

SIRH/+
BOCUSE D'OR
2023 FINAL LYON, FR



Présentent le

SOCIAL COMMITMENT AWARD

DOSSIER DE PRESSE

bocusedor.com

bocusedor-winners.com

sirhafood.com

Avec le soutien de



SIRH/+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY





SOMMAIRE

SOMMAIRE 2	
CONTACT	2
SOCIAL COMMITMENT AWARD	3
/1 QUELS SONT LES CHAMPS D'ACTION COUVERTS PAR CE PRIX ?	3
/2 QUEL EST LE DEGRÉ D'IMPLICATION DEMANDÉ AUX ÉQUIPES ?	3
/3 COMMENT SERONT ÉVALUÉES LES CANDIDATURES ?	3
LES MEMBRES DU JURY	4
NOTRE PARTENAIRE	9
LES ÉQUIPES CANDIDATES	10
CANADA	11
COLOMBIE	12
FRANCE	13
ISLANDE	14
MAURICE	15
MEXIQUE	16
NORVÈGE	17
NOUVELLE-ZÉLANDE	18
ROYAUME-UNI	19
SUISSE	20

CONTACT

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou information complémentaire :

bocusedor@gl-events.com



BOCUSE D'OR SOCIAL COMMITMENT AWARD

Le **Bocuse d'Or Social Commitment Award** est un prix remis à une équipe du Bocuse d'Or pour son implication sociétale dans des domaines liés à l'alimentation : aide alimentaire, distribution de repas, éducation, formation, développement durable (lutte contre le gaspillage, agriculture responsable, protection des ressources...).

Ce prix remis conjointement par **GL Events Exhibitions Operations** et l'association des **Bocuse d'Or Winners (www.bocusedor-winners.com)** sera attribué par un jury composé de personnalités internationales reconnues pour leur engagement et leur expertise sur ces sujets.

/1 QUELS SONT LES CHAMPS D'ACTION COUVERTS PAR CE PRIX ?

- + Aide alimentaire, distribution de repas
- + Éducation, formation
- + Développement durable (lutte contre le gaspillage, agriculture responsable, protection des ressources...)

/2 QUEL EST LE DEGRÉ D'IMPLICATION DEMANDÉ AUX ÉQUIPES ?

Le chef a la possibilité de présenter seul – ou avec son équipe – un dossier pour lequel il aura (au choix) :

- + monté et mené à bien un projet de A à Z relevant des domaines précités ;
- + apporté une aide logistique à un projet ou à une structure déjà existante (organisation de repas pour lever des fonds, implication terrain pour de la formation ou pour distribuer des repas, par exemple) ;
- + apporté son parrainage, sa notoriété, pour mettre en lumière une action ou une structure déjà existante.

/3 COMMENT SERONT ÉVALUÉES LES CANDIDATURES ?

Les critères de notation sont précisés dans le règlement ci-après. Les membres du jury jugeront les dossiers selon les critères suivants :

- + degré d'implication du chef et éventuellement de son équipe ;
- + évaluation, mesurabilité de l'impact ;
- + temporalité : action « one shot » ou pérenne ;
- + implication d'autres acteurs pour synergie ;
- + mise en valeur de l'action, et efficacité de la communication.



LES MEMBRES DU JURY



Gautier CHAPUIS

Ingénieur en sciences de l'eau et de l'environnement, Gautier Chapuis est un homme politique lyonnais engagé sur les thématiques écologiques et de changement climatique. Investi à Lyon dans le mouvement climat et au sein d'une ONG environnementale, il décide de se lancer en politique et de militer pour une meilleure qualité de l'air en ville.

En 2020, il devient élu à la ville de Lyon, et il prend en charge l'alimentation locale et la sécurité alimentaire. Un challenge, puisqu'il s'agit d'une nouvelle délégation pour laquelle les enjeux sont immenses : problématiques de relocalisations de l'alimentation, développement d'un système alimentaire vertueux, notamment dans les cantines et les crèches, développement de l'agriculture urbaine, mise en place d'un droit à l'alimentation. Avec un seul agriculteur encore présent à Lyon, l'enjeu est de taille, mais il mérite une attention particulière, l'alimentation représentant aux yeux de Gautier Chapuis un vecteur concret d'émancipation et un trait d'union entre toutes et tous.

« Les cheffes et chefs du monde sont incontestablement les ambassadeurs de leur histoire, de leur patrimoine, et ils sont désormais les hérauts d'une nouvelle manière de faire la cuisine, plus locale et plus saine, une cuisine qui redonne du sens. Aujourd'hui, ils et elles sont au rendez-vous pour écrire une nouvelle recette, celle qui change nos assiettes et nos vies ! »

Gautier Chapuis



Angela FRIGO

www.eurofoodbank.org

À l'origine, Angela Frigo a travaillé comme agent de liaison à l'international pour la structure italienne Fondazione Banco Alimentare Onlus.

À partir de 2010, elle a œuvré au sein de l'Union européenne dans les domaines de l'alimentation, de l'agriculture et des affaires sociales. Angela Frigo est désormais secrétaire générale de la Fédération européenne des banques alimentaires (FEBA), une organisation à but non lucratif qui travaille en collaboration avec les vingt-quatre États membres à part entière de l'Union européenne et cinq pays membres associés.

Ses tâches comprennent la gestion de l'organisation, ainsi que la promotion de la mission principale et des valeurs de la FEBA. Elle est un point de contact central, et elle soutient le développement d'opportunités de collaboration avec diverses institutions.

Elle représente aussi la FEBA dans les réunions du réseau FEAD (Fonds européen d'aide aux plus démunis) et de la plateforme européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires au sein de la Commission européenne.

« La nourriture nous rassemble tous. Aujourd'hui, trop de gens n'ont pas accès à une alimentation suffisante, abordable, saine et durable, tandis que beaucoup de bons aliments deviennent des déchets. Récupérer et redistribuer les surplus alimentaires à des associations caritatives aidant les personnes dans le besoin est un acte non seulement de solidarité mais aussi de partage. Tout le monde peut jouer un rôle ! Cette nourriture peut remplir l'estomac mais également faire naître de beaux sourires. »

Angela Frigo



Anders OSKAL

www.reindeerportal.org

Anders Oskal est un dirigeant du peuple indigène Sami qui vit dans la partie arctique de la Norvège. Il est secrétaire général de l'association World Reindeer Herders, directeur général du Centre international de l'élevage de rennes, membre du conseil d'administration de l'Alliance mondiale des peuples autochtones nomades, et co-directeur du Forum autochtone international sur la souveraineté alimentaire à l'ONU.



Issu d'une famille d'éleveurs de rennes, Anders Oskal s'est engagé tout au long de sa carrière en faveur des questions liées à cette activité et aux problématiques autochtones en général, s'efforçant d'améliorer la situation des vingt-quatre peuples nomades éleveurs de rennes qui existent dans dix États nationaux de la sphère arctique.

Co-auteur de rapports du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC), il a aussi rédigé une série d'articles scientifiques publiés dans *Nature*, *Springer* et par l'UNESCO. Titulaire d'un diplôme supérieur en commerce, il a été invité à donner des conférences à la Harvard Business School et à la Fletcher School of Law and Diplomacy de Boston.

Il dirige également un projet jeunesse du Conseil de l'Arctique, à l'origine d'un livre sur la culture culinaire du renne (Best Food Book in the World 2018 des International Gourmand Awards). Il est en outre une force motrice à l'origine de l'Arctic Indigenous Peoples' FoodLab, la première cuisine nomade.

Anders Oskal vit avec sa famille dans le village indigène de Guovdageaidnu (Kautokeino) en Norvège, sur ses terres ancestrales. Il participe toujours, aussi souvent que possible, à l'élevage traditionnel des rennes de sa famille.



Les systèmes alimentaires des peuples autochtones détiennent des leçons clés de véritable durabilité. Nos traditions culinaires se sont développées pendant 10 000 ans grâce à une interaction étroite avec la nature, dont nous dépendons entièrement. Nos peuples d'éleveurs de rennes ont toujours su que l'homme ne peut pas contrôler la nature. La vision du monde de notre civilisation nomade est différente : ne prenez que ce dont vous avez besoin, utilisez tout ce que vous prenez, et partagez ce que vous avez reçu. Aujourd'hui, cependant, le système alimentaire mondial est brisé, alors que nous sommes confrontés à une crise alimentaire planétaire. Nous devons reconnecter les systèmes alimentaires traditionnels à la nature et les rendre justes et responsables.

Et pour gérer notre avenir commun, nous devons travailler ensemble.

Anders Oskal





Nadia SAMMUT

www.aubergelafeniere.com

À l'Auberge la Fenière, Nadia succède à deux générations de femmes cuisinières : Claudette et Reine.

Après avoir fait ses premiers pas en cuisine aux côtés de Reine, sa mère, Nadia Sammut continue l'histoire de cette entreprise familiale avec son compagnon, Ernest Do.

depuis l'enfance l'amène à aborder son métier d'une façon différente. Engagée dans les filières agricoles locales, elle propose une cuisine créative et respectueuse de son territoire. Elle compose essentiellement avec des matières végétales et marines pour travailler ce qu'elle appelle sa Cuisine Libre®, une cuisine qui se donne pour vocation d'emmener le mangeur vers une conscience éveillée vis-à-vis de la planète, et une cuisine inclusive, qui « se déclare tolérante avec l'intolérance » et qui est comestible par tous (100 % sans gluten et sans lactose).

Toujours dans l'esprit de sa Cuisine Libre®, Nadia Sammut fonde KOM&SAL®, une offre de farines, de pains et de pâtisseries sans gluten, lactose ni œufs, dont les céréales et légumineuses sont produites de façon raisonnée, bio, parfois biodynamique, et sourcées localement, dans le Sud de la France.

« Nous devons aujourd'hui proposer une approche opérationnelle de l'alimentation comme vecteur de bonheur, une conception de vie qui porte une vision positive, bienfaitrice et transformatrice. Une cuisine du « vivre-ensemble » qui se donne pour vocation d'emmener le mangeur vers une conscience éveillée vis-à-vis de la planète, inclusive et régénératrice.

Nadia Sammut





World Central Kitchen

www.wck.org

World Central Kitchen (WCK) est en tête sur le front à fournir des repas en réponse aux crises humanitaires, climatiques et communautaires. L'équipe de secours de WCK agit dans l'urgence dès que la catastrophe frappe, pour commencer à cuisiner et à servir des repas nourrissants pour les personnes touchées, de manière efficace et digne.

En déployant un modèle d'action rapide, en tirant parti des ressources locales et en s'adaptant en temps réel, WCK est en mesure de répondre à des besoins croissants et sans précédent dans le monde. Des réseaux solides d'organisations partenaires, de chefs, de restaurants et de cuisines d'urgence maximisent ce que WCK peut accomplir. Afin de soutenir les économies régionales, WCK privilégie l'achat d'ingrédients locaux à cuisiner ou à distribuer directement aux familles.

Après avoir répondu à des crises dans des endroits aussi divers que l'Afghanistan, l'Inde, Madagascar, le Mexique, le Pakistan, le Panama, les Philippines, l'Ukraine et plusieurs États américains, en 2022, WCK a franchi le seuil de 200 millions de repas servis.

L'organisation à but non lucratif, fondée en 2010 par le chef José Andrés, est représentée au jury du Social Commitment Award par la directrice culinaire **Elyssa Kaplan** et la manager du réseau des chefs **Laura Hayes**.

« Vous voyez, l'aide alimentaire n'est pas seulement un repas qui éloigne la faim. C'est une assiette d'espoir. Elle vous dit, à votre heure la plus sombre, que quelqu'un, quelque part, se soucie de vous. »
José Andrés

NOTRE PARTENAIRE



GREEN CARE PROFESSIONAL

www.produits-entretien-ecologiques.com

www.werner-mertz.de

ÉCO-PIONNIER DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'HYGIÈNE RESPONSABLES

Plus que jamais, l'hygiène est indissociable de la préservation de la santé et de l'image d'un établissement. Cependant, face à l'urgence écologique, l'hygiène doit aujourd'hui s'inscrire dans le respect de notre environnement, de nos ressources, et lutter contre le plastique, avec des partenaires éthiques qui s'engagent au quotidien.

Chez Green Care PROFESSIONAL, c'est le challenge que nous relevons depuis 30 ans et qui conjugue progrès et préservation de l'environnement.

30 ANS D'ENGAGEMENT ET DE PASSION

Green Care PROFESSIONAL est la marque sœur de Rainett, pour les professionnels. Elle reflète l'engagement du groupe Werner & Mertz, qui a la conviction qu'il est possible d'améliorer durablement le quotidien de tous. Être le pionnier européen du nettoyage et de l'hygiène durable implique d'être exigeant et d'accomplir ses devoirs. Cette volonté forte s'inscrit à tous les niveaux de l'entreprise familiale, depuis la conception jusqu'à la fin de vie des produits.

- + Une approche durable à 360°, pour un nettoyage responsable et irréprochable.
- + Des emballages recyclés et recyclables : nos emballages sont conçus pour être fabriqués à 100 % en plastique recyclé.
- + Des formules efficaces, végétales et locales : nos ingrédients sont sûrs pour la santé et l'environnement. Nous utilisons prioritairement des matières premières d'origine végétale, biosourcées et issues des sous-produits de l'agriculture européenne.
- + Un écosystème de production exemplaire : nos usines certifiées ISO14001 et EMA ont un impact CO₂ quasi nul, et produisent en utilisant une énergie renouvelable.
- + Nettoyer en préservant les ressources, limiter le plastique, et garantir des espaces sains et sûrs.

En choisissant des nettoyeurs éco-conçus Green Care PROFESSIONAL, vous économisez du plastique, du pétrole et du CO₂. Faites le calcul de vos économies environnementales potentielles sur get.wmprof.com. Votre nettoyage n'aura également plus d'impact sur la qualité de l'air, et vous pourrez proposer des solutions pour protéger la santé et le bien-être de vos clients et de vos employés.

Comme Green Care PROFESSIONAL, faites le choix d'une démarche sincère et éthique, pour un futur vertueux, tourné vers un monde préservé par chacun.

ENGAGEZ-VOUS POUR UNE HOSPITALITY RESPONSABLE, DÈS AUJOURD'HUI.

CONTACT

Joséphine Copigneaux

@ : jcopigneaux@werner-mertz.com

Tél. +33 1 69 18 95 20



LES ÉQUIPES CANDIDATES

Une **synthèse** des dossiers déposés vous est proposée dans les pages suivantes.

N'hésitez pas à nous demander les dossiers complets
bocusedor@gl-events.com



Équipe lauréate en 2021 : la Colombie pour le dossier Coca no Cocaina

CANADA



Samuel Sirois et son équipe soutiennent le dossier #ChefsAemporter

Afin de soutenir ses athlètes culinaires, l'organisation **Chefs Canada** réunit les meilleurs chefs d'un océan à l'autre pour braquer les projecteurs sur le pays, au Canada et à l'étranger. En collaboration avec ses producteurs, ses marques et ses experts de l'industrie alimentaire, l'équipe culinaire canadienne du Bocuse d'Or lève les fonds nécessaires au concours, et promeut le Canada en tant que destination culinaire. Son cercle d'**Ambassad'Ors** est un groupe exclusif des chefs les plus renommés du pays. **Leurs valeurs** : fédérer le secteur d'un océan à l'autre, transmettre l'expertise et les connaissances à la génération suivante, s'entraider, définir et promouvoir ensemble la cuisine canadienne.

La pandémie de Covid frappe

Vers la fin de l'année 2019, le Canada est l'un des premiers pays à opter pour un confinement total pendant la crise sanitaire. La situation devient alors catastrophique pour de nombreux restaurants, les plus touchés étant les nappes blanches, mais aussi les établissements de quartier, pizzerias, cafés, bars, petits restaurants familiaux. À travers le pays, 10 000 restaurants ferment définitivement en quelques mois. Rien qu'au Québec, 2 300 établissements, soit 10 % du secteur, ferment leurs portes début 2020. L'équipe du Bocuse d'Or en formation dans une école de cuisine est rapidement placée en confinement. Au fur et à mesure que les dégâts augmentent, il devient clair qu'il faut prendre des mesures pour soutenir le secteur. Chefs Canada fait donc appel à ses Ambassad'Ors pour tenter de donner un coup de main aux restaurants de quartier de Montréal grâce à la campagne **#ChefsAemporter**.



Faire la différence ensemble !

Début 2020, l'idée est lancée chez Sysco de faire quelque chose pour soutenir les plus touchés.

Parmi les actions définies, un partenariat est établi entre les Ambassad'Ors de l'équipe Bocuse d'Or Canada et les petits restaurants qui avaient du mal à générer des ventes de plats à emporter. Avec le chef national Samuel Sirois (finaliste du Bocuse d'Or 2023) en tête, ils créent avec Sysco **des jumelages entre les Ambassad'Ors** et leurs clients – **des petits restaurateurs indépendants** – pour lancer au printemps 2020 l'opération **#ChefsToGo**, qui se prolonge jusqu'en 2021. Dix paires se forment à Montréal.

Le chef élabore une recette éphémère inspirée de la spécialité du restaurant en question afin de lui donner une valeur ajoutée. Ainsi sont revisités les pizzas, les burgers, les sandwiches, les desserts maison, etc. Ces recettes devaient être adaptées à la vente à emporter. Les clients ont eu l'occasion de déguster des plats signés par des chefs célèbres tout en soutenant financièrement leurs restaurants locaux préférés. « Goûtez aux plats de vos restaurants locaux préférés revisités par les meilleurs chefs du Canada ! »

Cette opération de dix semaines a répondu à une situation de crise ponctuelle, mais elle a permis de **renforcer l'esprit de solidarité** entre les différents niveaux de la restauration et entre les membres de l'association Chefs Canada qui, depuis, continue à soutenir le Bocuse d'Or Canada.

COLOMBIE

Carlos Pájaro Ortiz et son équipe soutiennent le projet La biodiversité de l'Amazonie et du Pacifique



La Colombie enregistre un taux de 54,2 % d'insécurité alimentaire. Cela signifie qu'un ménage sur deux a des carences en matière d'alimentation. Il est donc essentiel que le pays reconsidère ce qui a été fait à ce jour, et progresse dans son implication dans des domaines tels que celui de l'alimentation. L'insécurité alimentaire augmente en Colombie à cause non pas du manque de ressources ou de nourriture, mais de la pauvreté de ses populations : n'ayant pas assez de revenus, ces dernières cherchent à consommer des aliments trop transformés, ce qui provoque la malnutrition. Pour assurer la sécurité alimentaire dans ces régions, il est nécessaire de reconnaître que la souveraineté alimentaire de l'Amazonie et du Choco est liée à la préservation des modes de vie et à la gestion des ressources naturelles pratiquées par ses peuples. Si leurs cultures et leurs traditions ne sont pas respectées, par exemple si on ne les laisse pas planter et produire leur propre nourriture, ils commenceront à manger des aliments bon marché pour survivre.

Notre projet

Ce projet permet d'enrichir les connaissances des chefs cuisiniers et apprentis en Colombie et dans le monde, à travers la génération d'entrepreneurs des secteurs gastronomiques. De plus, il permet de sauver de nombreux ingrédients méconnus, dotés de propriétés uniques et de saveurs différentes. Cette recherche ouvre la possibilité d'une cuisine inclusive, où des produits indigènes de la région amazonienne et du Pacifique colombien sont proposés. L'objectif est d'offrir ces produits à la Colombie et au reste du monde grâce à l'utilisation de la lyophilisation comme méthode de conservation.

L'équipe du Bocuse d'Or Colombie, ainsi que le SENA*, entité en charge du projet, souhaitent accroître la visibilité de cette recherche, en reconnaissant équitablement les communautés indigènes d'Amazonie et d'ascendance africaine du Pacifique. Le projet est dirigé par Ricardo Malagon, chercheur colombien en gastronomie et auteur de cinq livres très importants pour le développement de la gastronomie colombienne.

Long terme

Avec le soutien de ce prix, l'équipe Bocuse d'Or Colombie ouvrira une académie pour partager et enseigner aux cuisiniers l'utilisation de ces nouveaux produits, et pour sensibiliser à la durabilité et à l'agriculture responsable gérée par les peuples autochtones et d'ascendance africaine. De plus, nous installerons des panneaux solaires là où vivent les communautés indigènes d'Amazonie, dans le but d'améliorer leur qualité de vie. Nous restons ouverts à plus de projets au sein de l'académie qui sera créée.

*SENA est une institution publique nationale qui propose, en Colombie, une formation axée sur le développement économique, social et scientifique du pays. De plus, il investit dans les infrastructures pour améliorer le développement social et technique des différentes régions de Colombie.

La jungle est notre mère, car nous en vivons, la jungle est tout.

José Gregorio, San Martín de la communauté Amacayacu



FRANCE

Naïs Pirollet et son équipe soutiennent Les Petites Cantines

La recherche montre les effets dramatiques de la solitude sur la vie des gens et sur la force des communautés. L'association sans but lucratif Les Petites Cantines crée des lieux où il est simple et sûr de tendre la main aux autres. Les habitants d'un quartier sont invités à cuisiner ensemble et à se retrouver autour d'un déjeuner ou d'un dîner. L'association Les Petites Cantines pense que ce que nous mangeons, la façon dont nous le mangeons et avec qui, ont un impact énorme sur notre santé physique, mentale et sociale.

- Modèle participatif : les clients sont invités à cuisiner ou à aider quand ils le peuvent à faire fonctionner leur cantine. Un hôte (salarié) en charge de la cantine supervise et s'assure du respect des règles d'hygiène et des consignes.
- Tarification libre : cela permet aux clients d'accéder à de la bonne nourriture et de soutenir le projet quelle que soit leur situation financière.
- Les approvisionnements tiennent compte de la qualité et de la durabilité des produits cuisinés (alimentation bio le plus possible, moins d'emballages, moins de viande, plus de légumineuses, producteurs locaux...).

L'organisation a développé un « kit de mesure d'impact » qui a permis d'obtenir les résultats suivants : 70 % des répondants disent que depuis qu'ils ont découvert Les Petites Cantines, ils mangent moins de plats préparés et cuisinent plus à la maison.

82 % déclarent avoir découvert de nouveaux produits et des recettes saines, simples et abordables qu'ils peuvent refaire à la maison.

68 % indiquent avoir davantage envie de sortir depuis qu'ils fréquentent Les Petites Cantines.

84 % ont le sentiment de rencontrer aux Petites Cantines de nouvelles personnes, différentes de celles fréquentées habituellement (âge, profession, religion, culture...).

La Team France Bocuse d'Or, le mardi 18 octobre 2022 : la candidate Naïs Pirollet, le commis Cole Millard et le chef de projet Tom Calazel ont passé la journée avec les salariés, les bénévoles et les convives d'une cantine à Lyon, la ville où tout a commencé.

Le but était de :

- partager des astuces pratiques de cuisine avec les employés des Petites Cantines ;
- partager l'expérience avec les convives sur le parcours du Bocuse d'Or, et sur les raisons pour lesquelles l'équipe se sent concernée par les missions des Petites Cantines ;
- utiliser la réputation d'excellence de l'équipe et de son réseau pour attirer de nouveaux clients et partenaires aux Petites Cantines ;



- préparer un dîner avec une dizaine de bénévoles amateurs : un moment d'échange simple et convivial entre près de cinquante personnes d'horizons et de parcours différents.

L'équipe de France Bocuse d'Or souhaite poursuivre cet échange et aider à l'organisation d'événements futurs ainsi qu'à la mise en place de cet accompagnement dans la durée. Grâce à son réseau de chefs, il sera peut-être possible de reproduire ce format dans d'autres villes, où Les Petites Cantines ont besoin de visibilité.



ISLANDE

Sigurjón Bragi Geirsson et son équipe soutiennent l'organisation Samhjálp qui aide les personnes souffrant d'addiction à l'alcool ou à la drogue

Le traitement mis en place dans le centre Hlaðgerðarkot met l'accent sur une approche multidisciplinaire et individuelle afin d'augmenter la probabilité que les patients sortent de la toxicomanie et puissent vivre sans drogue. L'éducation, les conférences, les travaux de groupe et les entretiens individuels sont tous basés sur l'aide à l'auto-assistance pour renforcer l'individu et accroître sa connaissance du problème de la toxicomanie. Cela passe en particulier par un travail sur des aspects importants tels que la communication, l'identité, les compétences de vie et la responsabilité. L'organisation dispose de plusieurs centres d'hébergement sous la forme d'appartements ou de chambres mis à disposition le temps de la prise en charge. Des réunions hebdomadaires conviviales rassemblent jusqu'à cent personnes (patients actuels et anciens, proches de ceux qui suivent un traitement, etc.). S'y succèdent conférenciers, témoins venus partager leurs expériences, leur force et leur espoir...



Un lieu pour se restaurer

Samhjálp gère également la cafétéria Kaffistofa Samhjálpar à destination de ceux qui sont dans le besoin et qui n'ont pas les moyens de se nourrir eux-mêmes : sans-abris, pauvres, personne souffrant d'une maladie mentale ou physique. Tous ont en commun le fait d'avoir des problèmes financiers, et nombre d'entre eux vivent l'exclusion sociale. Chez Kaffistofa Samhjálpar, la marmite est toujours chaude. Dès l'ouverture, le café du matin et les plats d'accompagnement sont offerts aux clients. Un repas chaud est servi vers midi, et des préparations chaudes sont disponibles jusqu'à l'heure de fermeture. Des plats festifs sont également proposés les jours fériés et les jours de congé. Environ 90 000 repas y sont servis chaque année.



Un magasin solidaire

Le marché aux puces de Samhjálpar se trouve à Ármúla 11, 108 Reykjavík. Il est ouvert tous les jours de la semaine, et vit des dons qu'il propose à la revente (vêtements, articles pour la maison, décoration, etc.). Tous les profits vont à l'organisation Samhjálp.

Samhjálpar Kótiletukvöld

Tous les ans, depuis 2006 se déroule la grande soirée annuelle de collecte de fonds de Samhjálp, appelée « La soirée des côtelettes » 😊. Le menu est simple mais très apprécié : de délicieuses côtelettes d'agneau servies avec des plats d'accompagnement. La soirée rassemble tout ce que l'Islande compte de généreux donateurs, et le 18 octobre 2022, le président islandais Guðni Th. Jóhannesson était également présent. Enchères silencieuses et tombolas sont aussi au programme.



Sigurjón Bragi Geirsson, candidat finaliste au Bocuse d'Or 2023, et son équipe ont tenu à s'impliquer pour réaliser ce repas pour 140 convives.

MAURICE

Kritesh Halkory et son équipe soutiennent le programme « Inspirer la prochaine génération »

Kritesh Halkory, candidat finaliste au Bocuse d'Or 2023, est né dans le petit village de Caroline, à l'est de l'île Maurice, dans un milieu modeste. En 2004, il rejoint le monde de l'hôtellerie où ses aspirations le conduisent sur le chemin de la gastronomie. Sa passion pour l'exigence et la qualité, couplée à son sens aigu de la créativité, l'a amené à valoriser et respecter les produits locaux en utilisant différentes techniques culinaires modernes.

Il souhaite transmettre son savoir-faire et encourager les jeunes chefs à rêver de devenir un jour de grands chefs avec des valeurs et des traditions, afin qu'à leur tour, ils transmettent leur expérience et leur savoir aux générations futures, en préservant l'héritage des grands chefs vivants pour que l'art culinaire perdure.

Accompagner les élèves de l'école hôtelière Sir Gaëtan Duval, là où tout a commencé pour lui

Au fil des ans, Kritesh Halkory a eu l'occasion de rencontrer et de travailler avec des chefs renommés du monde entier. Les étudiants de l'école hôtelière Sir Gaëtan Duval n'auront peut-être jamais cette opportunité ; alors, transmettre tout ce qu'il sait est sa mission pour les inspirer et les pousser à dépasser leurs limites. L'Académie Bocuse d'Or Maurice souhaite soutenir les élèves de l'école hôtelière Sir Gaëtan Duval issus de milieux modestes et aux ressources limitées. Grâce au soutien de l'Académie Bocuse d'Or Maurice, ils pourront acquérir des connaissances et des techniques sur la façon de travailler les produits et de concevoir leurs plats. L'ambition des membres de l'Académie Bocuse d'Or Maurice est de fournir à ces élèves les outils essentiels et l'égalité des chances en vue de construire des bases solides et de leur permettre de se développer tout en ayant accès au soutien dont ils ont besoin. La démarche contribuera à améliorer leur statut socio-économique par l'emploi et à favoriser leur évolution grâce aux compétences acquises. Ce sont les chefs de demain !

Les valeurs

Travailler avec la nouvelle génération est important pour mettre en lumière les valeurs véhiculées par le Bocuse d'Or, et pour les approfondir afin de s'assurer que les élèves comprennent pourquoi elles sont essentielles. Dans notre monde en évolution rapide, nous avons tendance à prendre des raccourcis pour atteindre nos objectifs, et ce au détriment de notre secteur.

La mission : mettre en place un programme culinaire

L'Académie Bocuse d'Or Maurice propose de créer quatre modules pour les étudiants et d'aborder un sujet tous les mois. Les cours seront donnés par Kritesh Halkory, assisté de son commis, ainsi que de son coach et de son président.

- Offrir aux étudiants la possibilité de travailler aux côtés de chefs renommés lors de promotions et d'événements.
- Les étudiants doivent travailler sur deux projets par an : l'un basé sur un producteur/un produit, l'autre portant sur une innovation.

Offrir des bourses aux étudiants qui ne peuvent pas payer leurs frais de scolarité. L'un des objectifs est également de s'assurer que les étudiants ont la possibilité de faire leur stage à l'étranger.



MEXIQUE

Marcelo Hisaki et son équipe soutiennent l'organisation This is About Humanity (C'est une question d'humanité)

Le chef Ruffo Ibarra, président de la délégation mexicaine du Bocuse d'Or, a travaillé pour soutenir et collaborer à l'aide alimentaire avec l'organisation This is About Humanity (TIAH) lancée en 2018, alors que TIAH s'est associée au chef Jose Andres/World Central Kitchen pour nourrir de nombreux migrants à la frontière américano-mexicaine, à Tijuana, en Basse-Californie. Cela impliquait de soutenir ces communautés vulnérables et d'atténuer la crise de l'insécurité alimentaire, travail entrepris par une collaboration entre This is About Humanity et l'International Community Foundation (ICF) : dîners annuels de collecte de fonds, recrutement de chefs de niveau international du monde entier...



Alors que World Central Kitchen était sur le point de fermer sa cuisine et que les organismes TIAH et ICF se sont engagés à financer un projet pilote d'un an pour que la Fundacion Tijuana sin Hambre dirige la cuisine, le chef Ruffo et son équipe ont continué à soutenir ce projet spécifique. La cuisine de secours alimentaire est opérationnelle depuis septembre 2022, et elle est en passe de servir 2 000 repas par jour à dix centres d'accueil.

Au fur et à mesure que les opérations de cuisine de secours alimentaire ont commencé, tous les chefs de l'équipe se sont encore plus impliqués en utilisant leur notoriété pour favoriser une plus grande sensibilisation. Ils organisent désormais un cours de cuisine communautaire mensuel Bocuse d'Or Mexique, qui complète leur soutien continu à la collecte de fonds.

This is About Humanity (TIAH) est un mouvement créé en 2018 dont la mission initiale de sensibilisation, de collecte de fonds et d'efforts pour lutter contre la crise humanitaire des familles séparées/réunifiées s'est élargie pendant la Covid pour inclure les communautés vulnérables. Pendant la pandémie, TIAH a lancé avec succès une série d'initiatives innovantes de subventions de contrepartie transfrontalières avec des entreprises et des partenaires à but non lucratif de Calibaja, portant sur l'aide à la Covid-19, les EPI, l'éducation, la santé mentale, la communauté LGBTQI+, et aujourd'hui, l'insécurité alimentaire. Ces efforts soutiennent plus de 40 organisations à but non lucratif des deux côtés de la frontière, de Tijuana à Los Angeles, avec des services dans les domaines susmentionnés, ainsi que des services juridiques, des logements et des réponses à d'autres besoins essentiels. @thisisabouthumanity - www.thisisabouthumanity.com

International Community Foundation (ICF) est une organisation à but non lucratif dont la mission est de travailler au-delà des frontières pour relier les personnes, les idées et les investissements dans le pouvoir transformateur de la communauté. @ICFDN - www.icfdn.org

Tijuana Sin Hambre a été officiellement créée pendant la pandémie. Il s'agit d'une organisation à but non lucratif dont la mission est de sauver des vies en éliminant la faim par la prévention, la détection et le traitement de la malnutrition à Tijuana, en Basse-Californie, au Mexique. maru@tijuanasinhambre.org @fundaciontijuansinhambre



NORVÈGE

Filip August Bendi et son équipe soutiennent ÅRETS KOKKSPIRE (Pousses de chefs de l'année)



Stiftelse Norsk Gastronomi (Fondation norvégienne pour la gastronomie) est la structure porteuse de l'équipe Bocuse d'Or Norvège. Ses membres ne se contentent pas d'organiser des sélections ou de préparer la compétition. Leur objectif est également d'être actifs en faveur d'une culture alimentaire durable, y compris par des opérations axées sur la valeur, la réduction du gaspillage alimentaire, des achats plus intelligents, des changements inspirants... Étant donné que les systèmes alimentaires mondiaux représentent un tiers des émissions mondiales de CO₂, la Fondation norvégienne pour la gastronomie considère que :

- à l'échelle mondiale, les chefs sont les gardiens de milliards de repas ;
- les choix que nous faisons dans nos achats quotidiens, la cuisine et la communication ont un énorme impact ;
- nous devrions tous contribuer à réduire les déchets et à promouvoir le bien.

Par conséquent, l'Académie Bocuse d'Or Norvège entend promouvoir les valeurs et les pratiques qui font partie de la solution pour soutenir un système alimentaire en panne. Cette démarche se concrétise à travers différentes actions, comme la journée annuelle de la gastronomie durable.

Investir dans la nutrition des enfants et des jeunes est fondamental si le monde veut atteindre les objectifs de développement durable d'ici 2030. La Fondation norvégienne pour la gastronomie a également lancé ÅRETS KOKKSPIRE (Pousses de chefs de l'année), « un outil pour inspirer le changement et lutter contre la malbouffe ». Il s'agit d'un concours de cuisine organisé dans tout le pays à destination des enfants âgés de 11 à 13 ans.

ÅRETS KOKKSPIRE en bref :

- Grande campagne de recrutement numérique sur YouTube et sur des plateformes de jeux en ligne.
- Candidature par l'envoi d'une recette personnelle de *skrei* (poisson) et de légumes.
- Plus de 100 candidatures reçues.
- Sélection de quatre candidats dans quatre régions, donc seize enfants au total.
- Quatre qualifications régionales dans des restaurants norvégiens renommés.
- Les quatre gagnants régionaux envoyés à la grande finale nationale.
- Ingrédients locaux de haute qualité provenant de la mer et de la terre.
- À chaque étape de la compétition, les membres du jury sont quatre grands chefs norvégiens (principalement d'anciens gagnants du Bocuse d'Or).
- Actions de communication auprès de la presse et des médias sociaux pour diffuser l'inspiration.



Il est de plus en plus nécessaire de se pencher sur la nourriture et les régimes alimentaires, à chaque étape de la vie de l'enfant et de l'adolescent. Le tableau qui en ressort est troublant : **beaucoup trop d'enfants et de jeunes mangent trop d'aliments malsains et trop peu d'aliments sains.**

Henrietta H. Fore, directrice générale de l'UNICEF

NOUVELLE-ZÉLANDE

William Mordido et son équipe présentent Everybody Eats (Tout le monde mange). Remplir les ventres, pas les poubelles. Payez comme vous pouvez.



Dans le cadre d'un partenariat entre des étudiants de l'université AUT, sous la houlette de **John Kelleher, président de l'équipe**, et du **Pacific Food Lab – Aotearoa**, une organisation locale à but non lucratif, les membres de l'équipe **Bocuse d'Or Nouvelle-Zélande** préparent des repas pour les personnes dans le besoin au sein de **Everybody Eats**, une association caritative qui vise à mettre fin au gaspillage et à la pauvreté alimentaires en préparant des repas à partir d'aliments qui, autrement, seraient jetés.

Un tiers de toute la nourriture produite est gaspillé, alors qu'une personne sur six en Nouvelle-Zélande connaît la précarité alimentaire. En outre, la société néo-zélandaise devient de plus en plus fragmentée : « nous ne connaissons pas nos voisins et beaucoup de gens se sentent socialement isolés. Chez Bocuse d'Or Nouvelle-Zélande, nous pensons que l'un des meilleurs moyens de résoudre ces problèmes consiste à exploiter le pouvoir du partage de la nourriture ».

Positif pour les étudiants aussi

L'équipe culinaire de l'université AUT travaille avec Everybody Eats depuis 2016. Les étudiants en arts culinaires de cette université œuvrent aux côtés de certains des meilleurs chefs néo-zélandais dans les cuisines de Everybody Eats. La démarche est très bénéfique en matière d'acquisition de compétences professionnelles, mais aussi parce que cela permet de prendre conscience du pouvoir des chefs/cuisiniers pour contribuer à des résultats sociaux, économiques et environnementaux positifs, répondant ainsi aux objectifs de développement durable :

- ✓ pas de pauvreté ;
- ✓ pas de faim ;
- ✓ bonne santé et bien-être ;
- ✓ réduction des inégalités ;
- ✓ consommation et production responsables.



L'initiative Everybody Eats est différente des soupes populaires ou des boîtes-repas pour les nécessiteux. Chaque personne qui dîne chez Everybody Eats bénéficie d'un service à table assuré par des bénévoles expérimentés en salle, qui traitent tout le monde avec respect et dignité, quels que soient les antécédents et la situation. Les convives paient ce qu'ils peuvent. S'ils n'ont pas les moyens de payer, ils mangent gratuitement. Pour beaucoup, c'est le seul repas complet et nutritif qu'ils apprécieront durant la semaine.

Le 12 juillet 2022, environ 70 % des 266 convives étaient des personnes en situation d'insécurité alimentaire et/ou d'isolement social. Grâce à l'utilisation de la nourriture récupérée, nous avons pu éviter le gaspillage de plus de 115 kg de nourriture.

Le 3 novembre 2022, nous avons fait du bénévolat au restaurant Everybody Eats dans le sud d'Auckland : 195 repas ont été servis. Environ 100 kg de nourriture ont été détournés de la poubelle.

Le 7 décembre 2022, nous avons organisé un événement avec Pacific Food Lab - Aotearoa à l'université AUT, et nous avons fait don de notre bénéfice à Everybody Eats pour que Noël soit rendu un peu plus doux.

www.everybodyeats.nz

ROYAUME-UNI

Ian Musgrave et son équipe soutiennent le travail de l'association caritative FoodCycle et de ses bénévoles



Tous ceux qui travaillent dans l'hôtellerie connaissent une grande satisfaction dans le fait de rassembler les gens et de les régaler avec une cuisine excellente et un service irréprochable. Au Bocuse d'Or UK, nous sommes conscients qu'actuellement, de nombreuses personnes au Royaume-Uni ont du mal à se nourrir, sans parler de s'offrir une expérience culinaire haut de gamme. Nous sommes également conscients que malgré les pénuries alimentaires, il y a encore beaucoup trop de déchets qui quittent les cuisines professionnelles, les magasins et les foyers. La crise du coût de la vie touchera tout le monde, mais ce sont les plus pauvres qui seront les plus touchés avec un nombre record d'utilisations des banques alimentaires et des banques chaudes récemment ouvertes – des bâtiments communautaires où les familles peuvent échapper pour quelques heures aux maisons qu'elles n'ont pas les moyens de chauffer. Dans l'équipe Bocuse d'Or UK, peu d'entre nous se souviennent que la vie a été aussi difficile pour tant de personnes. C'est pourquoi nous avons choisi de présenter l'association caritative FoodCycle pour notre engagement sociétal.

À propos de FoodCycle

En offrant un espace sûr et accueillant pour profiter d'un repas gratuit et en compagnie, FoodCycle rassemble des personnes de tous horizons aux parcours divers, améliorant ainsi leur bien-être mental et renforçant l'esprit communautaire. L'organisme a été lancé en 2009, et compte maintenant 54 lieux à travers le pays reliant les communautés pour partager nourriture et conversations. Chaque semaine, des milliers de bénévoles transforment les surplus de nourriture en repas sains et délicieux pour tous ceux qui en ont besoin. Il n'y a aucun critère, aucun jugement pour savoir qui peut profiter des repas : tout le monde est bienvenu.



Les principaux objectifs de FoodCycle sont de :

- connecter les communautés ;
- aider à renforcer et à bâtir des communautés résilientes en rassemblant les gens autour de repas sains et délicieux ;
- améliorer la santé et le bien-être mental de tous en créant des espaces accueillants permettant aux personnes de tous horizons et aux parcours divers d'échanger et de converser ;
- nourrir ceux qui ont faim ;
- améliorer la nutrition et réduire la faim en cuisinant des repas sains pour ceux qui en ont besoin, ce qui conduit à une meilleure connaissance des aliments et à des changements de comportement ;
- promouvoir la durabilité ;
- changer les attitudes envers la nourriture et l'impact de la société sur l'environnement en cuisinant avec des ingrédients excédentaires ;
- inspirer le changement ;
- partager les vertus de notre modèle de restauration communautaire et les voix de nos clients pour obtenir un plus grand soutien et accélérer notre expansion, en vue d'aider plus de personnes et plus de communautés.

L'engagement du Bocuse d'Or UK envers FoodCycle

En plus de mettre en lumière FoodCycle pour le Social Commitment Award, l'équipe du Bocuse d'Or UK a également pris les engagements suivants :

- donner ses surplus de légumes, d'herbes et d'épices au centre local ;
- faire du bénévolat pour au moins un créneau de cuisine de quatre heures dans un centre FoodCycle entre décembre 2022 et février 2023.

<https://foodcycle.org.uk/>





Christoph Hunziker et son équipe soutiennent Fit4future, unis pour la santé des enfants

Avec le projet **Fit4future**, la **Fondation Cleven** s'implique depuis 2005 dans la promotion de la santé de l'enfant. L'initiative soutenue par des scientifiques a un impact durable sur les habitudes des enfants dans les domaines de l'exercice, de la nutrition et de la santé mentale. Grâce au soutien de différents partenaires, 800 écoles suisses, soit plus de 160 000 élèves du primaire, leurs parents et leurs enseignants bénéficient gratuitement du programme, qui comprend des supports pédagogiques, du matériel d'exercices et des animations. Une école primaire sur trois en Suisse bénéficie aujourd'hui gratuitement de **Fit4future**. En tant que partenaire principal de l'initiative **Fit4future**, Nestlé Suisse s'attache tout particulièrement à apprendre aux enfants à aimer cuisiner, et ainsi à les sensibiliser de manière ludique à une alimentation équilibrée. C'est dans ce contexte que la collaboration entre le **Bocuse d'Or Suisse** et **Fit4future** a été lancée. Après tout, qui de mieux pour inspirer les enfants à cuisiner qu'un chef passionné qui partage sa passion avec eux ?

Le projet **Fit4future** s'adresse aux élèves, aux enseignants et aux parents.

Au-delà des interventions auprès des enfants, la **Fondation Cleven** organise des réunions de sensibilisation et de formation auprès des adultes, édite et distribue du matériel pédagogique (fiches recettes, magazines, etc.), le but étant que les enfants et les parents puissent également bénéficier de leur apprentissage à la maison.

Le projet **Fit4future** repose sur des piliers visant à inculquer :

- les liens entre une bonne nutrition et une bonne santé ;
- l'importance de manger des fruits et des légumes tous les jours ;
- le développement des cinq sens pour bien manger ;
- le besoin de bouger, de faire du sport.



Une journée avec un chef

Pour de nombreux enfants, c'est la première occasion de rencontrer un chef ! Ce dernier se présente brièvement, puis explique pourquoi il a choisi ce métier, ce qu'il y apprécie particulièrement, à quoi ressemble son quotidien. Le cuisinier passe de groupe en groupe et aide aux différentes tâches. On apprend à peser, à mélanger, à éplucher, à couper, etc. On fait aussi le ménage et la vaisselle. On parle également d'hygiène et de l'importance de manger des fruits et des légumes. Toutes les interventions font l'objet d'un rapport qui permet d'en évaluer l'impact.

Tous les membres de l'Académie Bocuse d'Or Suisse ont participé à dix cours de sensibilisation à la cuisine et à l'alimentation saine : Dario Ranza, Heinz Rufibach, Thierry Fischer, **Christoph Hunziker (candidat finaliste au Bocuse d'Or 2023)**, Peter Moser, Beat Weibel.



Initié en 2016, le projet a été stoppé par la crise de la Covid. Il redémarre en 2022, mais malheureusement sans l'équipe 😞. La Covid a laissé de grandes traces dans la gastronomie suisse, et le manque de main-d'œuvre est énorme. Les chefs en général et nos membres ont des priorités de survie économique.

Cependant, nous aimerions pouvoir nous impliquer de nouveau dans **Fit4future** !



Rendez-vous sur :



>>> [Bocuse d'Or BocusedorOfficial](#)

>>> [BocusedOrWinners](#)

www.bocusedor.com

www.bocusedorwinners

UNE COLLABORATION

SIRH/+
BOCUSE D'OR

