

# ARLA PRO.

## Gagnons ensemble en prenant soin de la planète

Le point sur le développement durable en restauration

*Astuces* ARLA PRO.

Montrez l'exemple! Partagez vos actions en faveur du développement durable sur les réseaux sociaux et les menus de votre restaurant.

# 54%

des consommateurs dans le monde prennent en compte l'impact environnemental des repas pris en extérieur.



# 68%

des consommateurs dans le monde sont prêts à dépenser plus pour une alimentation plus durable.



## Le gaspillage alimentaire: un challenge pour les restaurateurs

Le gaspillage alimentaire est aujourd'hui le 4ème plus grand défi des restaurateurs et sa gestion est essentielle pour réduire non seulement l'impact environnemental mais également les coûts liés à la confection des plats en cuisine.

*Astuces* ARLA PRO.

- ✓ De nombreux produits laitiers peuvent être congelés, y compris la crème et le beurre à condition que ce soit fait avant la date d'expiration.
- ✓ Ajustez les portions
- ✓ Réutilisez un ingrédient dans plusieurs recettes
- ✓ Proposez aux clients d'emporter ce qu'ils n'ont pas pu terminer ou d'en faire don
- ✓ N'hésitez pas à dire à vos clients tout ce que vous faites pour réduire le gaspillage en cuisine!

Cliquez pour en savoir plus



## La clé, c'est circularité!

Une entreprise alimentaire circulaire oeuvre à éliminer tous types de déchets. Commencez par prévoir et achetez intelligemment pour éviter le gaspillage alimentaire. Compostez les déchets alimentaires inévitables pour enrichir les sols. Démarquez-vous et servez des boissons dans des bouteilles en verre recyclées et utilisez uniquement des emballages réutilisables. Ne considérez plus les déchets comme quelque chose à jeter, mais comme une ressource précieuse!

DÉVELOPPEMENT DURABLE EN RESTAURATION



# 33%

des restaurateurs ont déjà mis en place un **plan écologique** et communiquent leurs actions à travers leur site web (48%), leurs menus (45%), et leurs médias sociaux (44%).

*Astuces* ARLA PRO.

En agissant de manière plus responsable, vous donnez aux consommateurs le pouvoir de l'être aussi. Chaque initiative compte, de l'introduction de l'emballage durable à l'investissement dans des fours à induction plus responsables par exemple.

Si vous n'avez toujours pas commencé, c'est le moment!

## Priorités en faveur du développement durable par type de restaurant

### Pour la restauration à table...

Menez des actions concrètes afin de réduire le gaspillage alimentaire et proposez des ingrédients d'origine locale.



### Pour la restauration rapide...

Réduisez les emballages liés à la vente à emporter, préférez les emballages 100% recyclables et proposez plus d'options végétariennes.

## Les clients et les restaurateurs aiment...



### Le bien-être animal

**69%** des consommateurs considèrent que les droits des animaux sont importants voire extrêmement importants.

**80%** des professionnels de la cuisine s'entendent pour dire que les ingrédients locaux sont importants pour leurs clients\*.

Cliquez [ici](#) pour découvrir comment on s'occupe de nos vaches.



### L'approvisionnement local

**33%** des consommateurs conviennent que les ingrédients locaux sont le facteur qui les influence le plus lorsqu'ils choisissent un restaurant.

**33%** des professionnels de la cuisine s'entendent pour dire que les ingrédients locaux sont importants pour leurs clients\*.



### L'approvisionnement durable

**70%** des consommateurs dans le monde trouvent que les ingrédients provenant des sources éthiques sont attrayants.

**33%** des professionnels de la cuisine s'attendent que leur fournisseur de produits laitiers pratique un approvisionnement durable\*.

## Pensez vos emballages autrement



**78%**

...des consommateurs trouvent important le "facile à recycler"



**60%**

...des consommateurs préfèrent une consommation on-the-go



**33%**

...des restaurateurs s'attendent que leurs fournisseurs proposent des produits commercialisés dans des emballages durables.

*Astuces* **ARLA PRO.**

Optez pour des emballages réutilisables, commencez à trier vos emballages et à les recycler.

## Le saviez-vous ?

La plus grande attente des restaurateurs concernant leurs fournisseurs de produits laitiers est l'application des pratiques durables au niveau des fermes.

Les agriculteurs d'Arla travaillent dur pour gérer leur ferme de façon professionnelle et responsable, et nous en sommes très fiers. Notre programme Arlagården, nous permet d'évaluer en continu la qualité de notre lait ainsi que le bien-être animal au niveau de nos fermes.

[Apprenez-en plus ici](#)

## TOP 3

Des emballages les plus recyclés dans l'industrie de la restauration :



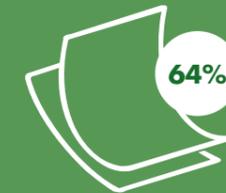
1. Le Carton

**70%**



2. Le Plastique

**68%**



**64%**

3. Le Papier

## Voici ce que vos clients réclament :

Les consommateurs envisagent d'en manger plus sur les 12 prochains mois :



**54%**

Légumes



**23%**

Alternatives aux produits laitiers



**20%**

Alternative à la viande

*Astuces* **ARLA PRO.**

Pensez à remplacer la viande par des produits riches en protéines comme les lentilles, les haricots ou les petits pois. Ou optez pour une galette végétarienne. Ajoutez des produits laitiers aux plats végétariens pour plus de saveur, de structure et de protéines.

Découvrez notre innovation végétarienne [ici](#).

# ARLA PRO.

Chez Arla Pro, nous travaillons main dans la main avec nos partenaires pour créer un avenir plus durable.

En savoir plus sur [arlapro.com](https://www.arlapro.com)