



Guide de la Semaine tour du monde



Qu'est-ce que c'est ?

La Semaine tour du monde (STM) est un évènement proposé par Assiettes Végétales aux établissements de restauration collective qui souhaitent agir pour le climat et la préservation de l'environnement, mais aussi prendre soin de la santé de leurs convives et de leur faire découvrir de nouvelles saveurs. Elle peut être organisée dans des collèges, lycées, restaurants universitaires, restaurants d'entreprise ou administratifs, entre autres. Un établissement peut choisir de lancer une STM à la date de son choix.

La STM insiste avant tout sur le voyage, l'évasion, la découverte culinaire, afin d'amener les choix alimentaires durables aux convives de façon positive. Chaque jour, une région du monde différente est mise à l'honneur avec les recettes végétales fournies par Assiettes Végétales : Inde, Amérique, Méditerranée, Asie, Afrique.

Pendant cette semaine, le restaurant collectif participant propose quotidiennement le choix d'un plat principal « tour du monde » entièrement végétarien, à côté du ou des plats normalement proposés. Assiettes Végétales met à disposition gratuitement des supports de communication à l'établissement pour annoncer la STM et susciter l'intérêt des convives.

Ce que propose Assiettes Végétales



- Des fiches techniques de plats principaux à base de protéines végétales des différentes régions du monde (gratuit)
- Un visuel sur panneaux alvéolés au format A2 livrés sur site(s), pour annoncer la STM (gratuit)
- Un modèle de communiqué de presse commun entre votre établissement ou votre collectivité et Assiettes Végétales (gratuit)



Pourquoi lancer une Semaine "tour du monde" chez vous ?

Nous pensons que ce sont par des initiatives concrètes comme la STM que nous allons contribuer à amorcer la transition vers une alimentation végétale respectueuse de la planète et de ses habitants, ainsi que la communauté scientifique internationale le recommande. Nous sommes soutenus dans cette démarche par Valérie Masson-Delmotte, climatologue et co-présidente du GIEC (Groupe intergouvernemental d'experts sur le climat) :



« Il est indispensable de tenir compte de l'impact de notre mode de vie sur l'environnement. Je soutiens le projet d'Assiettes Végétales et j'encourage les restaurateurs pour que les convives aient une offre végétale, équilibrée et gustative, chaque jour. Cela donnera à chacun la possibilité d'agir au quotidien en choisissant une alimentation qui réduit les émissions de gaz à effet de serre et la pression sur l'utilisation des terres. »

Valérie Masson-Delmotte

En donnant aux convives le choix d'une alimentation végétale, vous améliorez considérablement le bilan écologique et nutritionnel de dizaines, centaines ou milliers de repas par jour et orientez positivement les habitudes alimentaires.

La STM permet aux restaurants participants d'intégrer de nouvelles recettes végétales dans leur répertoire de manière efficace. En effet, ces plats sont présentés sous l'angle du voyage plutôt que sur leur caractère végétal, ce qui permet d'augmenter l'adhésion des convives en contournant les éventuelles barrières psychologiques.

Comment lancer une Semaine "tour du monde" chez vous ?



C'est simple, contactez-nous à contact@assiettesvegetales.org en indiquant l'établissement que vous représentez et le moment où vous souhaitez organiser cet événement.