

Les systèmes d'élevage en milieu confiné désignent les cages, cases ou stalles où sont parfois hébergés des animaux tels que les poules, les cochons et les vaches élevés en mode intensif. Ces types de logement empêchent les animaux d'évoluer comme ils le feraient à l'état naturel, en les confinant dans des espaces très restreints. Les cages en batterie utilisées pour les poules pondeuses constituent un bon exemple de ce type de confinement.



Le changement passe
par l'action

Ensemble, créons
une gastronomie
du bon, du beau
et du bien


VALRHONA

VALRHONA
26600 Tain l'Hermitage - France
Tel.: +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com



info@foodmadegood.global
www.foodmadegood.global