

## 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"><li>- 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.</li><li>- Liste des additifs nocifs en annexe, selon le livre du docteur Laurent Chevalier « Le livre antitoxique », Fayard, 2013</li><li>- 50% de nos pâtisseries sucrées ou salées sont faites maison.</li><li>- 100% des emballages, films et étiquettes exempts de bisphénol A et phtalates.</li></ul>
2016	<ul style="list-style-type: none"><li>- Approvisionnement de l'égrené et le steak haché de bœuf en 100% France.</li><li>- Passage de l'ensemble de nos légumes surgelés en agriculture durable (moins de pesticides) via notre fournisseur Bonduelle</li><li>- 95% de nos pâtes sèches conventionnelles sont produites en France à partir de farine française via notre fournisseur Lustucru.</li><li>- La liste des ingrédients de nos plats est communiquée par mail aux clients qui le souhaitent, avec le menu du mois.</li></ul>
2017	<ul style="list-style-type: none"><li>- Passage des sautés, escalopes, pilons et hauts de cuisse de poulet en 100% France.</li><li>- En septembre 2017, 100% de nos viandes en morceaux de bœuf, porc, poulet et dinde sont d'origine française =&gt; origine de l'ensemble des viandes sur nos étiquettes dès septembre 2017.</li><li>- Passage de nos fonds de sauce en 100% naturel, sans additifs chimiques.</li><li>- 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).</li><li>- Valorisation des légumineuses dans nos menus (adaptation et diversification de nos recettes), intérêt nutritionnel pour nos convives et environnemental.</li></ul>

Année	Les études en cours ou à venir
2017	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude en cours pour indiquer la composition des plats directement sur les barquettes (objectif septembre 2017) =&gt; adaptation des étiquettes et système d'impression.</li> <li>- 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.</li> <li>- Etude des emballages biodégradables et compostables pour les intégrer dans notre offre dès 2018.</li> <li>- Etude pour intégrer et tester un véhicule frigorifique électrique ou à gaz.</li> <li>-</li> </ul>
2018	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les agriculteurs locaux en mode de production durable et augmenter notre part d'achats de légumes frais produits de façon durable.</li> <li>- Remonter la filière de la viande de bœuf pour connaître et pérenniser les élevages avec lesquels nous souhaitons travailler.</li> </ul>

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.).