

# MANIFESTO

## DE LA RÉVOLUTION VÉGÉTALE

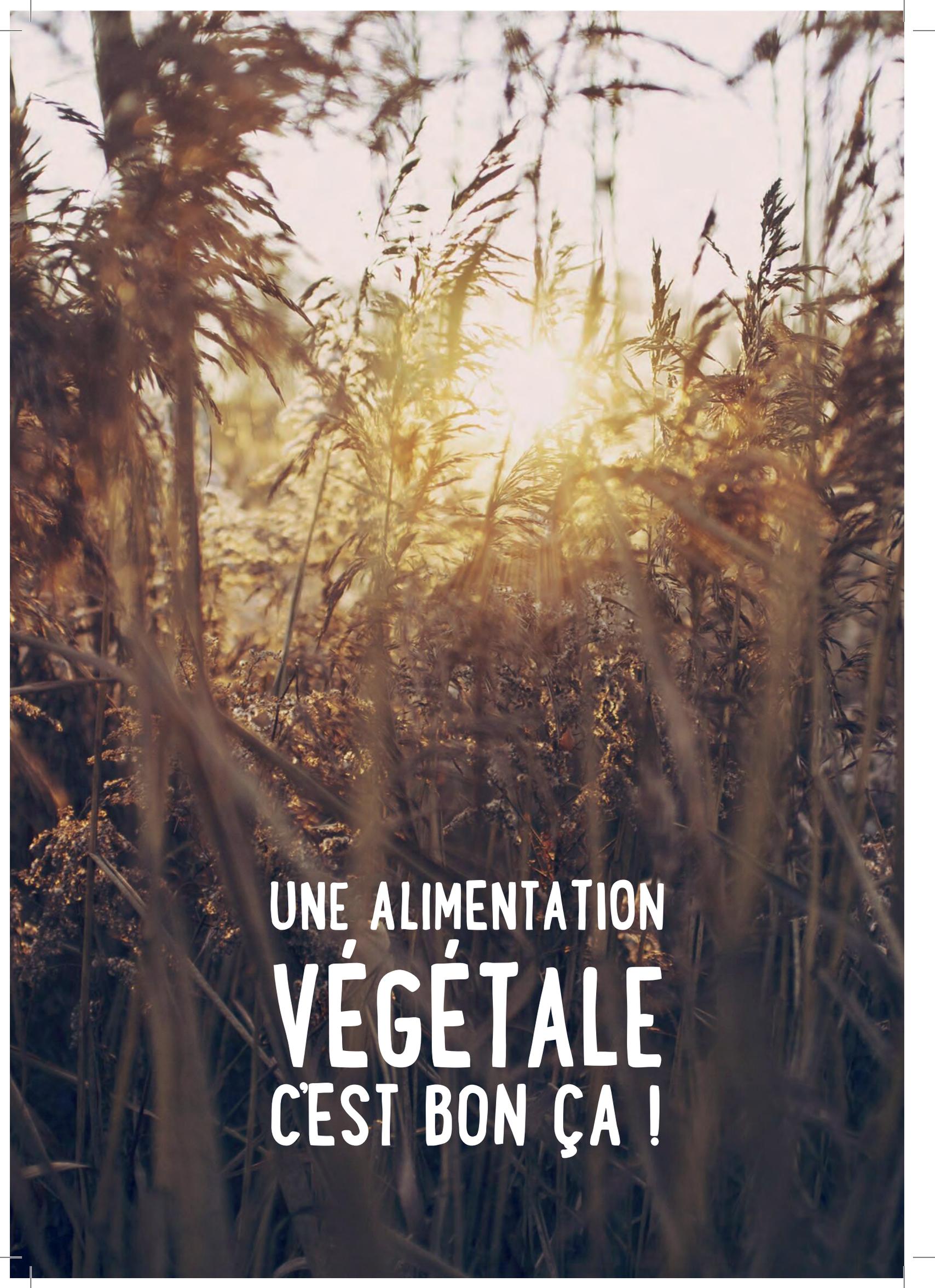


### **NOTRE OBJECTIF ?**

Transformer notre avenir commun en convertissant tous les esprits et toutes les bouches aux bienfaits du végétal !

**ÇA T'EN MOUSSE UN COIN ?**





UNE ALIMENTATION  
VÉGÉTALE  
C'EST BON ÇA !

# LE VÉGÉTAL, UN MODE D'ALIMENTATION À LA NOIX ?

Si l'installation de panneaux solaires, l'achat d'une voiture électrique ou l'utilisation régulière de son vélo... font partie des **gestes évidents que chacun peut mettre en place au niveau individuel**, il est important de se rappeler que les émissions de gaz à effet de serre liées à **l'alimentation des ménages français représentent**

 **24%** de leur empreinte carbone 



L'alimentation a donc un **rôle central** à jouer dans la **lutte contre le changement climatique...**

...et chacun peut être acteur, en faisant évoluer ses habitudes et en intégrant un peu **plus de végétal** dans son assiette au quotidien !



# CERTIFICATION BCORP :

## TOUJOURS EN PROGRESSION !

Grâce à notre quête constante d'amélioration de notre impact sur la planète et la société

### Nos atouts

- 100 % végétal
  - 1<sup>ère</sup> entreprise alimentaire européenne à rejoindre le programme « Climate Solver Program » de la WWF en 2011
  - Un approvisionnement vertueux respectueux de notre environnement : soja certifié sans OGM
  - Des partenariats de longue date avec plus de 400 agriculteurs français
  - Des engagements forts et ambitieux à atteindre d'ici 2025 pour la planète et la santé
- Une amélioration constante dans nos opérations : d'ici 2025, 50% des énergies utilisées sur les sites de production Alpro seront d'origine renouvelable (énergie solaire ou bioénergie)

+20  
POINTS

87 points,  
C'ÉTAIT BIEN  
(2018)

### La certification B Corp, c'est...

Environ 250 questions visant à évaluer nos interactions avec la collectivité, les consommateurs, nos collaborateurs, l'environnement, ainsi que notre mode de gouvernance.





# NOTRE PROMESSE POUR 2025

Notre santé dépend de celle de la planète, qui doit pouvoir continuer à nous nourrir, tout en respectant ses ressources naturelles et disponibles.

Parce que nous n'avons qu'une planète Terre, nous pensons qu'il faut en prendre soin.

C'est notre engagement One Planet 2025, envers vous et la planète Terre.

## LA PROMESSE ONE PLANET D'ALPRO

### 1. UN APPROVISIONNEMENT OPTIMISÉ

Nous avons été la première entreprise au monde à appliquer le principe des frontières planétaires pour évaluer l'impact de nos importations de soja et d'amandes.



COMMERCE LOCAL



De l'avoine européenne et des amandes méditerranéennes ! Et la majorité de notre soja est cultivée ici même en Europe !

EMPREINTE MINIMALE



Les ingrédients d'origine végétale présentent une empreinte en carbone et en eau relativement faible.

LA QUALITÉ DÈS LA RACINE



Nous produisons de manière vertueuse et améliorons nos pratiques pour préserver la planète et ses ressources.



AGIR POUR LA BIODIVERSITÉ

Nous travaillons avec nos producteurs d'amandes pour mettre à profit les plantes, les étangs et les haies de leurs exploitations afin d'attirer à nouveau la faune sauvage sur leurs terres.



## 2. UNE AMÉLIORATION CONSTANTE

D'année en année, nous grandissons et nous nous améliorons. Ainsi l'empreinte carbone de nos produits ne cesse de diminuer.

## RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CARBONE



Nous avons réduit nos émissions de gaz à effet de serre notamment grâce à de l'électricité verte et des technologies innovantes.

Des processus optimisés de traitement de l'eau nous permettent de la réutiliser. Notre objectif est de réduire de 60% l'empreinte hydrique de nos produits.

60%  
EAU EN MOINS



Nous nous engageons à réduire les émissions de gaz à effet de serre de nos produits de 30 % par kg, à récupérer davantage d'énergie à partir des déchets et à investir dans des panneaux solaires.

## ZÉRO MISE EN DÉCHARGE, MOINS DE DÉCHETS INDUSTRIELS

Toutes nos usines sont désormais équipées de stations d'épuration des eaux usées, afin de réduire l'impact sur l'environnement de l'eau que nous utilisons.



Nous valorisons (recyclage et valorisation énergétique) les déchets générés par nos usines.

## 3. DES EMBALLAGES PLUS VERTUEUX

Là où certains voient des déchets, nous voyons des emballages tout neufs.



## DES EMBALLAGES D'ORIGINE VÉGÉTALE

Toutes nos briques pour boissons sont composées à 89% de matériaux d'origine végétale (carton et plastique issu de la canne à sucre) et nous avons vocation à augmenter cette part pour atteindre 100% d'ici 2025.

Pour être recyclables, nos emballages doivent être conçus pour le recyclage, être fabriqués à partir de matériaux recyclables et finir dans le bon circuit de recyclage. Nous travaillons dans ce sens. De plus, en utilisant davantage de matériaux recyclés, nous créons une demande et envoyons un message à toute l'industrie du recyclage.



100% RECYCLABLE  
D'ICI 2025



## LE MOINS EST L'AMI DU MIEUX



Adieu les cuillères à usage unique. Bye bye les pailles en plastique, bonjour le papier ! Nous supprimons également les couvercles lorsque nous le pouvons et optons pour des bouchons en plastique d'origine végétale.

# 4 RAISONS D'AIMER NOTRE GAMME ALPRO

## V-OATED BEST IN COFFEE

Il provient essentiellement d'Europe !  
Allergique aux produits **sans saveurs** ?  
Il est pour toi !



Et dans le **café** ?



vapeur à 65°C max



mousse brillante



délicieux chaud ou froid



naturellement sans lactose



sans sucres ajoutés



En +, notre avoine est **sans gluten**. Il a été spécialement produit et préparé de façon à éviter toute rencontre avec d'autres céréales contenant du gluten.

## ELLES ONT LE LOOK COCO

Elles poussent sur des cocotiers en Asie du Sud-Est et sont transportées par bateau pour limiter notre empreinte carbone. Bravo à elles, car elles sont **zéro déchets** : de la coque fibreuse à l'eau de coco, tout est utilisé.



vapeur à 65°C max



mousse brillante



délicieux chaud ou froid



naturellement sans lactose



## NOS AMANDES SONT TES VOISINES

Elles proviennent essentiellement de petites exploitations agricoles méditerranéennes, et sont majoritairement **irriguées à l'eau de pluie** !



-  vapeur à 60°C max
-  mousse brillante
-  délicieux chaud ou froid
-  naturellement sans lactose

## OMG, UN SOJA SANS OGM

Il provient principalement d'Europe (et en majorité de France) !

Nous travaillons avec nos producteurs partenaires pour **mesurer son impact sur les écosystèmes locaux** et réduire notre consommation d'eau.



- 
-  vapeur à 65°C max
  -  mousse brillante
  -  délicieux chaud ou froid
  -  naturellement sans lactose

# INTERVIEW CAFÉS BELLEVILLE

**Hello David ! On peut dire que tu es l'un des pionniers de la torréfaction de café de spécialité à Paris, en 10 ans comment le marché a évolué ? Quelles sont aujourd'hui les attentes des amateurs de café ?**

Aujourd'hui nous n'avons plus besoin de convaincre les amateurs de café que le café peut avoir un véritable intérêt gustatif. Les gens attendent une expérience, des arômes, des saveurs qui les amènent autre part.

**Il paraît qu'en France nous buvons du mauvais café... Le café de spécialité est-il seulement réservé à un groupe d'initiés ? Selon toi qu'elle serait la clé pour le démocratiser ?**

Aujourd'hui je ne suis plus sûr que l'on boive autant de mauvais café en France. Chez Cafés Belleville, on pense que tout le monde a un palais et donc pour avoir (la capacité d'apprécier un bon café ...), il faut simplement avoir l'opportunité de goûter un café de qualité. Donc pour moi la clé de la démocratisation c'est juste de donner accès au specialty coffee au plus grand nombre.

**Chez Alpro on attache une grande importance au sourcing de nos ingrédients. Et vous côté Cafés Belleville, comment se passe le sourcing de votre café ?**

Le sourcing du café c'est le cœur de notre métier. On passe énormément de temps à travailler avec des producteurs du monde entier pour sourcer les meilleurs cafés. Pour nous c'est surtout important d'avoir des relations long terme avec nos producteurs. On est donc très fiers de continuer à travailler avec les producteurs de nos débuts tels que Neptaly Bautista et Jesus Moreno en Honduras par exemple. Ce genre de relation long terme c'est essentiel pour nous.

**Selon toi, quel est l'intérêt d'intégrer des boissons végétales à la carte d'un coffee shop ?**

C'est surtout que les clients le demandent ! Nous l'avons vu depuis quelques années c'est incroyable comme les boissons végétales sont devenues un incontournable pour les consommateurs. Je pense qu'intégrer des boissons végétales à la carte d'un coffee shop ou d'un café n'est pas juste pour répondre à une mode mais c'est surtout ESSENTIEL pour répondre à la demande.

**Tu es plutôt latte ou sa version végétale ? Qu'est-ce qui te séduit dans un latte avec boisson végétale ? Quelles est ton association Cafés Belleville / boisson végétale préférée ?**

A vrai dire je ne bois pas beaucoup de lait... donc si je bois un latte c'est souvent avec une alternative végétale. Mon association préférée en ce moment c'est le café Château Belleville en expresso avec une touche de boisson à l'avoine, je trouve ça très très bon !

**Est-ce que tu as quelques conseils pour assurer une bonne reprise des coffee shop après cette longue période de fermeture ?**

C'est super difficile de rouvrir un coffee shop après une période de fermeture aussi longue, mais je pense que l'important c'est d'accepter que le retour à son plein potentiel prenne un peu de temps, ça ne sera pas d'un jour à l'autre. Ne pas oublier aussi de faire une révision des machines à café ou au minimum de remplacer le filtre à eau, car une fermeture aussi longue c'est difficile pour le moral mais aussi pour les machines !

**Merci d'avoir répondu à nos questions ! Et une petite dernière, si je suis un coffee shop, où puis-je acheter votre café ?**

Si vous êtes un coffee shop c'est très simple vous pouvez vous inscrire [pro.cafesbelleville.com](http://pro.cafesbelleville.com) ou nous envoyer un mail à [pro@cafesbelleville.com](mailto:pro@cafesbelleville.com) et [cafesbelleville.com](http://cafesbelleville.com) nous serons ravis de parler avec vous de café et d'Alpro !

« si je bois un latte  
c'est souvent avec  
une alternative végétale »



**Belleville**  
BRÛLERIE · PARIS

# AVEZ-VOUS DÉJÀ TESTÉ L'UNE DE NOS RECETTES ?



## Latte matcha-poire rafraîchissant

Laissez-vous tenter par ce combo  
frais et fruité, cocoliceux.

### Les indispensables

3 g de poudre de Matcha ; 50 ml d'eau chaude ;  
20 ml de jus de poire ; glaçons ; 70 ml d'Alpro  
Barista Coconut

Décoration : 2 tranches de poire très fines ; fouet à  
Matcha ; bol ; verre

### Préparation étape par étape

1. Dans le bol, mélangez le Matcha et l'eau à l'aide du fouet.
2. Ajoutez le jus de poire.
3. Mettez les glaçons dans le verre, ajoutez le mélange Matcha/poire et l'Alpro Barista Coconut.
4. Décorez avec les tranches de poire.



## Toffee Banoffee Dalgona

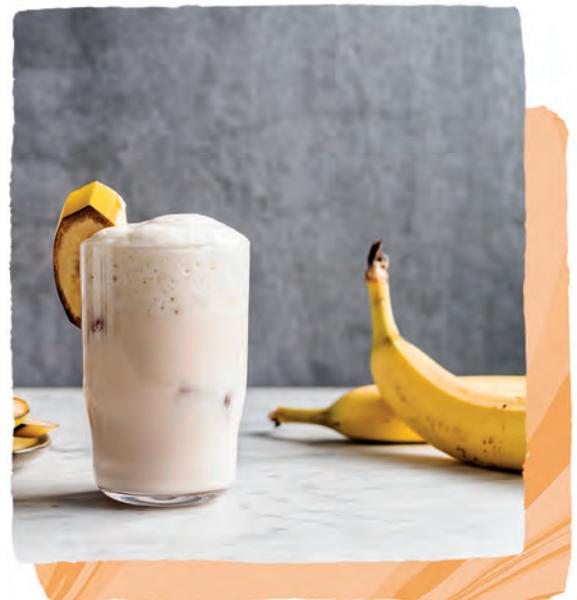
Un petit plaisir qui n'enlève rien à la santé !

### Les indispensables

1 banane mûre (environ 80 g) ; 3 gouttes d'arôme de caramel sans sucre ou 10 ml de sirop de caramel (sans sucre) ; 125 ml d'aquafaba ; glaçons ; 150 ml d'Alpro Barista Almond  
Décoration : 2 rondelles de bananes ; 2 bols ; fourchette ; fouet ; verre

### Préparation étape par étape

1. Écrasez la banane dans un bol à l'aide d'une fourchette avec l'arôme de caramel sans sucre.
2. Dans l'autre bol, fouettez l'aquafaba jusqu'à obtenir des pointes molles.
3. Incorporez délicatement la préparation de bananes à l'aquafaba jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Mettez 3 glaçons dans un verre et versez-y l'Alpro Barista Almond.
5. Recouvrez avec le mélange de bananes et décorez avec les rondelles de bananes.





D.P.F.F. 672 039 971 RCS Nanterre