

POURQUOI NOUS VOUS PROPOSONS UN CATERING VÉGÉTARIEN À L'AUTRE CANAL?



Contact : Camille Plerron – Attachée de production, à l'accueil et à la vie du lieu
production@lautrecanalnancy.fr / 03 83 38 44 93

Comme beaucoup au sein du champ culturel et de la filière musiques actuelles en particulier, L'Autre Canal considère pleinement son impact écologique et souhaite prendre toute sa part, notamment dans la réduction de son empreinte carbone. Pour jouer un rôle dans la crise climatique qui nous touche toutes et tous, nous avons l'obligation de réimaginer une grande partie de nos pratiques. Et dans la bifurcation, chaque pas compte !

Concernant la consommation de viande, au-delà de la question éthique et sanitaire, le consensus scientifique est évident ; cette dernière est en effet une source majeure d'émission de gaz à effet de serre. L'Ademe fait le constat qu'un repas avec viande émet en moyenne douze fois plus de gaz à effet de serre qu'un repas non carné. C'est pourquoi le Groupe intergouvernemental d'experts sur l'évolution du climat (GIEC) préconise de végétaliser notre alimentation : c'est un levier simple et puissant pour réduire nos émissions de gaz à effet de serre.

À L'Autre Canal, avec près de 3000 repas servis chaque année, l'équipe a pris la décision collective de passer son catering en formule végétarienne.

Pour certains, cette option retenue peut être sensible et il faut reconnaître que le catering végétarien a souvent été le parent pauvre du menu traditionnel centré sur la viande. Cependant, parce que nous savons qu'en tournée les repas sont un moment sacré, nous souhaitons vous proposer une restauration végétarienne savoureuse, équilibrée, nutritive et réconfortante ; basée sur des produits locaux (et bio autant que possible) - permettant d'agir sur la consolidation des filières alimentaires à l'échelle de la Meurthe et Moselle et du Grand Est -, elle a vocation à vous permettre de profiter de ce temps de convivialité en appréciant une palette de goûts et de saveurs.

De l'entrée au dessert, tous les plats seront cuisinés à partir de légumes et des fruits frais, des féculents de qualité et des protéines non carnées (ex. œufs, produits laitiers comme le fromage, noix et autres fruits secs, légumineuses variées, soja et ses préparations multiples...).

Et parce que l'hospitalité est capitale à L'Autre Canal, nous saurons prendre en compte vos demandes spécifiques, au cas par cas, y compris sur des demandes carnées qui seraient pour vous absolument essentielles. L'important n'est pas de brusquer les habitudes alimentaires mais bien de les accompagner et que nous avançons ensemble sur la prise de conscience des nombreux enjeux liés à ce sujet.

Cette démarche étant éminemment collective, nous ne pourrions être à la hauteur des enjeux écologiques qu'avec votre compréhension et votre engagement. Nous vous remercions d'avance pour cela et avons hâte de vous accueillir, dans les meilleures conditions, à L'Autre Canal.

Toute l'équipe de L'Autre Canal-Nancy