



Information presse
Octobre 2023

POUR LA SAISON AUTOMNE/HIVER, LES PARFUMS CHAUDS DES RECETTES HVE CHARLES & ALICE RESTAURATION SONT A L'HONNEUR

Aux côtés des professionnels de la Restauration depuis des années, Charles & Alice a développé au fil du temps son **offre Egalim** pour répondre à leurs besoins en proposant **le bon goût des fruits**.

Cette volonté s'inscrit dans une **démarche durable**. En 2020, la marque était la première à lancer des **desserts aux fruits certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3**. La gamme a ensuite été renforcée en 2022 puis en 2023.

Aujourd'hui, Charles & Alice propose **13 références HVE en restauration hors foyer** offrant du **choix** aux professionnels pour la préparation des menus.

Les pommes utilisées dans les recettes proviennent de **100 km** en moyenne de son atelier de fabrication du Vaucluse. De plus, les fruits (autres que la pomme) sont rigoureusement sélectionnés dans les régions productrices du Sud-Est et de l'Est de la France.

ZOOM SUR TROIS PARFUMS RECONFORTANTS ET GOURMANDS HVE DE CHARLES & ALICE

Pommes Vanille HVE



Allégée en sucres

Une recette qui allie la douceur des pommes françaises à la touche irrésistible et exotique de la vanille.

100% Pommes de France

Pommes Biscuits HVE



Une référence gourmande et généreuse qui mêle le bon goût du fruit de la pomme française HVE à du vrai biscuit !

100% Pommes de France

Pommes Cannelle HVE



Allégée en sucres

Une association pour fondre de plaisir entre les pommes françaises et le parfum chaud de la cannelle.

100% Pommes de France



La HVE* correspond au niveau le plus élevé (niveau 3) de la certification environnementale, créée et encadrée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Il s'agit d'une démarche volontaire mise en œuvre par les agriculteurs engagés dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. La HVE s'appuie sur des obligations de résultats, mesurée par des indicateurs de performances environnementales qui portent sur la :



- **Préservation de la biodiversité**
- **Stratégie phytosanitaire**
- **Gestion de la fertilisation**
- **Maîtrise de la ressource en eau**

**Depuis le 1er janvier 2022, les produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont les produits HVE font partie, doivent représenter à minima 50% des repas.*