

NOTRE COMMISSION ETHIQUE

La commission éthique a pour objectif d'améliorer en continu notre politique alimentaire interne, à partir de veille alimentaire que nous effectuons.

Les intervenants de la Commission Ethique au sein de Terres de Cuisine :

- la responsable diététique et performance,
- le responsable des achats,
- le responsable d'exploitation de l'Atelier de Provence,
- la responsable qualité,
- le directeur général,
- la présidente

A. LES MISSIONS DE LA COMMISSION ETHIQUE DE TERRES DE CUISINE

- **Se préoccuper de la santé de nos convives** : assurer **une cuisine naturelle** à nos convives, et des emballages et contenants non nocifs,
- **Se préoccuper de notre environnement** : suivre l'évolution et maximiser les achats de **produits locaux** et/ou provenant **d'agriculture durable** ; déployer les actions de **lutte contre le gaspillage** alimentaire et de matière première (diminuer l'utilisation des contenants et emballages jetables).



Année	Les résultats clés obtenus
2015	<ul style="list-style-type: none"> - Retrait de tous les produits de l'agroalimentaire (essentiellement pour les aides culinaires/fonds de sauce, les desserts lactés et les goûters) contenant des additifs nocifs, notamment le Glutamate. - Liste des additifs nocifs en annexe, selon le livre du docteur Laurent Chevalier « Le livre antitoxique », Fayard, 2013 - 50% de nos pâtisseries sucrées ou salées sont faites maison. - 100% des emballages, films et étiquettes exempts de bisphénol A et phtalates.
2016	<ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement de l'égrené et le steak haché de bœuf en 100% France. - Passage de l'ensemble de nos légumes surgelés en agriculture durable (moins de pesticides) via notre fournisseur Bonduelle - 95% de nos pâtes sèches conventionnelles sont produites en France à partir de farine française via notre fournisseur Lustucru. - La liste des ingrédients de nos plats est communiquée par mail aux clients qui le souhaitent, avec le menu du mois.
2017	<ul style="list-style-type: none"> - Passage des sautés, escalopes, pilons et hauts de cuisse de poulet en 100% France. - En septembre 2017, 100% de nos viandes en morceaux de bœuf, porc, poulet et dinde sont d'origine française => origine de l'ensemble des viandes sur nos étiquettes dès septembre 2017. - Passage de nos fonds de sauce en 100% naturel, sans additifs chimiques. - 3 produits par mois avec un label de qualité intégrés à nos menus de base à partir de septembre (AOP, AOC, Label Rouge, AB, IGP). - Valorisation des légumineuses dans nos menus (adaptation et diversification de nos recettes), intérêt nutritionnel pour nos convives et environnemental.

Année	Les études en cours ou à venir
2017	<ul style="list-style-type: none"> - Etude en cours pour indiquer la composition des plats directement sur les barquettes (objectif septembre 2017) => adaptation des étiquettes et système d'impression. - Etude en cours pour évaluer la faisabilité et passer à terme l'ensemble de nos ovoproduits (omelettes, œufs durs, coule d'œuf) en élevage de poules élevées en plein air. - Etude des emballages biodégradables et compostables pour les intégrer dans notre offre dès 2018. - Etude pour intégrer et tester un véhicule frigorifique électrique ou à gaz. -
2018	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les agriculteurs locaux en mode de production durable et augmenter notre part d'achats de légumes frais produits de façon durable. - Remonter la filière de la viande de bœuf pour connaître et pérenniser les élevages avec lesquels nous souhaitons travailler.

En cuisinant des denrées brutes, nous évitons les additifs que l'on retrouve dans les produits de l'agroalimentaire. Il faut cuisiner comme à la maison, sans colorants, ni conservateur ou exhausteur de goût chimique, hormis les naturels et réputés sans danger ; et proposer des alternatives aux goûters tout prêts (ex : pain/chocolat ; pain/fromage ; fruit, etc.).