



ENTREPRENDRE VERT

SYNTHESE DE PROPOSITIONS

Apéro Entreprendre Vert

Entreprendre autour de la vague végétarienne

Novembre 2013

Intervenants

- **Elodie Vielle Blanchard** (Présidente) **et Karine Mazoyet**, [AVF](#) (association végétarienne de France) : **Jean Luc Zieger**, [Un monde végétan](#)
 - **Pierre Doleans**, [Hank Restaurant](#)
 - **Christelle Dhuit**, [Soya](#)
- Deborah Brown Pivain**, Fondatrice, [Gentle Gourmet Café](#), et présidente du Salon Paris Vegan Days.
- **Ôna Maiocco**, qui crée son activité autour de la cuisine végétarienne, avec notamment un espace dédié à des ateliers de cuisine.

Les personnes réunies sont essentiellement végétariennes et végétaliennes.

Idées importantes

1. Pour des formations à la pâtisserie végétalienne
2. EV appelle les personnes végétaliennes à remplir l'étude [nutrinet](#).

Pour les pouvoirs publics

1. EV appelle le Ministère de la Santé à réaliser davantage d'études sur l'alimentation végétarienne et végétalienne. Notamment afin de pouvoir étudier le régime végétalien et d'en observer les effets sur la santé sans dogmatisme.

Pour les entreprises

Favoriser le repas végétarien dans les cantines d'entreprise

Synthèse de la discussion

Deborah Brown Pivain

Explosion de l'offre végétarienne aux Etats-Unis et en France. En France il y a une culture culinaire particulière (technique, régionale, artistique). « Une bonne cuisine pour montrer aux gens qu'ils n'ont rien à perdre. Nous avons besoin de bons pâtissiers. »

« J'espère que l'année prochaine il y aura beaucoup plus de compétition. »

Pierre Doleans

« Il y a quelque chose de nouveau. »

L'AVF a une commission scientifique composé de médecins, nutritionnistes,... Elle répond fréquemment sur le *comment* plus que sur le *pourquoi*. « Le veganisme c'est la direction. On accompagne tout le monde sans jugement en fonction de la possibilité et des choix de la personne. »

« On ne discrimine pas entre les différents stades qui mènent au végétarisme. »

« Plus de 50% des membres de l'association ne sont pas végétariens. Ils veulent avoir cette information alternative. »

« Il n'y a pas d'étude sur la consommation végétarienne en France. » Une étude nutrinet est en cours de réalisation sur l'alimentation végétarienne.

Nutrinet (Ministère de la Santé) : répertorie les personnes selon leur alimentation. Il est important que les végétaliens s'inscrivent sur Nutrinet pour qu'il y ait plus de mille personnes en France reconnues végétaliennes et que des études soient réalisées.

Joël Robuchon pense que l'avenir de la cuisine c'est la cuisine végétarienne s'apprête à ouvrir un atelier en Inde pour s'inspirer de la cuisine indienne végétarienne.

Les protéines ne sont pas un problème. Il y a des protéines partout. On n'a pas forcément besoin de les associer.

Réapprendre l'idée de prendre du temps pour manger.

Les histoires

« Proposer à des personnes de découvrir une alimentation sans cruauté. » Sarah, une participante

Ôna Maiocco, était biologiste au Muséum. Elle a créé un blog de recettes végétariennes. Puis elle a continué et s'est lancée en tant qu'auteur de recettes, puis en tant que consultante et formatrice (ateliers de cuisine végétarienne). Ouverture du local de formation à la cuisine végétarienne – 24 rue Ramey (75018). Ona organise aussi des ateliers parents / enfants et des ateliers avec des écoliers.

Pierre Doleans, ouvrira prochainement Hank Restaurant, un restaurant de hamburgers végétariens dans le Marais : <http://www.kisskissbankbank.com/hamburgers-bio-vege>

Références

Hervé Berbille – spécialiste de soja à l'AVF.

© ASSOCIATION ENTREPRENDRE VERT, 2013. Remerciements à Paul Brunel. Réalisation de cette synthèse : Paul Brunel et Frédéric Benhaim.