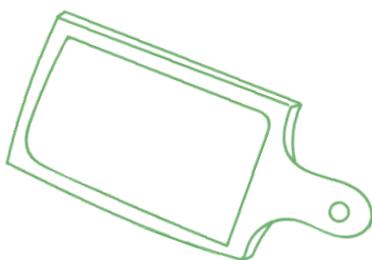


LA CUISINE RESPONSABLE

10 conseils pour
définitivement adopter
une cuisine durable
dans votre restaurant !



EDITO



Consommer responsable est devenu en quelques années l'enjeu majeur de notre société. Le secteur de la restauration n'est pas en reste pour s'adapter à ces nouveaux changements. Les acteurs de la gastronomie française se réinventent en agissant au quotidien pour la santé des consommateurs et la planète.

Penser au delà de l'assiette c'est réfléchir à de nouvelles alternatives pour limiter l'impact de notre consommation. Elaboré selon vos besoins, ce livre blanc vous donne les clés nécessaires pour adopter une cuisine responsable dans votre restaurant. Ainsi, gastronomie peut rimer avec éco-responsabilité !

*L'idée avec Califrais est de permettre à un restaurateur
de se consacrer à son cœur de métier*

Pierre Levy, CEO

SOMMAIRE

LE CHOIX DES BONS GESTES P 1-5

Réduire, trier et recycler ses déchets P 1-2

Cuisiner zéro déchet
pour prévenir le gaspillage P 3-4

Privilégier le sourcing de produits
locaux et de saison P 5

LE CHOIX DU FOURNISSEUR P 6-7

Opter pour la livraison écologique
des marchandises P 6

Favoriser le zéro papier P 7

LE CHOIX DES BONS PRODUITS P 8-13

La viande en plus petite quantité
dans les assiettes P 8

Des références en circuits-courts P 9

Des légumineuses dans les assiettes P 10

Du poisson issu de la pêche durable P 11

Des produits labellisés
pour remplacer les produits standards P 12

En bref ! P 13





LE CHOIX
DES BONS GESTES

REDUIRE, TRIER ET RECYCLER SES DECHETS

Chaque année en France, la quantité de déchets alimentaires s'élève à **1,6 million** de tonnes dans la restauration, un chiffre qui inquiète⁽¹⁾. Cependant une véritable prise de conscience s'opère et des solutions simples peuvent être mise en place.

Il suffit d'adopter les bons gestes dans votre quotidien. Les actions de lutte contre le gaspillage vont de la gestion de vos achats à la gestion des stocks, en passant par la préparation en cuisine ! Le problème est de taille, tant d'un point de vue environnemental (*surconsommation des ressources naturelles*) qu'économique (*dépenses inutiles et traitement des déchets*).

Désormais, réduire le gaspillage alimentaire en cuisine n'est pas seulement bon pour la planète, c'est également bon pour votre budget ! C'est pourquoi, il est possible à différents moments du service de lutter contre le gaspillage grâce à diverses actions.

Vous restaurateur, avez un rôle capital dans la réduction des déchets aussi bien en cuisine que lors du service. La réduction des déchets devrait ainsi se hisser en haut de vos priorités.

3ÈME

C'est la place qu'occuperait le gaspillage alimentaire s'il était un pays. Il serait derrière la Chine et les Etats Unis, avec un rejet de **4,4 gigatonnes** de gaz à effet de serre par an⁽²⁾.



Sources

⁽¹⁾ Zéro-gachis

⁽²⁾ Le guide anti-gaspi Too good to go

LE CHOIX DES BONS GESTES

Les biodéchets sont constitués principalement de déchets issus de votre cuisine (*épluchures de légumes et autres restes alimentaires*) et d'invendus alimentaires. Des entreprises comme **Bionerval** collecte les biodéchets des professionnels depuis 10 ans et les valorise en énergies vertes et en fertilisant pour les terres agricoles.

Le mot d'ordre est simple :

recycler plutôt que jeter !

Le rôle de cette entreprise consiste alors à vous accompagner pour lutter contre le gaspillage alimentaire mais aussi à faciliter et encourager le tri sélectif dans votre cuisine. La collecte et la valorisation de ces biodéchets devient de l'énergie verte et du fertilisant organique !

En 2018, **96 000 MWh** d'énergie verte a été produite⁽³⁾. De nombreuses solutions sont à votre disposition pour recycler vos déchets. Le compost fait également partie de l'une d'entre elles.



LE SAVIEZ-VOUS ?

DLC : LES ALIMENTS DONT LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION EST PROCHE PEUVENT ÊTRE SERVIS EN PRIORITÉ.

DDM : LES ALIMENTS À DATE DE DURABILITÉ MINIMALE DÉPASSÉE PEUVENT AVOIR CERTAINES QUALITÉS ALTÉRÉES, MAIS NE PRÉSENTENT AUCUN DANGER : ILS PEUVENT DONC ÊTRE SERVIS ET NON JETÉS.

CUISINER ZÉRO DÉCHET POUR PRÉVENIR DU GASPILLAGE



Cuisiner tous les produits

Un produit un peu trop mûr, avec une DLC un peu trop courte, de drôles d'excroissances ou endommagé lors du transport mérite d'être sublimé par votre savoir-faire !

Ces marchandises, dites hors calibres, présentent en effet quelques défauts esthétiques sans pour autant dénaturer les qualités gustatives du produit. Elles ont donc tout à fait leur place dans la cuisine de votre restaurant.

Souvent moins coûteux à l'achat, car bénéficiant d'un rabais conséquent, ces produits sont l'occasion de réduire ses coûts de revient pour réaliser un plat du jour différent mais tout aussi gourmand.



User de créativité pour ne rien jeter

Fanes de carottes, queues de fruits, pain rassis, épiluchures en tout genre : autant d'occasion de montrer votre talent et d'imaginer de nouvelles recettes zéro déchet ! Faire preuve de créativité avec ce que l'on jette généralement, c'est la devise de certains Chefs qui saisissent la problématique du gaspillage alimentaire à bras-le-corps.

Le **Chef François Pasteau** utilise par exemple les produits dans leur intégralité pour la cuisine de son restaurant bistrannique l'Epi Dupin, le **Chef Laurent Pichareaux** s'est également engagé à réduire au néant les déchets alimentaires d'Esens'all, ou encore **Elodie** et **Shéhrazade** qui l'utilise des légumes moches dans l'élaboration de la carte de chez Simone Lemon.

Pour aller plus loin dans vos recherches, le **label Ecotable** référence plus de 60 restaurants éco-responsables en France !



Eviter les restes

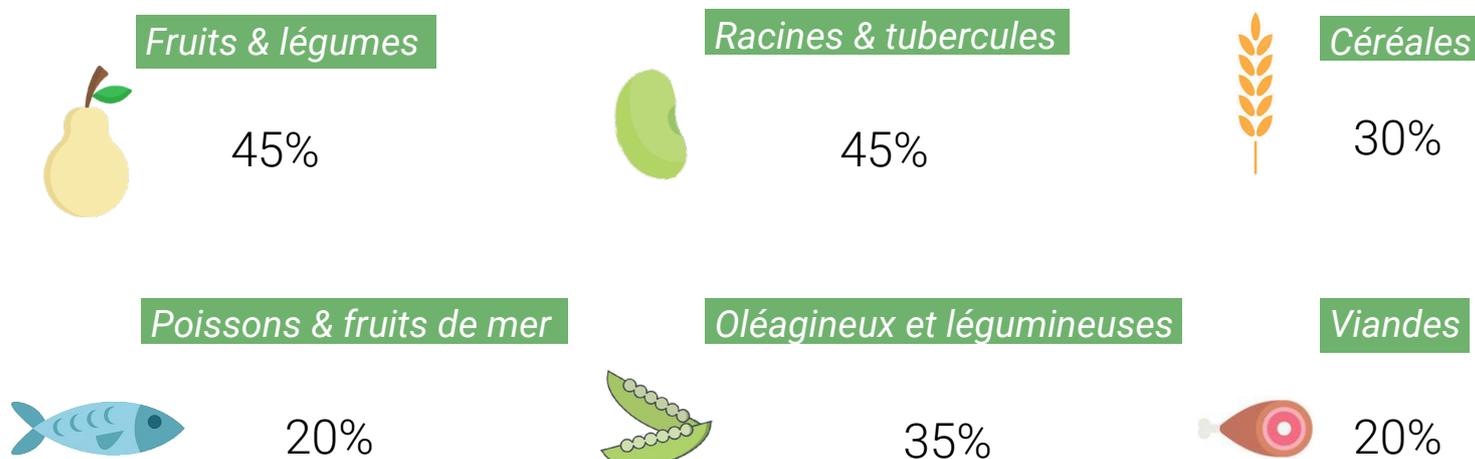
Pour poursuivre sur cette lancée, calculer au plus juste les portions dans les assiettes servies aux clients permet de continuer cet effort pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre restaurant.

Vous pouvez également proposer des **Gourmet bags**, doogy bag eco-responsable, pour offrir à votre clientèle le plaisir de retrouver chez eux les saveurs de votre cuisine !



LE CHOIX DES BONS GESTES

Le gaspillage alimentaire en France par catégorie de produit ⁽⁴⁾.



LES ASTUCES INCONTOURNABLES

POUR S'ENGAGER À FOND DANS LE ZÉRO DÉCHET !

LES CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES BIO : OK À PREMIÈRE VU CE N'EST PAS CE QUI DONNE LE PLUS ENVIE !
POURTANT, RAPIDE À PRÉPARER, CES CHIPS PEUVENT AJOUTER DU CROUSTILLANT À UNE SALADE OU ÊTRE MÉLANGÉES À DIFFÉRENTES
CHIPS DE LÉGUMES POUR ACCOMPAGNER UNE VIANDE ROUGE OU UN BURGER.

LE BOUILLON D'ÉPLUCHURE : POUR DONNER PLUS DE SAVEURS À UN RISOTTO, LA RECETTE ULTIME POUR RÉUTILISER TOUS SES
BIODÉCHETS !

LE CRUMBLE AVEC LES RESTES DE LÉGUMES : LÉGUMES UN PEU FATIGUÉS OU MANQUE D'INSPIRATION POUR VOS RESTES EN
CUISINE : UN PEU DE BEURRE, DE CHAPELURE, DE PARMESAN ET LE TOUR EST JOUÉ !

LA COMPOTE DE FRUITS TROP MÛRS : QUI A DIT QU'UN FRUIT ABIMÉ FINISSAIT SA ROUTE DANS LA POUCELLE ?

PRIVILIGIER LE SOURCING DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Vos clients sont à la recherche de qualité quand ils mangent en dehors de chez eux. **82%** des Français ont l'impression d'être plus attentifs à leur alimentation qu'il y a 3 ans⁽⁵⁾. Les produits utilisés se doivent de répondre à une certaine traçabilité concernant leur provenance. C'est à votre fournisseur d'être transparent sur l'origine des produits proposés ! Qualité, proximité et éthique doivent vous guider au quotidien.

C'est pourquoi il est idéal pour vous de privilégier les produits en circuits-courts et de saison.

69% des Français sont prêts à payer plus cher leurs produits pour permettre aux agriculteurs d'être mieux rémunérés⁽⁶⁾. Adopter cette démarche permet ainsi à des producteurs d'avoir une activité économique durable sur leur territoire.

Ces produits présentent différents avantages :

→ Economique

Il y a une véritable création de valeur ajoutée pour le territoire d'où provient les produits ainsi que pour vous, restaurateur ! Le sourcing de produits locaux vous permet de mettre en avant les produits aussi bien sur votre carte que dans vos communications destinées au grand public. De quoi attirer de nouveaux clients soucieux de leur alimentation.

→ Social

Il est important de créer un lien social solide entre vous et votre fournisseur. Ce lien vous permettra de vous informer sur la provenance des produits, faire des retours qualités ou encore être source de proposition pour lui soumettre de nouvelles références auprès de votre fournisseur.

→ Comportemental

Nous en parlons de plus en plus, mais consommer des produits de saison est primordial pour le bon fonctionnement de notre planète puisqu'ils sont moins traités et n'utilisent pas de pesticides. De plus, ces produits contiennent naturellement les nutriments dont nous avons besoin. Les produits de saison permettent un véritable retour aux sources.

C'est également un moyen d'être plus créatif en composant votre carte différemment. L'occasion par exemple de mettre plus en avant les produits de saison de votre terroir et d'innover pour surprendre vos clients ! Un bon moyen de confirmer à nouveau que le savoir-faire français n'a plus peur de se réinventer...

Printemps : Le petit pois



RICHE EN FIBRES ET EN PROTÉINES
BOOSTE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE

Été : La fraise

RICHE EN VITAMINE C
STIMULE LE SYSTÈME IMMUNITAIRE



Automne : La poire



RICHE EN EAU ET EN VITAMINES C
FACILITE LA DIGESTION

Hiver : Le chou

RICHE EN VITAMINE D
PALLIE AU MANQUE D'ENSOLEILLEMENT



Sources

⁽⁵⁾ Le guide anti-gaspi Too good to go

⁽⁶⁾ WWF



LE CHOIX
DU FOURNISSEUR

OPTER POUR LA LIVRAISON ÉCOLOGIQUE DES MARCHANDISES

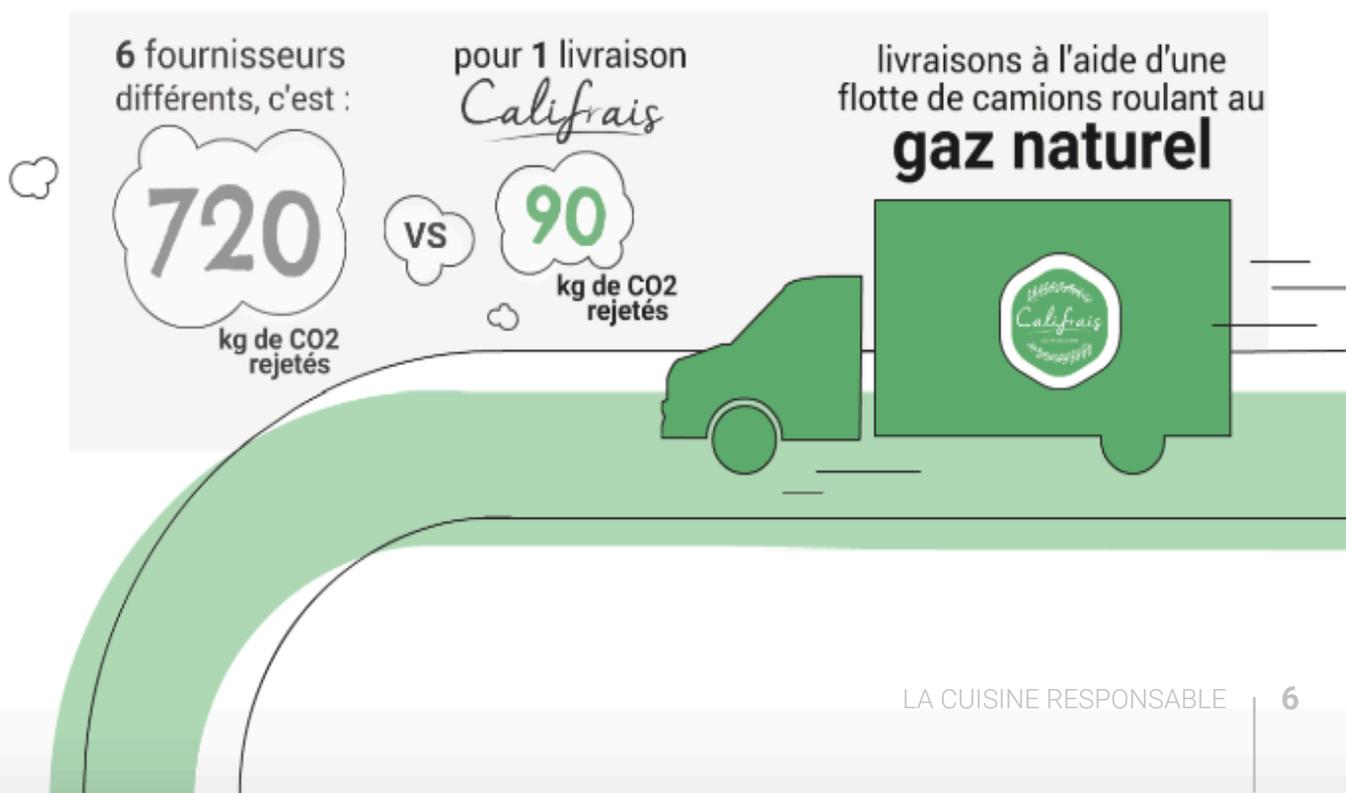
Avec un nombre de ventes en ligne qui ne cesse d'augmenter (hausse de **13,4 %** en France en 2018), le trafic de marchandises prend une ampleur considérable⁽⁷⁾. Certains fournisseurs ont choisi de s'inscrire dans une démarche respectueuse et vertueuse visant à limiter leur impact environnemental.

En terme de livraison, les restaurants sont conscients de l'empreinte écologique de leurs activités. C'est pourquoi ils sont de plus en plus nombreux à mettre le développement durable au cœur de leurs activités en s'engageant dans une démarche éco-responsable. Transports écologiques, préservation des ressources ou encore tri des déchets : rien n'est laissé au hasard.

Les attentes changent et évoluent en fonction de notre environnement. L'écologie est au cœur de toutes les discussions et s'invite dans vos cuisines que ce soit à travers vos produits ou encore dans la gestion générale de votre restaurant. La livraison ne doit pas non plus être mise de côté et doit s'inscrire dans la démarche éco-responsable du restaurant.

Les denrées alimentaires demandent un processus de livraison particulier pour les restaurateurs. Elles nécessitent un respect de la chaîne du froid et une propreté irréprochable. Les acteurs du secteur sont conscients que ce modèle reste pour le moment imparfait et la plupart commencent à s'équiper de flottes électriques ou au gaz naturel qui visent à améliorer l'empreinte carbone. Une tendance qui devrait s'accroître avec les années !

CALIFRAIS & LA LIVRAISON



FAVORISER LE ZÉRO PAPIER

Une tendance se dessine actuellement, celle d'une suppression progressive et d'une digitalisation du papier. En Europe, c'est plus de **33 000 pages** qui sont imprimés chaque seconde⁽⁸⁾. Dans votre quotidien, vous utilisez de nombreux papiers : pour vos commandes ou votre comptabilité. C'est pourquoi, il faut penser à favoriser la dématérialisation. Elle comporte plusieurs avantages.



Stockage et archivage

Terminé la perte de temps à trier vos factures ou vos bons de commande, tout se retrouve sur un seul et unique endroit en ligne.



Gain de productivité

Le «zéro papier» va vous aider notamment à faciliter la lecture et le classement des documents. Vos documents en papier se dégradent au fur et à mesure de leur manipulation. Plus besoin de nombreux dossiers pour classer vos papiers, tout est au même endroit, consultable à l'infini.



Protection de la planète

À grande échelle le « zéro papier » a un impact favorable sur l'environnement. Il aide à préserver les forêts et à la lutte contre les gaz à effet de serre.



Valeur ajoutée

Il est indiscutable qu'aujourd'hui vos clients attachent beaucoup d'importance au développement durable et à la protection de l'environnement. La possibilité de mettre en avant un effort écologique de votre part pourrait non seulement satisfaire votre clientèle existante mais aussi attirer de nouveaux clients soucieux d'une alimentation plus responsable et durable.

Il est donc possible pour vous de tenir compte du développement durable à travers de multiples gestes afin de faire évoluer le secteur.

LE SAVIEZ VOUS ?

ON ESTIME QU'ENTRE 2010 ET 2016, LA CONSOMMATION DE PAPIER EN ENTREPRISE

AVAIT BAISSÉ DE 3,2 % DANS LE MONDE GRÂCE À LA DÉMATÉRIALISATION

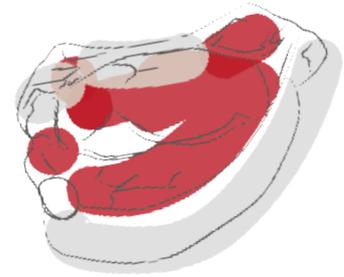
POURQUOI NE PAS FAIRE DE MÊME DANS VOTRE RESTAURANT ?



LE CHOIX

DES BONS PRODUITS

L'intérêt des consommateurs pour les produits sains, locaux et labellisés ne cesse de grandir. Attentif à l'origine des produits, leurs bienfaits ainsi que leur qualité, les consommateurs souhaitent être davantage informés sur les produits préparés en cuisine et appellent les restaurateurs à s'engager !



LA VIANDE EN PLUS PETITE QUANTITÉ DANS LES ASSIETTES

Conséquence des scandales alimentaires survenus et de l'éveil des consciences sur les enjeux environnementaux d'aujourd'hui, **45%** des Français ont baissé leur consommation de viande sur ces deux dernières années⁽⁹⁾. En revanche, les protéines végétales gagnent du terrain et sont remises au goût du jour !

Les Chefs impliqués dans une consommation plus responsable repensent l'équilibre des assiettes servies au restaurant afin de placer les légumes non plus comme simple accompagnement mais comme véritable mets. Ils se prêtent au jeu en imaginant des recettes veggies gourmandes, parfois même cuisinées avec des légumes oubliés ou en utilisant des épices hors du commun pour retrouver de nouvelles saveurs.

Notre conseil ? S'amuser à cuisiner les légumes de manière différente et proposer des produits végans comme alternatives aux produits carnés. Enfin, privilégier la viande de qualité, idéalement issus de circuits-courts pour vos recettes carnées.

ZOOM SUR... ALAIN DUCASSE

CE CHEF CUISINIER FRANÇAIS PROPOSE AU PLAZA ATHÉNÉE UNE CARTE COMPOSÉE UNIQUEMENT DE LÉGUMES, CÉRÉALES ET POISSONS !

SES ENGAGEMENTS ORIENTÉS VERS UNE CUISINE RESPONSABLE, MEILLEURE POUR L'ENVIRONNEMENT ET LA SANTÉ, TRADUISENT CETTE ÉVOLUTION DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE EN FAVEUR D'UNE BAISSÉ DE LA CONSOMMATION DE VIANDE.

« LA CUISINE DE LA NATURALITÉ EST RESPECTUEUSE DES RESSOURCES DE NOTRE PLANÈTE.

FACE À LA NATURE, LA CUISINE SE FAIT MODESTE ET S'ADAPTE. »

DES RÉFÉRENCES EN CIRCUITS-COURTS

De nombreux produits sont disponibles en circuits-courts. Mais les fruits, les légumes ou le miel ne sont pas les seules denrées disponibles. La viande, le beurre, la confiture ou également le vin sont des denrées dont les producteurs disposent. Tous ces produits ont comme point commun : **la qualité.**

Les produits en circuits-courts ainsi que les produits issus de l'agriculture biologique sont plébiscités par les consommateurs. Aujourd'hui, c'est **78%** des Français qui souhaitent voir des produits bio et locaux dans leur assiette au restaurant⁽¹⁰⁾. De quoi encourager les restaurateurs à inciter les consommateurs à mieux manger et cela toujours à un prix raisonnable.

Les produits locaux permettent d'élaborer une carte saine et actuelle. Cela requiert bien évidemment de l'anticipation et de l'organisation. Pour vous soutenir dans cette démarche, les fournisseurs peuvent vous accompagner dans ce changement.

ZOOM SUR... IMAGO

CE RESTAURANT À LA CUISINE FAST-GOOD SE DONNE POUR MISSION DE CUISINER DES PRODUITS ATYPIQUES ET DE SAISON, ACCOMPAGNÉS D'UN ASSAISONNEMENT RAISONNÉ POUR NE PAS DÉNATURER LE PRODUIT.



Imago

16 Boulevard Montmartre 75009 Paris
09 72 39 69 99

Source

⁽¹⁰⁾ Agence bio

DES LÉGUMINEUSES DANS LES ASSIETTES

Sur cette même lancée, les légumineuses font leur come back !

Délaissées depuis quelques temps, elles sont désormais synonyme d'une alimentation saine et équilibrée. Environnement, bien-être animal et santé : les légumineuses séduisent les consommateurs en quête de nouvelles alternatives pour limiter leur impact. Les comportements alimentaires évoluent ainsi vers la consommation de protéines végétales reconnues pour leurs multiples bienfaits.

Les assiettes veggies et autres recettes 100% végétariennes émergent sur les cartes des restaurants, pour le plus grand plaisir des consommateurs veggie ou flexitariens.

1 restaurateur sur 2 voudrait même élargir son offre végétarienne⁽¹¹⁾. Pour leur faciliter la tâche, l'offre de légumineuses en France est bien fournie, avec des références locales pour une consommation encore plus responsable !

Les légumineuses en circuits-courts

- La lentille verte du Puy
- La lentille verte du Berry
- Le haricot coco de Paimpol
- Le haricot Tarbais
- Le lingot du Nord
- Le moquette de Vendée



LE SAVIEZ-VOUS ?

DE NOUVELLES TENDANCES VOIENT LE JOUR EN CUISINE !

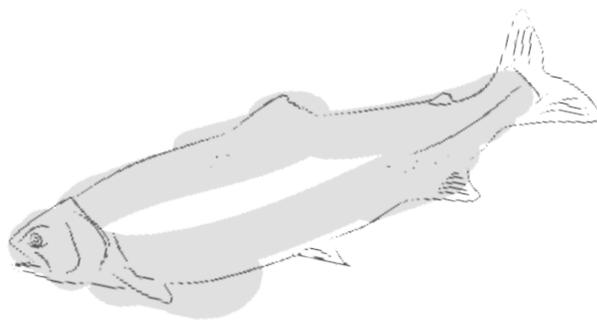
POIS CHICHE RÔTI EN APÉRITIF COMME ALTERNATIVE AUX POP-CORN.

SPIRULINE (ALGUES MARINES) POUR DONNER DU PEPS À LA VINAIGRETTE D'UNE SALADE.

COOKIES À LA POUDRE D'INSECTES POUR FAIRE DÉCOUVRIR LA PÂTISSERIE AUX PROTÉINES D'INSECTES
OU ENCORE DU THÉ MATCHA POUR AGRÉMENTER UNE RECETTE.

LE CHOIX DES BONS PRODUITS

DU POISSON ISSU DE LA PÊCHE DURABLE



Proposer une cuisine responsable dans son restaurant, c'est aussi repenser sa consommation de poisson, en fonction des saisons et des techniques de pêche utilisées.

En France, **30%** des poissons sont issus de la surpêche⁽¹²⁾. Certaines espèces sont alors menacées d'extinction. Sans surprise, on retrouve le saumon, le cabillaud ou encore le thon rouge.

Identifier les techniques de pêche non durable :

La pêche au chalut, non sélective et en zone non préservée ainsi que l'utilisation de drague sont montrées du doigt. L'utilisation de ces techniques de pêche entraîneraient une dégradation prématurée des fonds marins.

Favoriser les espèces peu connues pour limiter la sur-consommation :

Certaines espèces se font plus rares sur les étals. Le tacaud, la sole cardine ou le mullet sont des poissons fragiles, donc peu compatibles avec les circuits traditionnels de pêche et par conséquent peu connus des consommateurs. Moins chères et avec un impact moindre sur l'environnement, ces espèces permettent d'éviter la sur-consommation concentrée sur quelques poissons.

Cette démarche permet ainsi d'inscrire dans le développement durable vos pratiques tout en permettant de faire découvrir de nouvelles espèces à vos clients !

86 %

des poissons sur les étals sont pêchés selon des méthodes non durables⁽¹³⁾.

LE SAVIEZ-VOUS ?

DEPUIS 2017, LE MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE A LANCÉ LE LOGO "PÊCHE DURABLE" QUI GARANTIT DES STOCKS SUFFISANTS DANS UNE ZONE GÉOGRAPHIQUE, UNE MÉTHODE DE PÊCHE VERTUEUSE ET PEU DESTRUCTRICE DU MILIEU MARIN, PERMETTANT DES PRISES CIBLÉES SUR LES ESPÈCES RECHERCHÉES ET COMBINANT D'AUTRES FACTEURS COMME LES CONDITIONS DE TRAVAIL DES MARINS.



DES PRODUITS LABELLISÉS POUR REMPLACER LES STANDARDS

Il est également possible de s'engager du côté de l'épicerie. Café, thé, chocolat, épices variées : tous ces produits viennent de loin. Difficilement remplaçables, il est possible de retrouver des références issues du commerce équitable et labellisées **Fairtrade**. Ce label s'engage sur des prix plus équitables aux producteurs ainsi que des conditions de travail plus humaines, garantissant ainsi une fabrication et une commercialisation la plus équitable possible.

Pour les plus motivés, il est possible de trouver des alternatives locales à ces produits en faisant preuve de créativité. Chicoré pour le café, mélange de diverses épices pour un curry made in France : tout est possible avec un peu d'imagination.

Certains Chefs se lancent même le défi de composer un panel d'épices bien différent des saveurs que l'on retrouve généralement dans les assiettes.

Comme eux, lancez-vous dans la composition de vos propres épices origine France pour imaginer de nouvelles saveurs pour vos recettes.

Exemples d'épices française :

- *La lavande*
- *La fleur de sureau*
- *Le safran*



EN BREF !

Devenir un restaurant éco-responsable n'est pas une mince affaire !

Cela demande de repenser vos habitudes en cuisine afin d'intégrer de nouvelles solutions comme alternatives durables ou d'adapter vos pratiques selon une démarche plus respectueuse de l'environnement. Cette initiative peut paraître décourageante, pourtant, cette première étape est essentielle pour repartir sur de bonnes bases.

Côté approvisionnement des marchandises, s'engager en faveur d'une cuisine responsable signifie également travailler avec des partenaires qui, comme vous, ont prit conscience de l'impact de leur activité et oeuvrent pour faire évoluer le secteur de la restauration vers de nouveaux enjeux environnementaux.

Des partenaires tenant à bousculer les codes de la logistique d'approvisionnement vers plus de simplicité et de transparence. Vous permettant ainsi de travailler avec des produits frais bons pour la santé et pour l'environnement.

Ces changements s'accompagnent également d'un éveil sur les innovations foodtech qui participent à l'évolution des habitudes de consommation.

Il ne vous reste plus qu'à trouver la routine éco-responsable qui vous convient le mieux !



CONTACTS

SERVICES & APPLICATIONS

Bionerval - Ma solution déchet

www.masolutiondechets.restaurant

Califrais

www.califrais.paris

07 67 56 24 50

victor.d@califrais.paris

Etiquet'table

www.etiquettable.eco2initiative.com

Gourmet bag

www.gourmetbag.fr

Too Good To Go

www.toogoodtogo.fr

LABELS & MOUVEMENT

Ecotable

www.ecotable.fr

contact@ecotable.fr

Ecocert

www.ecocert.fr

Slow Food

PRODUITS

Chiche

onestchiche.fr

Jimini's

www.jiminis.com

S'INFORMER

ADME

www.ademe.fr

Calculateur d'empreinte carbone

www.bonpourleclimat.org

Zero Waste Paris

www.zerowasteparis.fr

BIBLIOGRAPHIE

LIVRES

Lucie Bash, Rose Boursier-Wyle, *Le guide anti-gaspi*, Leduc.s Editions 2019

François Pasteau, Emmanuelle Jary, *Manger et cuisiner éco-responsable*, édition Hachette Cuisine, 2017

ÉTUDES

Commission Européenne, *Préparatory study on food wast across EU 27*, 2010

Ifremer, *Bilan 2018 des ressources halieutiques française*, 2018

Food Service Vision, *Le végétal en restauration*, 2018

UFC-Que Choisir, *Pêche durable Manger des poissons en bonne conscience*, 2018

LSA, *Manger sain, les Français en ont de plus en plus envie*, 2017

Sondage IFOP/WWF, *les Français pour un changement de modèle agricole*, 2017

SITES

www.agriculture.gouv.fr

www.bionerval.fr

www.maxhavelaar.ch

www.zerowastefrance.org

www.zero-gachis.com

www.monrestauresponsable.org

www.inc-conso.fr

www.neorestauration.com

www.alim-durable.org

www.agencebio.org

www.planetoscope.com

www.autourdubio.fr



Califrais

QUALITÉ & FRAICHEUR