

Feuille de route Jeudi Veggie dans l'HORECA

Cher(e) bénévole d'EVA asbl,

Merci mille fois pour nous aider à convaincre les chefs de participer au Jeudi Veggie.

La campagne en bref :

Jeudi Veggie est une campagne d'EVA qui veut avant tout montrer comment on peut manger sain et végétarien un jour par semaine. C'est la meilleure façon pour faire en même temps quelque chose pour la santé et le climat. En plus, on contribue de cette manière aussi à une meilleure répartition de la nourriture et au bonheur des animaux. Et tout ça juste en changeant son régime un jour par semaine. Changer le monde n'a jamais été aussi facile. Et délicieux!

Pour ceux qui hésitent encore, on énumère avec le sourire quelques faits concrets :

- En participant au Jeudi Veggie, on réduit le risque de maladies cardiovasculaires, du diabète type 2 et de certains cancers. On réduit son taux de mauvais cholestérol et on garde plus facilement la ligne.
- Pour la production d'un kilo de viande de boeuf il faut 15.000 litres d'eau. Pour un kilo de céréales, il ne faut que 900 litres.
- En participant pendant un an au Jeudi Veggie, on réduit son empreinte écologique autant qu'en se déplaçant 1.250 km à vélo au lieu de prendre la voiture.
- Dans le monde entier, 3 millions d'hectares de forêt sont sacrifiés pour la consommation de viande, une surface aussi grande que la Belgique.
- Passez un jour par semaine sans viande pendant un an et vous épargnez la vie de 20 animaux. Ca ne peut que vous rendre super heureux, n'est-ce pas?

Comment persuader un chef ou un restaurant à participer?

1. Attirer une nouvelle clientèle
 - a. Il y a de plus en plus de végétariens, de vegans et flexitariens* (ceux qui mange que quelques fois par semaine de la viande);
 - b. Il y a de plus en plus de gens avec des allergies alimentaires qui bénéficient d'un plat végétarien;
 - c. Les plats veggie sont tolérés dans plusieurs religions;
 - d. Les plats veggie coûtent souvent moins cher que les plats non-veggie.
2. L'objectif c'est de mettre au menu au moins un plat végétarien chaque jeudi. Sans supprimer bien sûr le reste du menu. Le but c'est juste de proposer un choix veggie et de préférence comme plat du jour.

3. Participer est gratuit!
4. Afin de pouvoir participer, le propriétaire ou le chef doit signer le contrat Jeudi Veggie. De cette manière nous sommes sûrs que le chef connaisse et respecte les conditions d'un vrai plat végétarien à part entière.
5. Ce contrat est envoyé en double à EVA asbl. Après il est retourné soussigné avec un autocollant pour la porte que le restaurant pourra utiliser pour montrer sa participation à la campagne.
6. Le restaurant sera mentionné dans une lettre d'informations de Jeudi Veggie de même que sur le site et sur Facebook. On attirera l'attention des médias grâce à cette collaboration. A cette fin, le propriétaire doit envoyer son logo et un petit texte dans lequel il explique pourquoi il participe à la campagne, avec les coordonnées du responsable du restaurant.
7. Dans le restaurant les publications gratuites d'EVA asbl seront disponibles (dans la mesure des stocks disponibles) pour informer et inspirer les clients avec les recettes.
8. Une ou deux fois par an on demande les statistiques des plats végétariens vendus (le pourcentage du total) afin d'évaluer l'impact de la campagne.
9. Le chef peut nous contacter pour devenir partenaire au info@jeudiveggie.be

Plus d'info sur la campagne

- [NL](#)
- [FR](#)

Ressources pour le chef

- [Guide veggie pour les chefs NL.](#)
- [Guide veggie pour les chefs FR.](#)

MERCI POUR VOTRE AIDE ET SOUTIEN!

*Il y a 14,5% de flexitariens à Bruxelles selon un étude effectué en janvier 2014 (chiffre à triplé depuis 2011)