



FOOD IS LIFE

# LE MANIFESTE DES CHEFS

Rejoignez nous pour livrer une meilleure vie pour tous

## CONTENTS

---

<b>Page 3</b>	Avant-projet des initiatives des chefs cuisiniers en soutien au objectifs de développement durable des nations unies
<b>Page 4</b>	Des ingrédients de produits obtenus dans le respect total de la terre et des océans
<b>Page 5</b>	Protection de la biodiversité et du bien-être animal
<b>Page 6</b>	Investissement dans les moyens d'existence des exploitants agricoles
<b>Page 7</b>	Réduction des déchets et valorisation des ressources naturelles
<b>Page 8</b>	Éloge des aliments locaux et de saison
<b>Page 9</b>	Davantage d'ingrédients à base de plantes
<b>Page 10</b>	Éducation sur la sécurité sanitaire des aliments et les régimes alimentaires sains
<b>Page 11</b>	Une alimentation nutritive accessible et abordable

## AVANT-PROJET DES INITIATIVES DES CHEFS CUISINIERS EN SOUTIEN AUX OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES NATIONS UNIES

---

- **Ces initiatives sont issues d'une consultation de plus de 130 chefs cuisiniers de 38 pays.** Elles présentent différents types d'initiatives que les chefs cuisiniers peuvent prendre pour soutenir la réalisation des ODD.
- **Ces activités sont regroupées autour de 8 thèmes chers aux chefs cuisiniers et qu'ils souhaitent absolument aborder.**
- **Nous avons également indiqué les ODD en rapport avec chaque thème.** Cependant, et c'est très souvent le cas avec les ODD, les initiatives sont interdépendantes et il est bon de savoir que des progrès réalisés en faveur d'un ODD peuvent être contre-productifs pour d'autres ODD.
- **Cette liste d'initiatives sera hébergée sur le site Web du SDG2 Advocacy Hub** avec des liens vers des définitions, des études de cas, des campagnes et d'autres informations sur les différents thèmes et activités.
- **Ainsi, le SDG2 Advocacy Hub sera une ressource unique et complète pour les chefs cuisiniers souhaitant prendre des initiatives, insuffler de l'inspiration aux autres, exposer leur travail, partager leurs idées et leurs meilleures pratiques, et transmettre des ressources et des idées utiles.**

# 1



## QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Demandez aux gouvernements qu'ils mettent en place des mesures incitatives en faveur d'une transition vers une agriculture durable avec des politiques et des programmes adaptés.
- Exigez des gouvernements qu'ils agissent pour respecter leur engagement envers l'ODD 2.4.1 (Proportion des zones agricoles exploitées de manière productive et durable).
- Faites campagne en faveur de la protection des sols.

## DES INGRÉDIENTS DE PRODUITS OBTENUS DANS LE RESPECT TOTAL DE LA TERRE ET DES OCÉANS

### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Apprenez à connaître vos ingrédients

- Comment les légumes et les plantes sont-ils cultivés, comment le bétail et la volaille sont-ils élevés ? D'où viennent-ils ? Choisissez des ingrédients qui ont le moins d'impact sur l'environnement.

#### Utilisez votre pouvoir d'achat

- Choisissez les producteurs et les fournisseurs qui travaillent de manière durable. Achetez vos produits uniquement à des producteurs qui partagent vos valeurs.

#### Montrez l'exemple

- Défendez les producteurs qui proposent des ingrédients issus d'une production durable et intégrez ces derniers à vos menus et dans vos restaurants.

# 2



## QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Défendez la protection de la diversité des cultures et faites campagne en faveur des variétés nationales et régionales.
- Exigez la fin de l'utilisation des pesticides, comme les néonicotinoïdes, qui déciment les abeilles.
- Prononcez-vous en faveur de normes nationales plus strictes dans le domaine du bien-être animal.

## PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Montrez l'exemple

- Maintenez cette riche diversité des garde-manger naturels du monde en utilisant une large variété de plantes, de graines et de protéines. Défendez l'utilisation de variétés « sauvages » et luttiez contre la monoculture.
- Sensibilisez tous les gens que vous rencontrez au bien-être animal et à l'importance de manger des œufs de poules élevées en plein air et du poisson provenant de la pêche durable et responsable. Intégrez ces aliments dans vos menus et dans vos restaurants.

#### Utilisez votre pouvoir d'achat

- Choisissez des producteurs qui s'engagent à respecter des normes élevées de bien-être animal. Évitez les produits issus de l'élevage industriel.
- Utilisez uniquement du poisson et des fruits de mer qui ne sont pas en voie d'extinction et qui sont pêchés selon des pratiques de pêche durables.

# 3



## QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Exigez aux gouvernements qu'ils mettent en place des mesures incitatives en faveur d'une transition vers une agriculture durable avec des politiques et des programmes adaptés qui protègent les rendements et les moyens d'existence.
- Plaidez en faveur d'une inclusion numérique et financière des exploitants agricoles. Soutenez les innovations et les programmes technologiques qui permettent l'agriculture durable.

## INVESTISSEMENT DANS LES MOYENS D'EXISTENCE DES EXPLOITANTS AGRICOLES

### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Apprenez à connaître vos ingrédients

- Qui cultive, qui récolte, qui approvisionne et qui emballe les produits que vous recevez ? Comment sont-ils arrivés jusqu'à chez vous ? Renseignez-vous pour savoir s'il est possible d'opter pour des produits « de la ferme à la fourchette ». Choisissez des ingrédients impliquant le moins d'intermédiaires possible entre vous et l'exploitant agricole.

#### Utilisez votre pouvoir d'achat

- Choisissez des produits à des prix justes et équitables pour que les exploitants agricoles puissent vivre de leur travail.
- Soutenez davantage l'accès des exploitants aux marchés en optant pour l'achat auprès de petits producteurs.

#### Montrez l'exemple

- Rémunérez vos employés avec des salaires justes, encouragez l'égalité d'accès à l'emploi et formez vos employés dans vos restaurants.

#### Parlez-en autour de vous

- Faites la promotion de l'autonomisation des femmes dans un secteur où elles sont trop souvent défavorisées et sous-représentées. Soutenez les exploitantes agricoles, les maraîchères et les chefs cuisinières.

# 4



## QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Encouragez les producteurs et les revendeurs à rejoindre l'initiative Champions 12.3 pour contribuer à réaliser l'ODD 12.3 de réduction du volume des déchets alimentaires.

## RÉDUCTION DES DÉCHETS ET VALORISATION DES RESSOURCES NATURELLES

### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Montrez l'exemple

- Triez vos déchets, fixez-vous des objectifs de réduction des déchets et procédez à leur suivi. Gérez les processus de sécurité sanitaire des aliments et les dates de péremption pour éviter le gaspillage.
- Planifiez les commandes de produits et les menus pour minimiser le gaspillage alimentaire. Proposez des portions plus petites.
- Utilisez les ingrédients dans leur intégralité et encouragez une consommation « de la racine à la feuille » et « du museau à la queue ». Soyez créatif : préservez vos aliments dans de la saumure ou du vinaigre, congelez-les, utilisez la déshydratation et faites des conserves.
- Soyez efficace dans la gestion de vos ressources. Prenez le temps de bien gérer vos ressources en eau pour réduire vos coûts et protéger l'environnement.
- Évitez que vos déchets finissent dans des sites d'enfouissement. Trouvez des moyens de transformer vos déchets alimentaires en compost ou en biogaz. Envisagez de compenser les émissions de CO<sub>2</sub> de votre restaurant ou de passer à des sources d'énergie renouvelable.

#### Utilisez votre pouvoir d'achat

- Optez pour des fournisseurs et des producteurs qui vous aideront à intégrer leurs surplus dans vos menus.
- Travaillez directement avec des producteurs et des fournisseurs pour éviter l'excès d'emballages. Utilisez des emballages recyclés, recyclables et biodégradables.

#### Soyez un défenseur de l'alimentation au sein de votre communauté

- Redistribuez les surplus alimentaires en les partageant avec les membres de votre communauté ou en les donnant à des banques alimentaires via des programmes ou des applications.

# 5



## QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Exigez que les entreprises du secteur public et les collectivités locales achètent des produits locaux et de saison.

## ÉLOGE DES ALIMENTS LOCAUX ET DE SAISON

### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Utilisez votre pouvoir d'achat

- Achetez des produits locaux et de saison.

#### Soyez un défenseur de l'alimentation au sein de votre communauté

- Présentez sur vos menus et dans vos restaurants les techniques traditionnelles et les producteurs locaux.
- Mobilisez-vous auprès de votre communauté locale : travaillez avec des écoles pour enseigner aux enfants ce que sont les aliments nutritifs et présentez-leur des façons de les cuisiner.
- Soyez ce lien entre producteurs et consommateurs. Aidez les autres à découvrir d'où viennent les aliments qu'ils mangent en valorisant le travail des exploitants agricoles et en nouant un dialogue entre eux et les dîneurs. Organisez des événements pour réunir les gens, petits et grands, autour d'un bon repas.
- Encouragez les jardins potagers, l'agriculture urbaine et motivez les personnes à cultiver leurs propres fruits et légumes.

# 6



## QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Plaidez pour que les formations des cuisiniers soient revues afin d'inclure la confection de plats uniquement à base de plantes.

## DAVANTAGE D'INGRÉDIENTS À BASE DE PLANTES

### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Montrez l'exemple

- Mettez les haricots et les légumes secs et frais à l'honneur dans vos menus et dans vos plats. Utilisez moins de viande et uniquement de la viande de bonne qualité.
- N'hésitez plus à proposer des protéines à base de plantes dans vos menus et dans vos restaurants. Faites preuve de créativité dans la description de vos plats uniquement à base de plantes. Évitez d'utiliser les termes «végane» et «végétarien» qui risquent d'en décourager plus d'un à opter pour ces choix.



#### QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Plaidez en faveur d'une révision du programme de formation des chefs cuisiniers pour y inclure des cours sur les repas nutritifs et préparés à base d'aliments durables.

## ÉDUCATION SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET LES RÉGIMES ALIMENTAIRES SAINS

### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Montrez l'exemple

- Présentez les meilleures pratiques en matière de sécurité sanitaire des aliments, d'allergènes et de nutrition dans vos cuisines et sur vos menus.

#### Soyez un défenseur de l'alimentation au sein de votre communauté

- Soutenez des initiatives pédagogiques, à l'attention des petits et des grands, pour l'enseignement de ce qu'est une alimentation saine et équilibrée. Portez-vous volontaire pour donner des cours de cuisine à base d'aliments nutritifs dans les écoles, les centres communautaires et les maisons pour personnes âgées.
- Éduquez les dîneurs sur l'importance de manger des plantes de toutes les couleurs, diverses et variées. Partagez des recettes à base de plantes.

#### Parlez-en autour de vous

- Utilisez des événements annuels comme la Journée internationale des cuisiniers (le 20 octobre), la Journée mondiale de l'alimentation (le 16 octobre) et les vacances scolaires pour libérer votre créativité et organiser des ateliers de cuisine nutritive auxquels tout le monde peut participer.
- Utilisez les technologies comme un outil d'enseignement. Faites des vidéos, des diffusions sur le Web et des campagnes en ligne.



#### QUE PEUT-ON DEMANDER AUX AUTRES?

- Plaidez pour que les gouvernements agissent afin de respecter leurs engagements mondiaux en matière de nutrition.
- Plaidez pour que les entreprises de boissons et de produits alimentaires se fixent des objectifs SMART d'amélioration de l'état nutritionnel des produits et proposent des aliments nutritifs abordables.

## UNE ALIMENTATION NUTRITIVE ACCESSIBLE ET ABORDABLE

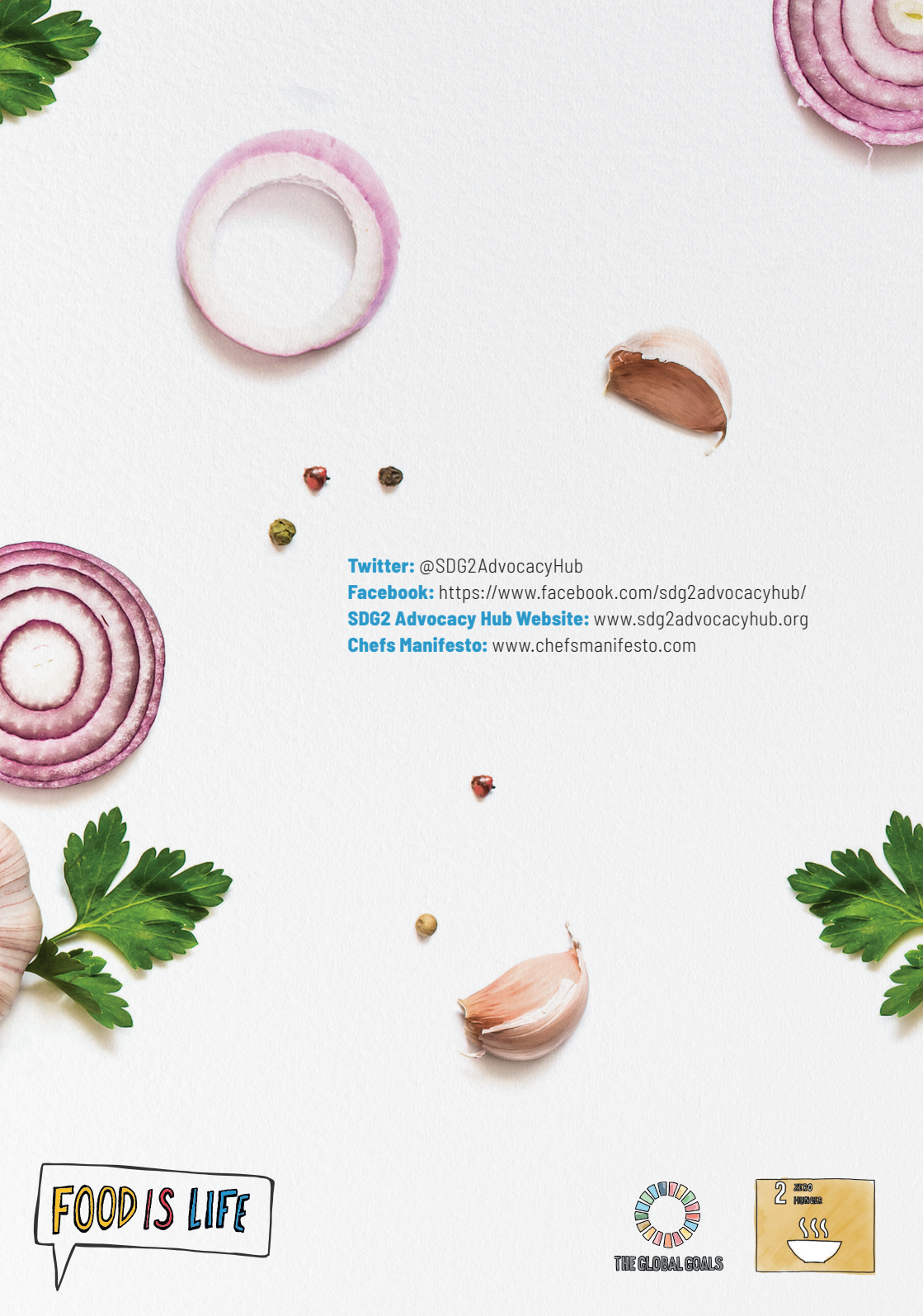
### QUE POUVEZ-VOUS FAIRE DANS VOS PROPRES CUISINES?

#### Soyez un défenseur de l'alimentation au sein de votre communauté

- Soutenez les initiatives qui permettent d'accéder à des repas nutritifs au sein de vos communautés (soupes populaires, banques alimentaires ou projets de jardinage communautaire).

#### Parlez-en autour de vous

- Sensibilisez autant de gens que vous pouvez sur ce qu'est un repas nutritif et sur les façons d'en cuisiner même avec peu de moyens.
- Établissez une communauté de chefs cuisiniers de par le monde pour qu'ils partagent leurs histoires, leurs meilleures pratiques et leur savoir afin que la bonne alimentation soit accessible et abordable pour tout le monde.
- Utilisez les réseaux sociaux pour sensibiliser sur les problèmes d'alimentation et proposer des solutions.



**Twitter:** @SDG2AdvocacyHub

**Facebook:** <https://www.facebook.com/sdg2advocacyhub/>

**SDG2 Advocacy Hub Website:** [www.sdg2advocacyhub.org](http://www.sdg2advocacyhub.org)

**Chefs Manifesto:** [www.chefsmanifesto.com](http://www.chefsmanifesto.com)



THE GLOBAL GOALS

