



Quel rôle peuvent jouer les chefs face au problème du changement climatique qui se transforme en crise mondiale ? L'alimentation est une des causes du dérèglement climatique, et le système industriel de production alimentaire est responsable d'un tiers des émissions de GES générées par l'Homme. La nourriture est aussi victime du changement climatique, car les phénomènes météorologiques tels que les inondations affectent les récoltes partout dans le monde.

Et pourtant, l'alimentation représente également une solution au changement climatique. L'agriculture durable et la biodiversité contribuent à réduire notre dépendance envers les énergies fossiles, à préserver la fertilité des terres, à augmenter la capture du carbone dans le sol et à ralentir la désertification.

Sans parler des avantages gustatifs !

Rejoins-nous pour mijoter des solutions pour un futur meilleur en ajoutant des ingrédients durables et issus de la biodiversité à ton menu.

LE FUTUR, C'EST MAINTENANT !

Nous invitons les chefs à s'impliquer pour jouer un rôle direct dans la lutte contre le changement climatique, en participant au projet « **Mijotons des solutions pour un futur meilleur** » dans leurs restaurants à partir du **6 novembre** 2017.

Le système alimentaire actuel doit être transformé en profondeur si nous souhaitons réduire notre empreinte environnementale.

Travaillons tous ensemble pour valoriser une alimentation bonne, propre et juste pour tous !

PRINCIPAUX OBJECTIFS

- **Sensibiliser** au lien entre changement climatique et alimentation
- Créer une dynamique et **impliquer les gens dans la campagne**
- **Réunir des fonds** pour soutenir les projets de Slow Food

LES INGRÉDIENTS CLÉS DE « MIJOTONS DES SOLUTIONS POUR UN FUTUR MEILLEUR »

- Produits issus de la **biodiversité** – ingrédients locaux et de saison (en s'appuyant sur l'Arche du Goût et les Sentinelles)
- **Démarche zéro déchet** (contre le gaspillage)
- **Viande en quantité moindre et de meilleure qualité** (de même que pour les autres aliments néfastes pour l'environnement)

COMMENT PARTICIPER

- **Crée** une spécialité durable : utilise des ingrédients locaux et de saison (comme ceux de l'Arche du Goût ou des Sentinelles) ou invente un plat zéro déchet pour sensibiliser au gaspillage alimentaire et réserve les bénéfices au financement des projets Slow Food.
- **Organise** des événements afin de cuisiner à plusieurs : rassemble tes forces et tes casseroles avec celles d'autres chefs pour cuisiner ensemble de manière durable !
- **Organise** des activités pédagogiques : sensibilise les enfants à l'impact de notre alimentation et apprends aux adultes à cuisiner des ingrédients délaissés ou méconnus.
- **Saisis** l'opportunité de former des partenariats avec d'autres associations/organisations engagées sur ce thème.
- **Organise** des visites d'agriculteurs et de producteurs : discute de leurs méthodes de travail et de leur façon de lutter contre le changement climatique.
- **Invite** les agriculteurs et producteurs à intervenir lors d'un repas : propose-leur d'expliquer leurs méthodes de production et de montrer qu'on peut promouvoir une agriculture durable.
- **Cuisine** cru : lance-toi le défi de préparer un menu sans cuisson pour économiser de l'électricité.
- **Cuisine** sans viande : propose un menu complet sans viande pendant une journée.

Donne libre cours à ta créativité, sois audacieux et original, lance-toi des défis à relever qui feront parler de toi ! Amuse-toi et partage les photos sur les réseaux sociaux à toutes les étapes, **en utilisant les hashtags #MenuForChange #SlowFood**.

PROMOTION

Environ une semaine avant le **6 novembre**, informe tes clients que tu participes à la nouvelle campagne « Mijotons des solutions pour un futur meilleur », organisée par Slow Food International. Présente ton menu pour le **6 novembre**. Fais-en un événement spécial pour attirer d'autres clients en assurant la promotion de cette opération dans la presse locale, au sein de ta communauté, sur le site internet de ton restaurant ou sur ton site personnel et sur les réseaux sociaux.

LANCEMENT

Le **6 novembre**, assure la promotion de ton événement en insistant sur ta participation. Poste des messages, vidéos et photos sur ton site et sur les réseaux sociaux, et invite la presse locale. N'hésite pas à organiser un concours de la meilleure photo/du meilleur post de ton plat sur les réseaux sociaux pour gagner un repas ou un dessert dans ton restaurant.

Envoie-nous la recette de ton plat durable créé pour l'occasion:

Ludovico Roccatello: l.roccatello@slowfood.it; Eleonora Giannini: e.giannini@slowfood.it

Continue à exploiter cette dynamique ! Assure la promotion de ton menu durable en le repropoant régulièrement. Tiens-nous informés pour que nous puissions repartager tes posts, **n'oublie pas d'utiliser les hashtags #MenuForChange #SlowFood**.

OUTILS DE COMMUNICATION UTILES

Pour relever ce défi, du matériel de communication sera élaboré et disponible en téléchargement libre. Il comprendra :

- des **sets de tables** avec des infos sur le changement climatique
- des **affiches** présentant l'événement
- des **marque-pages** où tu peux écrire tes recettes
- des **exemples de communiqués de presse** à envoyer aux médias locaux
- du **matériel de communication en ligne**
- des **prospectus** pour les clients

En cas de questions ou si tu souhaites des informations ou du matériel supplémentaires, contacte-nous: l.roccatello@slowfood.it; e.giannini@slowfood.it

#MENUFORCHANGE #SLOWFOOD

www.slowfood.com

