

M. Arthur Peta  
Les Hauts De Loire  
79 rue Gilbert Navard  
41150 Veuzain

PETA France  
Autorisation 45843  
59789 Lille Cedex 9  
France

Info@petafrance.com  
PETAFrance.com

Cher Monsieur Peta,

Je vous écris de la part de l'association PETA : j'y suis chargée de campagnes agro-alimentaires, et m'occupe du sujet très actuel de la végétalisation des assiettes.

Coïncidence ? Destin ? Nous n'osons croire au hasard : depuis que nous avons découvert notre homonyme, l'idée de collaborer avec vous ne nous quitte plus.

Et si nous vous proposons de revisiter une spécialité de votre région en version 100 % végétale ? Une recette gourmande, ancrée dans le terroir, mais résolument tournée vers l'avenir. Voici quelques données qui, j'espère, pourront vous convaincre – si ce véritable appel de l'univers ne vous suffit pas :

- [40 % de la population française souhaite consommer davantage de produits végétaux<sup>i</sup>](#).
  - Une récente étude menée par Réseau Action Climat rapporte que [53 % des Françaises et Français consomment moins de viande<sup>ii</sup>](#) qu'il y a quelques années.
  - Une étude de l'Université d'Oxford a également révélé qu'un régime végétalien réduit l'empreinte carbone d'un individu **jusqu'à 73 %**.
  - Chaque année, plus d'un milliard d'animaux sont tués en France pour l'alimentation. À cela s'ajoutent des centaines de millions de poissons et d'animaux aquatiques. Même les animaux utilisés pour le lait ou les œufs, comme les vaches ou les poules, finissent prématurément à l'abattoir une fois jugés « non rentables ».
- Adopter une cuisine végétale permet d'éviter cette souffrance, et ce sans renoncer à la tradition, au goût ou à la créativité.

De nombreux chefs et cheffes s'y intéressent d'ailleurs déjà, et leurs démarches ont trouvé un large écho médiatique et rencontré un vrai succès auprès du public :

- Claire Vallée a fondé ONA, le premier restaurant végétarien en France à décrocher une étoile Michelin.
- Alexis Gauthier, chef étoilé, [a créé une version végétale du foie gras, en collaboration avec PETA<sup>iii</sup>](#).
- Alain Passard a choisi de retirer les aliments d'origine animale de la carte de son restaurant l'Arpège, trois fois étoilé.
- Daniel Humm a été auréolé de trois étoiles au Guide Michelin pour son restaurant entièrement végétarien, Eleven Madison Park, à New York.
- Jean-Thomas Schneider (MOF, Champion du monde de Pâtisserie et de Glaceries) [a imaginé pour PETA France une recette de fraisier végétal<sup>iv</sup>](#).
- Ricky Saward, chef du restaurant Seven Swans à Francfort, a conservé son étoile après la conversion de l'intégralité de son menu au végétal.

Entités internationales

- PETA Allemagne
- PETA Asie
- PETA Australie
- PETA États-Unis
- PETA Inde
- PETA Pays-Bas
- PETA Royaume-Uni

Je suis disponible pour en discuter par téléphone, ou en visioconférence : auriez-vous une disponibilité la semaine prochaine ?

Avec mes meilleures salutations,

Laora Paoli-Pandolfi  
Chargée de campagnes agro-alimentaires



People for the Ethical Treatment of Animals

---

<sup>i</sup> <https://bigmedia.bpifrance.fr/decryptages/marche-vegan-40-des-francais-veulent-consommer-davantage-de-produits-vegetaux>

<sup>ii</sup> <https://reseauactionclimat.org/barometre-sur-la-consommation-de-viande-des-francais-en-2025-quelles-nouvelles-tendances/>

<sup>iii</sup> <https://www.petafrance.com/actualites/bosh-alexis-gauthier-nous-preparent-foie-gras-vegan/>

<sup>iv</sup> <https://www.petafrance.com/actualites/jean-thomas-schneider-devoile-sa-recette-de-fraisier-gourmand-et-vegan-en-collaboration-avec-peta/>