





SOMMAIRE

CONTACTS	2
SOCIAL COMMITMENT AWARD	3
/CHAMPS D'ACTION /DEGRÉ D'IMPLICATION DES ÉQUIPES /EVALUATION	
LES MEMBRES DU JURY /TRACY BERNO /GAUTIER CHAPUIS /DIANE DUPRÉ LA TOUR /DAVID HERTZ /JULIA HOLIDAY	4 5 6 7 8
NOS PARTENAIRES	
/GREEN CARE PROFESSIONAL /POSITIVE MAYO	9 10
LES EQUIPES CANDIDATES /CHILI /FINLANDE /FRANCE /ITALIE /LETTONIE /MAURICE /MEXIQUE /NOUVELLE-ZELANDE /SUÈDE	11 12 14 16 18 20 22 24 26 28

CONTACTS

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou information complémentaire : bocusedor@gl-events.com catherine.guerin@bocusedor-winners.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 ;
- -Santé;
- -Éducation, formation;
- -Développement durable (lutte contre le gaspillage, agriculture responsable, protection des ressources etc.);
- -Inclusion sociale:
- -Lutte contre la pauvreté.

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

Le chef, seul ou avec son équipe a la possibilité de présenter un dossier pour lequel il se sera impliqué à quelque niveau que ce soit. Simplement en parrainant une action ou bien en apportant une aide plus conséquente à une organisation (par exemple en levant des fonds, en consacrant du temps etc.).

/1 COMMENT SERONT ÉVALUÉES LES CANDIDATURES ?

Chaque membre du jury a sa propre sensibilité, ses domaines de prédilection, mais au final, le critère le plus important reste l'impact de l'organisation et des actions. Evidemment, plus un dossier est présenté avec des textes clairs et des visuels (photos ou vidéos), plus il séduit d'emblée. Et plus il est étayé par des éléments concrets tels que des mesures d'impact, de pérennité etc., plus il est apprécié des jurés. Enfin, on doit sentir que le chef, et son équipe le cas échéant, se sont engagés avec sincérité pour une cause qui leur tient à cœur.



Tracy BERNO

Tracy Berno est une universitaire néo-zélandaise spécialisée dans les systèmes alimentaires résilients et durables en Nouvelle-Zélande et dans la région du Pacifique au sens large, en particulier en ce qui concerne les défis posés par le développement durable.

Tracy est professeure à <u>l'université de technologie d'Auckland</u> et a coécrit plusieurs livres sur la cuisine du Pacifique, qui ont été primés à l'échelle internationale. Travaillant en partenariat avec d'autres personnes et organisations partageant les mêmes idées, Tracy vise à soutenir le développement de systèmes alimentaires résilients et régénératifs et à contribuer à des projets centrés sur l'alimentation qui favorisent la santé et le bien-être des communautés.

Son objectif à long terme est d'utiliser l'alimentation comme un moyen d'améliorer la qualité de vie des gens, leurs perspectives et leur potentiel, ainsi que les lieux où ils vivent, travaillent et se divertissent.

« Les chefs sont dans une position unique pour entrer en contact avec les gens à travers la nourriture, ce qui rend leurs efforts de plaidoyer particulièrement efficaces. En utilisant leur expertise culinaire et leur visibilité, les chefs peuvent sensibiliser, stimuler les conversations et mobiliser des actions autour de questions allant de la résilience du système alimentaire, la faim et l'insécurité alimentaire à la durabilité environnementale et à la justice sociale. »

Tracy Berno





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 recolisassions 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





Diane DUPRE LA TOUR

Diane Dupré la Tour, a débuté comme journaliste dans la presse économique. En 2016, elle cofonde avec Etienne Thouvenot <u>les Petites Cantines</u>, un réseau de restaurants participatifs où vient cuisiner qui veut et vient manger qui veut, pour un prix libre. Les restaurants sont aussi engagés dans la transition écologique et sociale. Le but n'est pas d'en tirer profit, mais de relier les gens les uns aux autres.

En tant que membre des Ashoka Fellows France, ses sujets d'exploration sont la confiance, les conditions sociétales à réunir pour déployer le prix libre, et la dimension relationnelle de l'alimentation.

Passionnée par l'impact sociétal de notre rapport à l'argent, elle est également porte-parole de l'opération Milliard, une force civile d'action qui vise à collecter un milliard d'euros pour financer une transition écologique juste.

En 2024, elle publie un premier ouvrage sous forme de récit, Comme à la maison (Actes Sud).

« Au-delà de nourrir, le rôle du repas est d'émanciper, d'autonomiser, de revitaliser. »

Diane Dupré La Tour







David HERTZ

Chef et entrepreneur social, David Hertz est co-fondateur de <u>Gastromotiva</u>, une ONG qui, depuis 2006, autonomise des personnes en situation de vulnérabilité, grâce à la formation professionnelle en cuisine ainsi que l'éducation nutritionnelle et alimentaire durable. Lors des Jeux olympiques de 2016, David ouvre Refettorio Gastromotiva, un restaurant école zéro déchet, en collaboration avec le chef Massimo Bottura et la journaliste Alexandra Forbes.

En 2018, il co-crée et cofonde le Mouvement de Gastronomie Sociale, une communauté qui encourage et engage tous les acteurs de la chaîne alimentaire à aborder des problèmes sociaux complexes tels que la faim, la malnutrition, le gaspillage alimentaire, la pauvreté et les inégalités sociales

En 2020, avec l'arrivée de la pandémie, il réinvente le modèle de fonctionnement et d'impact de Gastromotiva. Une banque alimentaire est lancée au Refettorio Gastromotiva pour élargir le soutien à la population défavorisée. Le projet Cuisines Gastronomiques Sociales est créé, ouvrant 130 cuisines dans 9 États du Brésil.

En 2022, il co-fonde l'organisation Pacte contre la faim dont il est membre du conseil d'administration.

À la tête de son organisation depuis 18 ans, il a déjà remporté plusieurs récompenses, dont le prix des meilleures ONG, pour son travail utilisant le pouvoir de la nourriture pour transformer la vie des personnes vivant dans des communautés vulnérables.

« Ensemble, nous pouvons nourrir l'humanité avec humanité. »

David Hertz







Julia HOLIDAY

Julia Holiday gère le Food Made Good Standard, l'outil phare de la <u>Sustainable Restaurant Association</u> pour mesurer et promouvoir la durabilité dans le secteur de l'hôtellerie. La mission de la SRA est d'accélérer le changement vers un secteur de l'hôtellerie socialement progressif et écologiquement réparateur. L'organisation est basée à Londres, mais son réseau s'étend sur environ trente pays.

Julia a construit sa carrière dans le domaine de l'alimentation et de la durabilité, en commençant par vendre du chocolat au Borough Market de Londres, avant de rejoindre l'association britannique FareShare, dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire, puis le fabricant de chocolat certifié B Corp Valrhona, où elle a travaillé pendant 8 ans en tant que responsable de projets de durabilité.

"Les chefs et les restaurants se trouvent à un carrefour unique entre les systèmes alimentaires et les consommateurs, ce qui leur confère un pouvoir extraordinaire pour changer notre monde en mieux. Par leur sélection des produits, ils façonnent la manière dont nous produisons notre nourriture, tandis que par leur créativité et leurs offres de menu, ils influencent la façon dont les consommateurs mangent."

Julia Holiday





GREEN CARE PROFESSIONAL



www.green-care-professional.com

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 nettoyants 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, DES AUJOURD'HUI.

CONTACT

Joséphine Copigneaux

@: jcopigneaux@werner-mertz.com

Tél. +33 6 71 90 48 17





NOS PARTENAIRES

POSITIVE MAYO



www.positivemayo.com

Créée en juin 2024, Positive Mayo est une plateforme qui met en lumière les actions et les engagements des acteurs de l'hospitality visant à améliorer notre monde et ce partout sur la planète.

Ces acteurs, hommes et femmes (que nous appelons les engagés ; chefs essentiellement, boulangers, hôteliers etc.) agissent avec un esprit positif et constructif dans des domaines aussi variés que l'agriculture durable, la protection des ressources, la distribution de repas, l'inclusion sociale, le handicap, le soutien aux communautés autochtones etc. Tous ces engagements, petits et grands, génèrent des idées et des énergies dans une spirale positive...

Nous sommes en veille permanente afin de dénicher toutes les initiatives en cohérence avec notre thématique et de faire grandir la communauté ; si vous avez d'autres suggestions n'hésitez pas à nous les signaler.

Nous sommes aussi très attachés à la dimension internationale de notre action. Être partenaire du Social Commitment Award est une évidence.

Tous les dossiers présentés pour le prix en 2025 sont intégrés au site Positive Mayo.

CONTACT catherine.guerin@positivemayo.com Tél. +33 6 80 65 20 27

Vous pouvez nous suivre sur







LES EQUIPES CANDIDATES

Les dossiers déposés vous sont présentés dans les pages suivantes sous forme de SYNTHESE.

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



En 2023, l'équipe mexicaine remportait le prix du Social Commitment Award pour son soutien à la fondation <u>Tijuana Sin Hambre</u> Les 7000 € du prix ont été entièrement reversés à l'organisation.



CHILI

Fondation Gastronomia Social





CHILI

L'équipe Bocuse d'Or Chili est profondément attachée au pouvoir de la nourriture pour favoriser un changement positif dans sa communauté. C'est pourquoi, depuis 2022, elle travaille avec la Fundación Gastronomía Social en tant que partenaire dans les différentes actions qu'elle mène sous le slogan « La gastronomie comme outil de changement ».

La Fundación Gastronomía Social œuvre depuis 5 ans autour de quatre axes principaux : la formation axée sur l'employabilité et l'entrepreneuriat, la sensibilisation aux enjeux socio-environnementaux et au développement communautaire, la promotion d'une alimentation saine, notamment auprès des enfants et des personnes âgées, et la distribution de nourriture, avec un accent sur l'aide humanitaire.

La fondation lutte contre l'insécurité alimentaire dans les communautés qui en souffrent au quotidien, et lors de catastrophes et d'urgences. L'équipe Bocuse d'Or Chili fait partie du réseau de chefs bénévoles qui soutiennent les soupes populaires.

La fondation développe des programmes intensifs de formation professionnelle et d'employabilité pour les jeunes en situation de vulnérabilité, en partenariat avec l'industrie gastronomique. L'équipe a été profondément engagée dans ce programme, en accueillant des cours au restaurant Ocean Pacific, dont le président de l'équipe, Sebastián Salas, est le chef.

Pour autofinancer certains programmes, la fondation a créé une entreprise de traiteur haut de gamme, qui offre également des emplois à temps partiel aux diplômés de son programme de services. L'équipe a déjà participé à plus de 15 de ses événements, en soutenant la production gastronomique.

La fondation dispose d'un programme appelé « Les enfants mangent l'avenir », qui repose sur un programme éducatif inclusif pour la petite enfance. Il vise à améliorer la qualité de vie des enfants et de leurs familles à travers l'éducation alimentaire dans les écoles primaires, en particulier dans les communautés à taux élevé de vulnérabilité et, malheureusement, d'obésité infantile.

Tous les cours de cuisine sont dispensés par un réseau de chefs bénévoles, avec la participation active de toute l'équipe Bocuse d'Or Chili.

Minga est un programme d'économie circulaire visant à former des personnes à la durabilité alimentaire et à la revalorisation des aliments pour préparer d'autres produits emballés comme des conserves, des aliments déshydratés, etc., afin de lutter contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire.

Si l'équipe du Chili remporte le prix, elle aimerait soutenir financièrement le programme Minga, qui manque de ressources. Elle estime qu'il est essentiel de le promouvoir en raison de l'incroyable travail qu'il accomplit en matière de responsabilité environnementale à travers la nourriture. Elle aimerait également soutenir la fondation dans la mise en œuvre et l'équipement de la cuisine qu'elle tente de créer, afin de pouvoir proposer davantage d'ateliers et produire de la nourriture pour l'entreprise de traiteur.

FOOD

FINLANDE

Soutenir le projet AgriCulinary Erasmus





FINLANDE

Ce projet est parti d'une simple question : Les chefs connaissent-ils vraiment leurs ingrédients, et les agriculteurs comprennent-ils vraiment les besoins des chefs dans leurs cuisines ?

Si les professionnels étaient formés ensemble à l'avenir, comprendraient-ils mieux les rôles de chacun – et surtout, cela permettrait-il de créer un avenir meilleur et plus durable ?

Le programme de formation du projet AgriCulinary Erasmus vise à former des professionnels polyvalents dans les secteurs de la cuisine et de l'horticulture, favorisant une collaboration durable entre eux. Il promeut le développement durable en faisant émerger de nouvelles idées d'affaires, des compétences et des opportunités d'emploi potentielles. Le programme renforce les compétences existantes et fournit une base pour la croissance future, en mettant l'accent sur la durabilité.

La formation pilote AgriCulinary Erasmus+, d'une durée d'un an, lancée en septembre 2023, est une collaboration entre le Danemark, la Finlande et la Norvège. Le programme combine un apprentissage pratique dans les champs agricoles et les cuisines, guidé par des experts des secteurs de la restauration et de l'horticulture. Il est dispensé sous forme d'une éducation multimodale en partenariat avec Perho CTB College (Finlande), ZBC College (Danemark) et Mosjøen videregående skole (Norvège) durant l'année académique 2023-2024.

Le programme permet aux étudiants d'acquérir des connaissances et des compétences en agriculture durable, préparation des aliments et pratiques écologiques.

L'équipe Bocuse d'Or Finlande a commencé à soutenir le projet grâce à son leader, Sasu Laukkonen, qui avait déjà présenté l'idée pour la première fois en 2015 lors du symposium Food on the Edge. L'équipe est profondément impliquée dans ce programme, aidant les étudiants à mieux comprendre l'importance des ingrédients pour obtenir la meilleure texture et le meilleur goût en cuisine. Il se trouve qu'Ismo Sipeläinen, le candidat, ainsi que la commis Kaisa Laanemäe, ont également étudié au Perho CTB College. Ils ont utilisé les parties moins courantes des plantes biodynamiques, montrant comment la fermentation peut améliorer la saveur et comment maximiser l'utilisation des produits pour créer le moins de déchets possible.

Si elle gagnait la compétition, avec l'argent du prix, l'équipe élargirait rapidement le périmètre d'AgriCulinary, impliquant de nombreux autres pays dans un délai plus court que celui actuellement prévu. Cet argent pourrait également aider à récolter tous les produits de la ferme Green City du Perho College la saison prochaine, leur permettant d'embaucher plus de mains pour cueillir, fermenter, sécher et emballer les magnifiques produits destinés aux restaurants et aux écoles.



FRANCE

Soutenir la Banque Alimentaire





FRANCE

La Banque Alimentaire a été fondée sur des principes qui gouvernent encore aujourd'hui le travail quotidien de 79 banques alimentaires et de 31 antennes : gratuité, partage, équité, dons, bénévolat.

L'impact de la Banque Alimentaire :

- 79 banques alimentaires à travers la France : Un vaste réseau qui opère quotidiennement pour collecter et distribuer des aliments dans tout le pays.
- 112 500 tonnes de nourriture collectées chaque année provenant des détaillants, du secteur agricole et des fabricants d'aliments.
- 224 millions de repas fournis chaque année atteignant plus de 2,5 millions de personnes dans le besoin à travers un réseau de 6 029 associations partenaires et services sociaux.
- 7 500 bénévoles activement impliqués dans la collecte, le tri et la distribution des aliments au quotidien.
- 750 000 repas fournis chaque jour, un témoignage de l'efficacité et de l'échelle de l'organisation pour lutter contre la faim.
- 90 % de la main-d'œuvre sont des bénévoles.

La collaboration de l'équipe avec la Banque Alimentaire repose sur deux piliers clés : l'action collaborative et l'innovation culinaire. De l'emballage pratique des aliments à la création de recettes à faible déchet conçues pour un large usage, l'équipe vise à démontrer que la gastronomie peut et doit jouer un rôle dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale. De plus, en intégrant l'IA générative dans le processus culinaire, elle repousse les limites de la durabilité en cuisine, minimisant les déchets même dans la préparation de la compétition.

L'action de l'équipe France en novembre 2024 :

Gestion des aliments : Deux commis, le chef assistant et le responsable logistique ont manipulé plusieurs centaines de kilos de nourriture, qui ont été expédiés à 73 associations partenaires.

Ils ont préparé un repas collectif avec 60 bénévoles, suivi d'interviews avec les médias présents pour mettre en lumière le travail de la Banque Alimentaire.

Une réunion a eu lieu pour établir les prochaines étapes du partenariat, avec pour objectif de créer un rituel annuel de collaboration, connectant les sponsors de l'équipe France à l'organisation.

Paul Marcon a parrainé la Collecte annuelle de nourriture en novembre 2024. Grâce à la couverture médiatique et à sa présence, ils ont enregistré une augmentation de 15 % des dons par rapport à l'année précédente. Après la finale du Bocuse d'Or, Paul continuera à soutenir la Banque Alimentaire pour les aider à collecter encore plus de nourriture.

Si elle gagnait, l'équipe reverserait intégralement le montant du prix à la banque alimentaire.

ITALIE

Soutenir la cuisine qui aide





ITALIE

L'équipe Bocuse d'Or Italie a soutient les activités sociales et d'urgence du Département de Solidarité et d'Urgence (FIC), une association à but non lucratif qui œuvre en Italie depuis 2016.

Ce soutien inclut des activités pour les cantines sociales, des collaborations pour des dîners caritatifs avec d'autres organisations solidaires, et la mise en place d'une équipe de chefs formés dans les 20 régions italiennes pour faire face aux situations de grande urgence. Ces équipes sont prêtes à assister les services de protection civile italiens dans la gestion des abris pour les personnes dont les maisons ont été endommagées par des tremblements de terre, des inondations, des incendies et d'autres catastrophes, en fournissant des services alimentaires dans des cuisines de campagne.

Des chefs professionnels sont impliqués, consacrant une partie de leur temps libre à des activités caritatives. Cependant, avant de devenir opérationnels, ils suivent un programme de formation pour la gestion des cuisines d'urgence, afin de s'assurer qu'ils sont préparés aux scénarios qu'ils pourraient rencontrer en cas de catastrophe. Parmi eux se trouve l'équipe Bocuse d'Or Italie.

L'équipe soutient le Département de Solidarité et d'Urgence de la FIC (Fédération Italienne des Chefs, qui gère actuellement Bocuse d'Or Italie) car cela représente une extension de leur profession — une profession qui sert la communauté autant dans les moments de joie que dans les difficultés. Dans ce cas, elle sert la communauté dans les moments de besoin extrême. L'objectif est de garantir que même les moins privilégiés ou ceux affectés par la perte de leur domicile reçoivent des repas de qualité, préparés avec le même soin et la même dévotion que les chefs appliquent dans leur travail quotidien.

Si l'équipe gagne, elle allouera l'argent du prix à un projet visant à améliorer l'équipement de l'association au sein de son unité mobile nationale, permettant aux chefs bénévoles de travailler avec les outils nécessaires pour nourrir un grand nombre de personnes tout en garantissant l'hygiène et la qualité des plats préparés.

LETTONIE

Durabilité et zéro déchet pour la Lettonie





LETTONIE

Les citoyens lettons et le secteur HORECA sont étroitement liés à la nature, utilisent des ingrédients saisonniers et locaux, mais ils ne trient pas encore les déchets, contrairement à de nombreux pays européens où cela se pratique depuis des années. Le gouvernement commence à promouvoir la durabilité auprès des citoyens. Les chefs peuvent jouer un rôle de leader à cet égard. C'est pourquoi l'équipe Bocuse d'Or Lettonie s'est engagée avec enthousiasme à sensibiliser le public à cette problématique.

En tant que consultante et professeure, Svetlana Riškova, présidente de l'équipe, applique et enseigne les principes de la durabilité. Nils Gevele, chef du restaurant Ferma (situé dans une école hôtelière privée), fait de même en organisant des cours pour les étudiants.

Le programme The Great Taste Zero Waste a été dirigé par l'Institut culturel danois et l'Ambassade du Danemark à Riga en 2023. Il vise à promouvoir les pratiques antigaspillage dans le secteur HORECA. Le programme se concentre sur la sensibilisation des Lettons et des autres populations baltes à la nécessité de trier et réduire les déchets. Des actions et des débats ont été organisés dans l'école où travaille Nils, avec des outils pédagogiques et des guides pratiques distribués.

Comment puis-je aider la mer Baltique?

Des débats sur la nécessité de préserver la mer Baltique ont été organisés par le ministère de l'Agriculture, et Nils Gevele a joué un rôle actif en tant que chef, avec des recettes basées sur l'utilisation durable des poissons et fruits de mer de la Baltique. Il a même choisi ce thème pour son plat du Bocuse d'Or. Le ministère fait désormais appel à lui pour promouvoir la pêche durable en mer Baltique.

Festival Lampa - Délicieux et anti-gaspillage

Nils Gevele et l'équipe du restaurant Ferma ont participé au festival annuel Lampa, qui vise à promouvoir l'utilisation de produits saisonniers et locaux tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Agate Batraga, commis de l'équipe, et Dinars Zvidriņš, juré letton au Bocuse d'Or, accordent une grande attention à la durabilité lors des compétitions auxquelles ils participent. Cette approche leur a permis de remporter la finale du Global Vegan Chef Challenge 2024 à Singapour et la Green Spatula remise par Nestlé Professional pour avoir été l'équipe la plus « durable » du concours.

Si l'équipe gagne le prix, elle utilisera l'argent pour organiser ses propres cours pratiques de durabilité dans la nouvelle cuisine de l'Académie Bocuse d'Or Lettonie, installée dans la plus grande école professionnelle du pays. Le cours pratique de durabilité culinaire sera proposé aux étudiants de toutes les écoles professionnelles de cuisine du pays. Le programme complet est déjà élaboré. Les meilleurs étudiants se verront offrir la possibilité de s'entraîner en tant que deuxième commis dans l'équipe Bocuse d'Or Lettonie et de participer à des événements tels que Skills Latvia et AEHT.

MAURICE

Ateliers Transmission Nouvelle Cuisine : Façonner la prochaine génération de chefs mauriciens, en visant l'excellence





MAURICE

Ce projet introduit un programme en 8 modules dédié à la Nouvelle Cuisine, mettant l'accent sur l'innovation, la technique, la philosophie de Paul Bocuse et les valeurs du Bocuse d'Or.

Cette initiative représente une étape transformative dans la redéfinition de l'éducation culinaire à Maurice. En combinant l'héritage intemporel des traditions culinaires avec le riche patrimoine culturel de l'île, elle permet aux participants de développer leurs compétences, leur créativité et leur confiance, tout en inspirant les jeunes défavorisés à rêver en grand.

Le projet cherche à inspirer les jeunes défavorisés à découvrir le potentiel transformateur des arts culinaires et à envisager l'hôtellerie comme une voie professionnelle. Le programme est conçu pour l'École Hôtelière Sir Gaëtan Duval et est étendu à l'ANFEN (Adolescent Non-Formal Education Network), une association mauricienne soutenant les jeunes issus de milieux défavorisés. Les deux organisations s'adressent à un public négligé pour qui l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie peut représenter un avenir prometteur.

L'équipe Bocuse d'Or Maurice soutient l'École Hôtelière Sir Gaëtan Duval depuis 2020 et considère qu'il fait partie de leur mission de transmettre leurs connaissances et de redonner à l'école où ils ont commencé leur parcours.

Les modules offrent un mélange de théorie et de pratique, structuré en une heure d'apprentissage théorique suivie de trois heures de pratique chaque semaine. Les ateliers sont animés par d'anciens candidats nationaux du Bocuse d'Or, qui apportent leur expertise, leur expérience internationale et une compréhension approfondie de la philosophie culinaire de Paul Bocuse.

Le programme débutera en février 2025.

Gagner le prix permettrait à l'équipe Bocuse d'Or Maurice de :

- Acheter des équipements spécialisés, des ingrédients rares et de haute qualité, ainsi que des outils multimédias pour enrichir l'expérience d'apprentissage.
- Fournir des bourses à davantage de participants de l'ANFEN
- Organiser une compétition annuelle de Nouvelle Cuisine jugée par des chefs de renom, inspirant les participants à innover et à atteindre l'excellence.
- Utiliser le programme pour mettre en valeur l'héritage culinaire de Maurice sur les plateformes internationales, en mélangeant la philosophie de Paul Bocuse avec les saveurs locales.



MEXIQUE

Ateliers de Cuisine et de Jardinage pour le bien-être communautaire et la durabilité





MEXIQUE

Ce projet réunit des ateliers de cuisine et de jardinage pour les enfants et les adultes, axés sur une alimentation saine, des pratiques alimentaires autosuffisantes et l'engagement communautaire. Les participants apprennent à cultiver leurs propres aliments grâce au jardinage familial et acquièrent des compétences en préparation de repas qui privilégient la nutrition et la durabilité. Cette initiative, déjà en cours à la Fundación La Puerta, vise à autonomiser la communauté de Tecate (région de Baja California, en sensibilisant à la production aux pratiques alimentaires saines. Avec la participation de chefs locaux qualifiés, y compris ceux ayant de l'expérience avec le Bocuse d'Or Mexique, le programme a pour objectif d'inspirer et d'éduquer à plus grande échelle, renforçant la mission partagée de promouvoir un mode de vie durable et la santé communautaire.

Ce projet engage les familles, les enfants et les adultes, favorisant un apprentissage et une implication intergénérationnels. Les chefs dirigent les ateliers et collaborent aux activités de collecte de fonds. L'équipe de Fundación La Puerta coordonne la logistique, mobilise l'implication de la communauté et veille à ce que le programme réponde aux besoins et priorités locaux. Cette collaboration renforce l'engagement communautaire. L'équipe Bocuse d'Or Mexique soutient Fundación La Puerta, qui, à travers une série d'initiatives éducatives et culturelles depuis 1977, mobilise les communautés locales pour protéger les ressources naturelles et améliorer la qualité de vie en favorisant la responsabilité écologique.

Tecate, située 45 miles au sud-est de San Diego et 16 miles à l'est de Tijuana, est rapidement passée d'une petite ville frontalière à une zone urbaine en expansion avec une population proche de 100 000 habitants. Cette expansion a exercé une pression sur les ressources naturelles, les terres agricoles et les espaces récréatifs. La Fundación La Puerta répond à ces défis en fournissant des espaces communautaires sûrs et bien entretenus et des programmes qui promeuvent la santé, la culture et les loisirs. La fondation a récemment reçu le prix de la durabilité et de l'environnement de l'Association nationale des parcs et des loisirs du Mexique (ANPR), reconnaissant son engagement à améliorer les espaces communautaires de Tecate et à promouvoir le développement durable.

Si elle remporte le prix de l'engagement social, elle allouera les fonds pour étendre et soutenir ce programme. Plus précisément, elle élargira les ateliers pour toucher davantage de familles, renforcera la qualité des supports du programme, soutiendra des sessions supplémentaires dirigées par des chefs et investira dans des outils de jardinage et des fournitures pour équiper les familles afin d'assurer leur succès à long terme. Ce programme mettra en œuvre un modèle de "formation de formateurs", permettant aux membres de la communauté de devenir des animateurs d'ateliers et des leaders dans leurs quartiers.



NOUVELLE-ZELANDE

Eduquer à une alimentation saine pour lutter contre diabète et obésité dans les populations vulnérables





NOUVELLE-ZELANDE

Will Mordido admire depuis longtemps le travail de Dave Letele, fondateur de Buttabean Motivation (BBM), ainsi que les contributions continues de BBM à la communauté. BBM propose une gamme de programmes destinés à lutter contre les inégalités sociales, économiques et de santé.

Le diabète touche de manière disproportionnée les communautés Pasifika et Māori du sud d'Auckland, le diabète de type 2 (T2DM) étant un problème de santé majeur. Plus de 80 % des participants au programme de BBM Soifua Maloloina Diabetes sont arrivés avec un diagnostic de diabète de type 2. La plupart étaient également classés comme obèses, 75 % ayant un IMC supérieur à 40 kg/m², ce qui indique une obésité sévère (obésité de classe 3). Ces facteurs soulignent l'urgence d'interventions accessibles et efficaces pour améliorer les résultats de santé dans ces communautés.

Cette année, l'ensemble de l'équipe Bocuse d'Or NZ—composée de Will Mordido (Candidat), Sam Linstrom (Commis), Ken O'Connell (Coach), et Brett McGregor—participe au Social Commitment Award. Le commis suppléant, Sam Gradowski-Smith, se joint également à l'équipe. Ensemble, ils consacrent une journée par semaine à soutenir l'initiative BBM en animant des cours de cuisine interactifs pour les participants vivant avec le diabète.

Angie Wilson fait partie de la NZ Culinary Arts Academy, qui sert de comité organisateur pour Bocuse d'Or NZ. Forte de plus de 30 ans d'expérience dans l'enseignement secondaire et tertiaire, la nutrition et l'hôtellerie, elle rejoint également l'équipe de BBM chaque semaine pour diriger des cours de nutrition et de cuisine.

Ces cours permettent aux participants de créer des repas simples, abordables et nutritifs adaptés à leurs besoins alimentaires. Les résultats du programme de 12 semaines mettent en évidence son succès dans l'amélioration de la santé et du bien-être des participants :

- 80 % des participants ont terminé le programme, ce qui témoigne d'un engagement et d'une implication élevés.
- Une perte de poids totale de 20,1 kg a été enregistrée chez les participants, un pas positif vers des modes de vie plus sains.
- Les retours des participants ont révélé une amélioration significative des connaissances et des comportements liés à la gestion des niveaux de sucre sanguin, à des habitudes alimentaires plus saines et à une motivation accrue à prioriser leur santé.

De plus, pour réduire le gaspillage alimentaire, l'équipe fait don des ingrédients excédentaires des sessions d'entrainement Bocuse d'Or à BBM, qui sont ensuite utilisés dans les plats préparés lors des cours. Tous les cours communautaires de BBM sont gratuits pour le public et financés principalement par des fonds gouvernementaux ou des dons. Cependant, ces programmes sont souvent sous-financés et sous-ressourcés, ce qui motive l'équipe Bocuse d'Or Nouvelle-Zélande à s'engager aux côtés BBM.

Buttabean Motivation, est actif à Auckland depuis 2014, aidant les gens à atteindre leurs objectifs personnels de santé, de fitness et de vie. Il gère deux salles de sport gratuites, le BBM Foodshare pour les personnes dans le besoin, et dirige également un supermarché social.

Si l'équipe de Nouvelle-Zélande remporte ce prix, 100 % des fonds seront donnés à Buttabean Motivation, afin de les aider à continuer à contribuer à la communauté qu'ils servent.

SUEDE

Soutenir l'éducation des jeunes filles adolescentes en Uttar Pradesh, Inde





SUEDE

Le 5 septembre 2024, l'Académie suédoise Bocuse d'Or, en collaboration avec le candidat Gustav Leonhardt et 8 chefs renommés (dont de nombreux chefs de restaurants étoilés Michelin), a organisé un dîner caritatif au sein de Restaurangakademien à Stockholm. Lors de ce dîner, chaque chef participant a préparé et présenté un plat.

Le dîner caritatif a été organisé par Söderberg & Partners, une société suédoise de gestion de patrimoine, qui a invité environ 20 personnes à l'événement. Le dîner a permis de récolter un total de 176 000 SEK (environ 15 285 €). Tous les fonds ont été donnés au People's Vigilance Committee for Human Rights (PVCHR) en Uttar Pradesh, Inde, pour soutenir l'éducation des jeunes filles adolescentes.

Le PVCHR a été fondé en 1996 par M. Lenin Raghuvanshi et Mme Shruti Nagvanshi en tant que mouvement de défense des droits humains basé à Varanasi (Uttar Pradesh), l'une des régions les plus traditionnelles et conservatrices de l'Inde.

Le PVCHR œuvre pour garantir les droits fondamentaux des groupes marginalisés dans la société indienne. L'éducation des jeunes femmes est l'une des initiatives phares soutenues par l'organisation. Grâce à l'éducation offerte par le PVCHR, elles ont l'opportunité non seulement de prendre le contrôle de leur propre vie, mais aussi d'inspirer et d'éduquer leurs communautés locales. L'histoire et la tradition montrent que les jeunes femmes non éduquées dans la région de l'Uttar Pradesh sont exposées à des risques d'abus ou de mariage forcé.

Les fonds récoltés lors du dîner, organisé par l'équipe Bocuse d'Or Suède, permettront de couvrir les frais de scolarité de 170 jeunes femmes pendant un an et demi. En Suède, l'organisation est représentée par Parul Sharma, secrétaire générale de l'Institut suédois anti-corruption et présidente de UN Women Suède.

Prochaines étapes :

Söderberg & Partners a exprimé son intérêt pour organiser d'autres dîners caritatifs en collaboration avec l'Académie suédoise Bocuse d'Or à Restaurangakademien.

Si l'équipe de Suède remporte le Social Commitment Award, l'argent du prix de 7 000 € sera donné au PVCHR en Inde, pour couvrir des frais de scolarité supplémentaires pour les jeunes femmes qui étudient dans le but de construire une vie meilleure.

