



VeggieWorld



DOSSIER DE PRESSE
Octobre 2016

VeggieWorld

Edito



Swantje Tomalak

Directrice VeggieWorld France

Selon une étude Greenflex, 2 millions de Français seraient végétariens, et près de 38% de la population française avoue avoir déjà réduit sa consommation de viande.

En Allemagne, le nombre de végétariens a passé la barre des un million et continue de progresser chaque jour! Si Berlin a donc, sans surprise, été couronnée récemment capitale végétarienne d'Europe, nous sommes persuadés que la France n'est pas loin non plus !

Avec notre seconde édition du salon VeggieWorld les 8 et 9 octobre au CENTQUATRE à Paris, et notre prochaine édition Lyonnaise les 14 et 15 janvier 2017, nous entrons dans un marché à fort potentiel en France.

Aujourd'hui, de plus en plus de personnes sont sensibilisées à leur consommation et à leur alimentation. Elles sont notamment plus enclines pour découvrir de nouvelles alternatives à la viande ou au fromage et ce pour trois raisons principales :

- 1) La cause animale
- 2) La santé
- 3) L'environnement

Désormais, bon nombre de personnes se posent des questions non seulement sur l'alimentation mais aussi sur le traitement des animaux en général (anti-spécisme) :

Est-ce-que je veux qu'un vison soit tué pour mon manteau ? Est-ce-que je veux qu'un lapin meurt durant un test pour mes produits de beauté ? Ou bien plus loin : est-ce-que je veux vraiment soutenir l'abus d'animaux dans les cirques ? À la fin la réponse est toujours la même : non, je ne le veux pas.

Il est donc nécessaire d'en apprendre plus sur ce sujet afin de trouver des alternatives !

Au salon VeggieWorld, le public a la chance de pouvoir échanger en direct avec les producteurs, d'en apprendre plus sur les bienfaits du végétarisme ou sur l'alimentation végétarienne, mais aussi de découvrir de nouveaux produits, soit pour cuisiner, s'habiller ou encore se maquiller.

Le salon VeggieWorld a été lancé en 2010 en Allemagne, et s'impose depuis comme un point de rencontre indispensable et incontournable pour connaître le mode de vie végétarien ! Alors à vos agendas et rendez-vous les 8 et 9 octobre à Paris!

VeggieWorld

DEUXIEME EDITION A PARIS



VeggieWorld, le plus grand salon Européen dédié au mode de vie vegan, revient à Paris pour une seconde édition les 8 et 9 octobre prochains.



Avec plus de 90 exposants et 7 000 visiteurs, la première édition parisienne du VeggieWorld fut un véritable succès. Pour continuer sur cette lancée, le salon revient dans la capitale pour une deuxième édition avec encore plus d'exposants : 130 au total, et encore plus de place : 3 500 m2 dédiés uniquement au mode de vie vegan.

Le CENTQUATRE-Paris se transformera une nouvelle fois en véritable paradis végétal durant 2 jours : avec plus de 1 000 produits à découvrir, alimentaires bien sûr, mais également cosmétiques, hygiène, mode, livres et lifestyle.

A VeggieWorld, vous pouvez essayer tout ce qui vous fait envie ! Plus de 15 stands de restauration, pour tous les goûts : burger végétal, cuisine asiatique, cookies au chocolat, smoothies, gauffres, kebab, barres énergétiques et bien plus feront de votre visite à VeggieWorld une expérience à la saveur inoubliable !

Conférences et workshops seront aussi au rendez-vous avec des ateliers de cuisine, des ateliers beauté et santé, des démonstrations culinaires, des cours de yoga et wutao, et des séances de dédicaces. Un programme bien chargé en somme !



Samedi 8 et Dimanche 9
octobre 2016

de 10h00 à 19h00

Lieu :
Le CENTQUATRE-PARIS

5 rue Curial
Paris (19e arr.) - M° Riquet



www.veggieworld.fr

Facebook : VeggieWorldFrance

Twitter: @VeggieWorldFR

#veggieworldparis

Inscriptions et demandes d'interviews:



Audrey Rolland- audrey@elektron-presse.com - 01 75 77 14 26
Amélie Nivellet- amelie@elektron-presse.com - 01 45 26 05 03

Pourquoi

Etre

VEGAN ?

By VeggieWorld



5 BONNES RAISONS DE DEVENIR VEGAN

1. Pour protéger l'environnement

20% des émissions de gaz à effet de serre sont produits par l'élevage mondiale.



2. Pour éviter la surconsommation d'eau

Un menu végétarien consomme indirectement 70 % d'eau de moins qu'un menu classique.



3. Pour mettre fin à la souffrance animale

60 milliards d'animaux sont tués chaque année dans le monde, ce qui représente 280 milliards de kilos. Ajoutons à cela, les millions d'animaux abattus chaque année pour leur peau et leur fourrure.



4. Pour être en bonne santé

La surconsommation de viande a un lien direct avec les maladies cardiovasculaires, certains cancers, les attaques cérébrales, le diabète, l'hypertension, et l'obésité.



5. Tout simplement parce que c'est cool !

La liste des personnalités végétariennes ou végétaliennes s'agrandit chaque jour : Beyoncé, Leonardo DiCaprio, Lea Michele, Jared Leto, Stella Mc Cartney, Serena Willimas, Pamela Anderson, Aymeric Caron, Arnold Schwarzenegger, Forest Whitaker, Moby, Pink, Alec Baldwin, Ellen Degeneres etc. Et même Albert Einstein était déjà vegan !



La pyramide de l'alimentation végétalienne

Boire 2L d'eau par jour



De temps en temps : sucres ajoutés



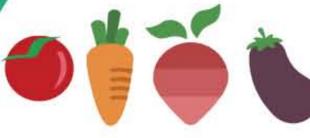
Substituts de produits laitiers 2 à 3 portions



Légumineuses, graines, noix 2 à 3 portions



Légumes 3 à 5 portions



Fruits 2 à 4 portions



Céréales 6 à 11 portions



Qu'en est-il en France ?



10% de Français envisage de supprimer la consommation de viande au quotidien



C'est le nombre de personnes ayant fait le choix de ne pas consommer les animaux dans leur quotidien en France



45% des vegans en France habitent en région Ile-de-France



74% se soucient en priorité de la cause animale



Age moyen des personnes vegans en France



83.3% sont des femmes



75% pensent que l'offre vegan n'est pas satisfaisante



45% suivent ce régime depuis moins de deux ans

Comment devenir vegan ?

L'alimentation



Opter pour une alimentation 100 % végétale

Les produits



Remplacer progressivement les produits cosmétiques et produits d'entretien pour la maison, par des produits non-testés sur les animaux

Les vêtements



Ne plus acheter de vêtements en soie, en fourrure, en cuir, ou avec de la laine...

Les activités



S'abstenir de toutes les attractions/activités abusant des animaux : delphinariums, cirques, balade à dos d'éléphant... !

Contact
Presse

Agence Elektron Relations Presse

Audrey Rolland
Audrey@elektron-presse.com
Tel. 01 75 77 14 26

Source: VeggieWorld, l'association L214, l'Association Végétarienne de France et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

VeggieWorld

ILS ONT SAUTÉ LE PAS



Hélène Defossez
Auteure, 33 ans

"Allier Véganisme et grossesse, c'est possible !"

"Végétarienne depuis l'enfance et auteure spécialisée dans ce sujet, j'ai écrit « Enceinte et végétarienne » pour toutes les mamans qui souhaitent une alimentation tournée vers le végétal, plus respectueuse de la vie et de l'environnement.

Je souhaite démontrer à tous que, contrairement aux idées reçues, il est tout à fait possible de rester végétarienne ou végétalienne pendant la grossesse. Bien plus que cela, c'est un mode d'alimentation plus éthique et bon pour sa propre santé ainsi que celle de son bébé.

Aujourd'hui je suis heureuse d'encourager d'autres futures mamans à faire ce choix si gratifiant de donner la vie sans en prendre aucune !"

"La cuisine végétalienne crue apporte des bienfaits incroyables au corps."

"Aujourd'hui, il est indispensable de nous battre contre la « malbouffe » et les agents de saveur qui empoisonnent notre organisme. Il est vital pour le futur de l'humanité de revenir vers une cuisine composée d'ingrédients à base de plantes vivantes. Cela permettrait à notre système immunitaire de nous protéger de manière efficace sans absorber médicaments et suppléments qui ne font que compliquer un peu plus ce que les plantes nous offrent de manière naturelle."



Jean-Christian Jury
Auteur et Chef cuisinier,
62 ans

"Apprendre à cuisiner des aliments végétaux & bio pour des raisons de santé & d'écologie !"

"J'ai créé les cours de cuisine de Terra Culinaria pour répondre aux besoins de plus en plus grandissants de découvrir une autre cuisine. J'insiste sur la transmission des techniques de cuisine, qui me semblent essentielles pour avoir plus d'idées et être plus rapide dans la cuisine du quotidien. J'accueille autant des végétaliens convaincus que des omnivores curieux de découvrir cette cuisine d'avenir, dans la joie et la bonne humeur."



Olivier Picard
Cuisinier, 31 ans

"Comment, au XXIème siècle, peut-on accepter de se nourrir de morceaux de cadavre d'animaux ?"

"Je suis passé au végétalisme en 2007, mais j'étais déjà végétarien depuis 1986. Le végétalisme, c'est la bienveillance. Premièrement pour les victimes, à savoir les animaux. Ne pas les manger, ne pas prendre leur lait, leur œuf ou leur miel, c'est un minimum de respect. Pour la planète aussi, quand on sait ce qu'engendre réellement l'élevage sur le plan environnemental. Pour la santé humaine, il n'y a pas photo non plus. On se sent mieux, en meilleure santé et on réduit grandement les risques à long terme. Spirituellement, quelles que soient nos convictions, il semble évident que sortir d'une consommation liée à la mort et à la violence, nous grandit et nous apaise. Quel autre mode d'alimentation peut en dire autant ?"



Sébastien Kardinal
Auteur culinaire,
43 ans

LE DICO VEGGIE

FLEXITARISME

Végétarisme "flexible" avec parfois la consommation de viande ou de poisson

PESCO-VEGETARISME

Exclusion de la chair animale mais consommation de la chair issue des poissons et des crustacés

VEGETARISME

Exclusion de toute chair animale (ni viande, ni poisson)

VEGETALISME

Exclusion de tout aliment d'origine animale : viande, poisson, œuf, produits laitiers, miel...

FRUITARISME

Alimentation uniquement à base de fruits

VEGANISME

Exclusion de tout produit d'origine animale : alimentation, habillement...

ANTI-SPECISME

Refus de placer l'espèce humaine au dessus des autres, l'espèce n'étant pas un critère pertinent pour décider du droits des êtres

VeggieWorld

LE SALON

Le salon VeggieWorld, né en 2010 à Wiesbaden en Allemagne, est désormais présent en France, aux Pays-Bas, en Suisse, en Espagne et en Belgique. Ce salon, qui accueille chaque année plus de 60 000 visiteurs en Europe, représente le mode de vie vegan.

La France n'est pas en reste, puisque la première édition parisienne, en avril dernier, a été un vrai succès : plus de 7 000 visiteurs, curieux ou initiés se sont pressés au CENTQUATRE-Paris pour s'informer, découvrir et échanger avec tous les acteurs du marché vegan.

C'est donc tout naturellement qu'une deuxième édition a été programmée à Paris.

Les 8 et 9 octobre prochains, le salon VeggieWorld reposera ses valises au CENTQUATRE-Paris et s'installera sur un espace dédié de 3 500 m² sur deux niveaux.

Plus que jamais, cette deuxième édition démontre un intérêt grandissant pour le mode de vie vegan et témoigne d'un marché qui ne cesse de croître depuis plusieurs années. A l'avenir, le salon VeggieWorld conservera ce rythme de deux salons parisiens par an, et s'installera également dans d'autres villes de France. Prochaine étape : Lyon, les 14 et 15 janvier 2017 !



VeggieWorld, c'est un salon réunissant 130 exposants sur deux jours avec plus de 800 produits vegans présentés. Cette seconde édition confirme le succès de la première au vu du nombre de demandes de participation de la part des exposants : à savoir une hausse de 40%.

Au programme : l'alimentation bien sûr, mais également différents produits tels que des cosmétiques, des soins, des livres, des accessoires et des appareils de cuisine.

Conférences et workshops seront aussi au rendez-vous avec des ateliers de cuisine, des ateliers beauté et santé, des démonstrations culinaires, des cours de yoga et wutao, et des séances de dédicaces. Un programme bien chargé en somme !

« Les conférences et ateliers cuisine sont dans l'ADN du salon VeggieWorld, il nous semblait important de fournir un service encore meilleur à nos exposants et visiteurs » témoigne Swantje Tomalak, directrice de VeggieWorld France.

Et c'est pourquoi, en plus de la grande hall (nef Curiale) qui permet d'augmenter considérablement la surface du salon, l'organisation a également décidé d'occuper la salle équipée de 200 places disponible sur le lieu. Cela permettra d'accueillir plus de spectateurs, dans de meilleures conditions, pour des conférences et ateliers dédiés au mode de vie vegan.

VeggieWorld

Le Programme

Veggie Exposition

Les 8 et 9 octobre prochain, le salon accueillera un certain nombre de leaders incontournables du mode de vie vegan, comme La Boutique Vegan, Wheaty, Florentin, Nakd ou encore Un Monde Vegan.

En plus de ces fabricants et distributeurs, le salon accueillera comme l'année dernière de nombreuses associations, dont l'association PETA, partenaire de cette nouvelle édition, et plus grande association internationale de protection animale et de promotion du mode de vie vegan.

Veggie Kids

Les enfants auront l'opportunité de participer à des ateliers et des activités préparés pour les plus jeunes, dans un espace dédié de 70 m² au sein du salon : l'espace Veggie Enfants. L'occasion idéale pour découvrir le mode de vie vegan de manière simple et ludique, à travers des ateliers de cuisine, la création de masques animaux, des cours de yoga, etc. De quoi susciter l'intérêt des plus jeunes, avec l'intervention d'associations et d'exposants.

Entrée gratuite pour les moins de 12 ans.

Veggie Street Food

Afin de donner plus de visibilité et un meilleur accès aux visiteurs, l'offre de restauration se réorganise. Au lieu de répartir l'offre sur tout le salon, comme en avril, il y aura cette session 4 espaces dédiés pour recevoir les visiteurs à tout moment de la journée et leur permettre une vraie pause. L'offre s'étoffe elle aussi avec une très grande diversité : kebab, burger, cuisine indienne, suédoise, française, chinoise ou italienne, hot-dogs, salades, smoothies, macarons, pâtisseries, glaces, etc.

Veggie Art

À VeggieWorld, le mode de vie vegan se transmet aussi par l'art ! Comme l'année dernière, le salon accueillera l'exposition « Art of Compassion », un projet international rassemblant des artistes vegans qui expriment par la peinture les raisons de leur choix de vie et leur engagement. Des œuvres qui appellent à la réflexion, surprennent, séduisent... et permettent à l'association de financer de nombreuses activités de protection de la vie animale.



Ateliers



Mode



Cosmétiques



Cours de cuisine



Equipements



Alimentation

VeggieWorld

Le programme

Samedi 8 & Dimanche 9 octobre 2016



Samedi 8 octobre

10h15

Salle de conférence

Cours de yoga

11h00

Espace Veggie Enfants

Atelier
Marionnettes à trous

11h00

Salle de conférence

Comment choisir des produits
sains et conformes à mon
éthique?

11h45

Salle de conférence

Véganisme et
entrepreneuriat

12h30

Salle de conférence

Les bienfaits de l'açaï et
réalisation d'un açaï bowl

13h00

Salle de conférence

L'utilisation de l'huile de palme
et incidents sur la biodiversité

13h45

Salle de conférence

L'énergie du beurre végétal
de karité pour le corps

14h30

Salle de conférence

Vins et cuisine végétale

15h00

Espace Veggie Enfants

Atelier peinture
"Libérons les animaux"

15h15

Salle de conférence

Le bénéfice des smoothies et
cuisine végétalienne crue

16h00

Espace Veggie Enfants

Cours de yoga

16h00

Salle de conférence

Les techniques de chef au
service de votre quotidien

16h45

Salle de conférence

Démonstration Culinaire:
Macarons Vegans

17h00

Espace Veggie Enfants

Atelier
Coloriage des animaux

17h30

Salle de conférence

Démonstration culinaire

17h30

Salle de conférence

L'alimentation végétalienne

18h15

Salle de conférence

L'évolution de notre nourriture depuis
que nous nous déplaçons sur deux
jambes

VeggieWorld

Le Programme

Samedi 8 & Dimanche 9 octobre 2016



Dimanche 9 octobre

10h15

Salle de conférence

Cours de yoga

11h00

Salle de conférence

Méditation :
La nature et les animaux

11h30

Espace Veggie Enfants

Atelier
Masques d'animaux

11h30

Salle de conférence

Enceinte & végétarienne
ou végétalienne

12h15

Salle de conférence

L'alimentation
équilibrée végétalienne

13h00

Salle de conférence

La feuille de
moringa

13h45

Salle de conférence

Atelier de fabrication
de cosmétiques vegans

14h30

Salle de conférence

Huiles essentielles

15h00

Espace Veggie Enfants

Atelier peinture
"Libérons les animaux"

15h15

Salle de conférence

Une enfance sans
sucre, c'est possible ?

16h00

Salle de conférence

Vitamine B12

16h45

Salle de conférence

La pâtisserie vegan

17h30

Salle de conférence

Démonstration
culinaire

18h30

Salle de conférence

Cabaret vegan



PURÉE DE POTIMARRON À LA CRÈME D'AVOCAT

Ingrédients

- 600g** de potimarron
- 1** avocat
- 1C à c** de pesto
- 1** tête de brocoli
- 200g** de lait de coco
- 10** radis
- 1** oignon
- 25g** de beurre végétal
 - Du lait d'amande
 - De l'huile d'olive
 - Sel, poivre, kurkuma, noix de muscade, curry

Préparation

- 1** Épluchez le potimarron (cela prend du temps !)
- 2** Puis, coupez-le en morceaux et mettez-les dans une casserole d'eau chaude pendant 20-25 minutes
- 3** Entre-temps épluchez et hachez l'oignon très finement
- 4** Ensuite, vous lavez et coupez le brocoli et les radis
- 5** Dans une poêle, mettez l'huile d'olive à chauffer, faites-y revenir l'oignon émincé, puis ajoutez les morceaux de brocoli et les radis puis laissez rôtir pendant 10 minutes
- 6** En fin de cuisson, versez le lait de coco, sel, poivre, kurkuma et le curry et laissez mijoter 5 minutes
- 7** Retour au potimarron ! Retirez la casserole du feu, égouttez les cubes de potimarron avec une passoire. Versez-les dans un récipient et réduisez-les en purée à l'aide d'une fourchette
- 8** Puis, ajoutez le beurre végétal et un peu de lait d'amande jusqu'à obtenir une mousse crémeuse
- 9** À la fin, ajoutez le sel et la poudre de noix de muscade selon votre goût
- 10** Préparation de la crème d'avocat: coupez 1 avocat mûr en 2, récupérez la chair et écrasez-la à la fourchette
- 11** Ajouter 1 C à c de pesto et un peu de lait d'amande, salez et poivrez la crème
- 12** Dressage : mettez une couche de purée de potimarron dans un verre, au milieu la crème d'avocat et pesto, et encore une couche de la purée de potimarron. Enfin, répartissez le brocoli sur une assiette, avec le verre de purée de potimarron au milieu

VeggieWorld

L'ÉQUIPE



**Swantje
Tomalak**

Directrice
VeggieWorld France



**Julia
Goebel**

Assistante de projet



**Hendrik
Schellkes**

Directeur
VeggieWorld
Europe



**Julia
Wermter**

Chef de projet
marketing



**Linda
Schäfer**

Chef de projet
technique



Contact Presse :
Agence ELEKTRON

Audrey Rolland - audrey@elektron-presse.com - 01 75 77 14 26


Veggie
World

Varié. Naturel. Vegan.

VeggieWorld Paris

8-9 octobre 2016

Le CENTQUATRE-Paris

