



Comment combattre le réchauffement climatique en cuisine ? La réponse est simple : en choisissant des aliments produits de façon durable, des aliments qui auraient été gaspillés, des aliments qui représentent l'incroyable héritage de la biodiversité agricole que les petits producteurs préservent.

Rejoignez Slow Food en promouvant un menu durable ! Travaillons ensemble pour garantir une nourriture bonne, propre et juste pour tous !

LE FUTUR, C'EST MAINTENANT !

Ensemble, nous pouvons réduire notre impact sur l'environnement et célébrer une alimentation bonne, propre et juste !

Passez à l'action pour combattre le changement climatique, dès le **6 novembre** : Mijotons des solutions pour un futur meilleur, avec le moins d'impact environnemental possible :

INGRÉDIENTS D'UN MENU BON POUR LE CLIMAT !

- Choisissez la **biodiversité** et des ingrédients qui ont un impact limité (par exemple des légumineuses, des variétés de céréales locales, des fruits et légumes de saison) – quels produits Sentinelles ou de l'Arche du Goût sont produits près de chez vous ?
- **Réduire, réutiliser, recycler** : évitez le gaspillage alimentaire dès que c'est possible, en planifiant mieux, en conservant les restes, et en mangeant ce que vous avez avant d'acheter plus de nourriture.
- Mangez **moins de viande**, mais de meilleure qualité.

VOICI COMMENT VOUS POUVEZ PARTICIPER :

- Définissez ce que pourrait être un menu durable dans votre région
- Contactez d'autres cuisiniers, parlez de l'initiative et unissez les forces pour promouvoir Le Changement au Menu
- Organisez des activités éducatives pour les enfants ou les adultes, pour expliquer pourquoi il faut changer le système alimentaire, et quel parcours nous pouvons entreprendre, individuellement et collectivement, pour réaliser ce changement

- Forgez des alliances avec d'autres associations/organisations qui s'engagent autour de ce problème
- Si vous avez un restaurant, inventez un plat pour la campagne et reversez les recettes aux projets de Slow Food
- Organisez des visites chez les producteurs de votre région : c'est en rencontrant directement les personnes qui produisent notre nourriture que nous comprenons mieux les impacts du changement climatique et ce que l'on peut faire pour y remédier
- Impliquez des producteurs autour d'un dîner : donnez-leur une plateforme où parler de leur métier et de comment produire de la nourriture sans aggraver le changement climatique
- Mangeons cru : mangez un repas cru et économisez de l'énergie !
- Ne mangez pas de viande au moins un jour par semaine !



PROMEUS NOTRE CAMPAGNE !

Réveillez vos papilles créatives, soyez audacieux et originaux, faites en sorte que les gens parlent de ce défi ! Amusez-vous et partagez photos et vidéos sur les réseaux sociaux tout au long de l'initiative. Utilisez les hashtags : **#MenuForChange #SlowFood**

Environ une semaine avant le **6 novembre**, dites à votre entourage que vous participez au défi et soutenez Slow Food. Annoncez ce que vous allez faire le **6 novembre**. Organisez un événement afin d'impliquer de nouvelles personnes, en le promouvant dans la presse locale, dans votre communauté, vos restaurants, vos sites internet et réseaux sociaux.

Le **6 novembre** 2017, lancez votre initiative sur vos sites web, réseaux sociaux, avec des vidéos et des photos. Invitez la presse locale !

Envoyez-nous vos recettes bonnes pour le climat (communication@slowfood.it)

Conservez cet élan ! Faites la promotion de votre initiative et tenez-nous au courant.

SOUTENEZ-NOUS !

Peu importe votre mode de participation, pensez à récolter des fonds pour les projets Slow Food. Invitez à faire un don en ligne ou récoltez les petits dons concédés par les participants d'une activité : les moyens de soutenir Slow Food sont nombreux !

DES QUESTIONS?

Slow Food International
communication@slowfood.it

#MENUFORCHANGE #SLOWFOOD

www.slowfood.com

