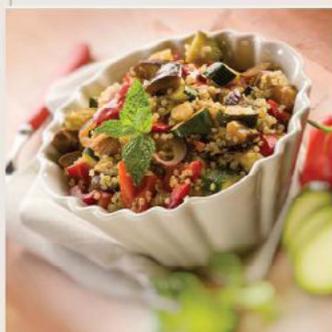


Partenariat publicitaire et sponsoring

Pour un monde plus juste et durable: végétalisons notre alimentation



Justice pour
les animaux



Boostez
votre santé



Protégeons
la planète



Alimentation
durable
=
solidarité





QUI SOMMES-NOUS?

L'A.S.B.L Végétik est une association belge francophone dont l'objectif est d'informer, de conscientiser les citoyens des problèmes engendrés par la surconsommation de produits animaux. Ils sont nombreux, seule, une approche transdisciplinaire permet d'en mieux discerner les différents enjeux. Compte tenu de cette complexité nous publions des informations destinées au grand public, nous organisons des conférences, des animations dans les écoles, nous tenons des stands d'information et enrichissons un site internet qui devient, peu à peu, la référence Belge dans ce domaine.

Prix des publicités par PACK 2016

Pack mécène : Votre publicité toute l'année sur le site végétik.org + 4 publications non ciblées par année sur la page Facebook + Publicité A4 ou A5 dans le magazine toute l'année + votre restaurant au première loge sur notre site si vous êtes patron d'un restaurant.

2500 euros

[voir détails ci-dessous](#)

Pack évènement : Votre publicité un mois sur le site végétik.org + 2 publications non ciblées par mois sur la page Facebook + Publicité A4 ou A5 dans le magazine dans un numéro + votre restaurant au première loge sur notre site si vous êtes patron d'un restaurant pendant un mois. **500 euros**

[voir détails ci-dessous](#)

Prix par emplacement 2016

Publicité déroulante présente sur toutes les pages du site vegetik.org

Le site de Végétik est un site moderne qui foisonne d'informations, très bien référencé par le moteur de recherche Google, il est dans les premiers sites liés au végétarisme/véganisme en Belgique et s'affiche en première page. Il est également bien situé pour les internautes Français. Un article est publié au minimum par mois est partagé sur la page facebook qui compte plus de 90 000 Followers ce qui assure une belle visibilité au site qui attire chaque semaine des milliers d'internautes

Tous végétariens en 2050

14 septembre 2016 | Chronique | By Fabrice Derzelle | Edit with Visual Composer | 1 Comment

Une évolution majeure de l'alimentation au 21e siècle.

L'hyperconsommation de produits animaux ne peut être qu'un moment de l'histoire humaine pour la bonne et simple raison qu'elle n'est pas durable. La viande, le lait et les œufs ont toujours été des produits de luxe qui coûtent cher à produire et nécessitent la mobilisation d'une quantité de ressources importantes. Un agriculteur du 19e siècle serait étonné d'apprendre que l'on nourrit aujourd'hui des milliards de personnes avec des produits comme le blé, le maïs, le soja. Ce serait pour lui littéralement une révolution. Mais ce n'est pas tout. Les produits animaux d'élevage des plantes dédiées normalement à l'alimentation humaine ont une valeur nutritive bien plus élevée que celle des produits d'élevage.

Cette évidence semble avoir disparu de nos esprits, nous sommes devenus aveugles à la possibilité d'un grand festin. En effet, sans la découverte d'une part, d'immenses réserves de pétrole et la création d'autre part, d'engrais et de pesticides de synthèse par les chimistes du 20e siècle ; jamais ce fabuleux gaspillage n'eût été possible. Ces inventions ont permis de découpler la production de végétaux par hectare, ce qui a fait chuter les prix et rendre possible l'élevage intensif des animaux. Les pays développés d'aujourd'hui sont liés à l'alimentation animale. En 2050, nous serons près de 10 milliards sur la terre.

Les conséquences de l'élevage intensif et de la surconsommation de produits animaux qui en découle sont maintenant connues: pollution des terres, de l'air et des nappes phréatiques, réchauffement climatique, intoxication de notre nourriture par les pesticides, dégradation des sols, raréfaction de l'eau, augmentation de la résistance aux antibiotiques de pathogènes, extinction d'espèces, menace virale (zoonose) et épidémie mondiale de maladies chroniques telles que les maladies cardiovasculaires et les cancers. (1)

100 € / mois
temps d'exposition 5 secondes/ maximum 3 sponsors

Be Véggie MAGAZINE 2050
Bienvenue dans un monde Véggie

Archives

Voilà pourquoi de plus en plus de gens renoncent à manger des animaux

Les cochons sont enfermés dans des structures en béton et vivent au-dessus de leurs excréments, ils sont tués à 6 mois

Dans la filière lait, les veaux mâles sont enlevés à leur mère et envoyés à l'abattoir après quelques semaines

De même, les poussins mâles sont broyés à la naissance car ils sont inutiles pour la production d'œufs



Les dernières publications



Chroniques

Tous végétariens en 2050

14 SEPTEMBRE 2016

Une évolution majeure de l'alimentation au 21e siècle. L'hyperconsommation de produits animaux ne peut être qu'un moment de l'histoire humaine...



Evénement

Veggie Party à l'Eden de Charleroi (9 septembre)

05 SEPTEMBRE 2016

Veggie Party Vous les avez aimées et réclamées... les Veggie Parties sont de retour! Plusieurs fois sur la saison, partez...



Actualités

Les Alpes Suisse en hébergement Veggie Friendly à prix tout doux c'est possible avec Végétik.

17 JUILLET 2016

Voici un petit mot de Bernard le propriétaire des lieux qui devrait vous donner l'envie de nous rejoindre pour...



Evénement

Premier Pic-nic veggie à Mons (7 août)

20 JUILLET 2016

Le premier pique-nique veggie montois arrive au parc du Beffroi le dimanche 7 août à 13h ! C'est l'occasion de...



La passion de Yan d'aider les chiens



Evénement

Le numéro 9 de votre magazine végétarien

100 € / mois



Actualités

La Chine veut réduire sa consommation de viande de 50%



Actualités



Actualités

Le zoo de Buenos Aires ferme après 140 années d'existence: "la captivité c'est dégradant" a dit le

Devenir membre

Espace membre

Les rubriques du site

Acteurs de chez nous (4)

Actualités (6)

Alimentation Veggie (1)

Chroniques (6)

Critiques de livres (3)

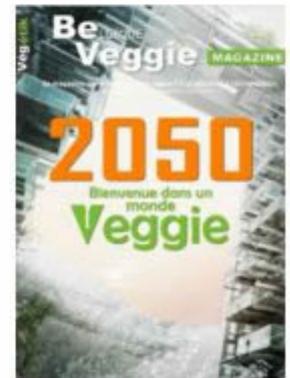
Evénement (12)

Santé et bien-être (7)

Tous (1)

Newsletter

Téléchargez gratuitement notre magazine



Archives

septembre 2016

juillet 2016

temps d'exposition 5 secondes/ maximum 3 sponsors

Un publipostage sur la page Facebook de Végétik

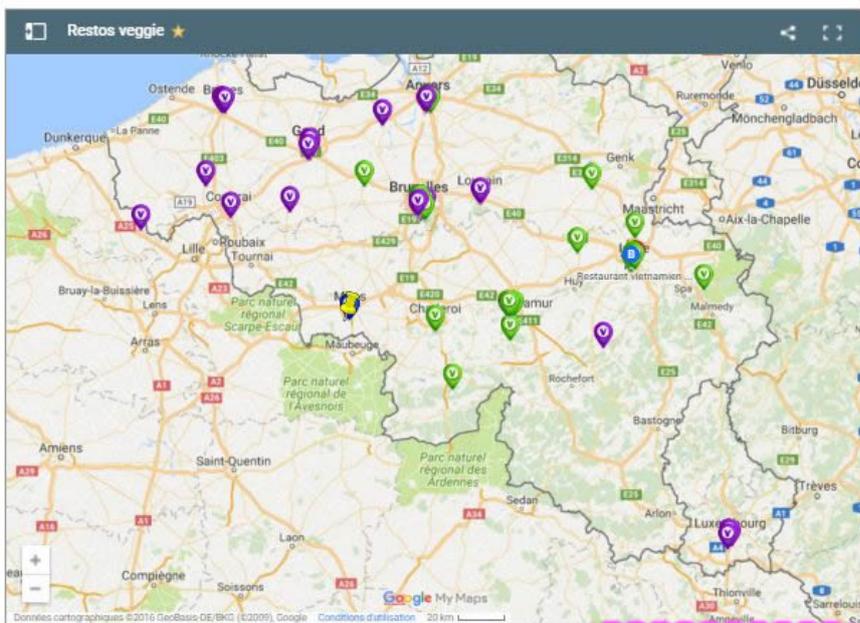
Cette année, nous sommes devenus un média de masse ! La page Facebook de Végétik compte plus de 90 000 followers, une augmentation de 85 000 en un an seulement ! Certaines de nos communications ont été vues par des millions de personnes et nous avons contribué à changer le regard de milliers de gens à propos de l'alimentation végétale. **C'est simple, nous sommes devenus la deuxième association végétarienne / végane francophone la plus suivie au niveau mondial et nous devrions passer devant en 2017**

The image shows a screenshot of the Facebook page for 'Végétik'. The page header includes the name 'Végétik', a search bar, and navigation options like 'Page', 'Messages', 'Notifications', 'Statistiques', and 'Outils de publication'. The main content area features a post from 'Végétik' with the text: 'La Cour européenne confirme que les cosmétiques ne doivent pas être testés sur les animaux, même s'ils sont fabriqués hors Europe. Mais à quand une généralisation de la mention "non testé sur les animaux" sur les étiquettes?'. Below the text is a photo of a protest where people are wearing white suits and holding signs. The post has 45,252 people reached and a 'Booster' button. A pink callout box with a dashed pink arrow pointing to the post contains the following text: 'Pour les sociétés un publipostage ciblé géographiquement 150 € à 20 h00 le mardi ou le jeudi, la plus haute audience ou 300 € pour un publipostage non ciblé (le monde entier)'. The right sidebar shows options for 'Inscription', 'Ajouter une adresse postale', 'Ajouter un numéro de téléphone', 'Ajouter un horaire', and 'Promouvoir le site web'. There is also a 'PHOTOS' section with a grid of images.

Mettre son restaurant à la première place dans nos recommandations sur le site vegetik.org

Dans les premières places pour la recherche de restaurants veggio friendly, végétariens et véganes en Belgique sur les moteurs de recherche, notre site peut vous donner une très jolie visibilité et vous faire gager des clients. Vous pouvez aussi proposer un partenariat gagnant / gagnant : Vous êtes à la première ligne dans le référencement sur notre site contre des réductions pour nos membres.

Restaurant : Liège



Restaurants végétariens :
Bruxelles Capitale

Restaurant : Liège

Restaurants Charleroi et environs

Restaurants de Mons

Restaurant : Namur

Restaurant : Luxembourg

Ajouter un restaurant veggio friendly à notre liste



Si vous connaissez un restaurant veggio friendly non repris dans notre sélection signalez-vous via notre formulaire



Articles récents

Tous végétariens en 2050
14 septembre 2016

Veggio Party à l'Eden de Charleroi (9 septembre)
6 septembre 2016

Les Alpes Suisse en hébergement Veggio Friendly à prix tout doux c'est possible avec Veggio.
27 juillet 2016

Premier Pic-nic veggio à Mons (7 août)
20 juillet 2016

Le numéro 9 de votre magazine vient de paraître



Terre Mère

RUE DE LA RÉGENCE 21, 4000 LIÈGE
04 221 38 05

Terre mère, c'est unique de proposer des plats végétariens et véganes, savoureux et étonnants, sans viande ni produits laitiers. Les légumes oubliés, les smoothies du jardin, des saveurs inattendues et remise à la mode telles que les fleurs, les herbes sauvages, les herbes aromatiques. Terre mère, c'est aussi des légumes et des fruits



200 € /
année

Placer votre restaurant sur la première ligne de nos recommandations

PL. XAVIER-NEUJEAN 12, 4000 LIÈGE - 04 220 20 00
C'est ce soit pour boire un verre avant ou après votre film, déguster un petit plat savoureux choisi dans une carte faisant la part belle aux produits bio ou régionaux, sans oublier les suggestions végétariennes.



Pizzeria Da Victoria

RUE PUIITS-EN-SOCK 113, 4000 LIÈGE - 04 344 34 04

Grâce à un partenariat avec notre association, le patron vous propose des Pizzas Veganes avec du fromage végétal de la société violife, le seul qui fond parfaitement. La cuisine est italienne comme le patron, la pizzaiola et le cuisinier qui est très fraîchement arrivé dans nos contrées. Service chaleureux et volonté de bien faire à tous les étages. Soutenons cette

Une publicité dans notre magazine BE VEGGIE

BE VEGGIE est le seul magazine en ligne 3D et gratuit qui aborde les problèmes liés à la surconsommation de viande et qui fait la promotion de l'alimentation végétarienne/végane. il est lu dans toute la francophonie au niveau mondial .

Acteurs de chez nous

Rencontre avec Benoît Crespin à l'occasion de la sortie de son livre.

Est-on arrivé à un tournant dans notre alimentation ? Benoît Crespin et nous donne ses réponses. La cuisine du futur, c'est maintenant.

Aujourd'hui, tout est permis. On a le droit de ne pas papiller gustativement.



la viande, la souffrance et l'environnement après les intérêts économiques ».

Il s'insurge par exemple des pratiques inutiles dans le transport : des crevettes belges récoltées à la mer du nord qui sont envoyées au Maroc pour être décortiquées et reviennent ensuite chez nous pour être vendues - ces quelques milliers de kilomètres reviennent moins chers que la main d'œuvre belge...

Optimiste dans l'âme, Benoît Crespin, ces dérives, il les prend à bras le corps, il n'est pas de ceux qui s'apitoient ou laissent aller, il est de ceux qui prennent des initiatives pour faire bouger les choses !

Dans son livre, il nous fait voyager dans le temps pour redécouvrir les habitudes culinaires des différentes

Pour les sociétés
500 € page entière
250 € 1/2page
par numéro



époques... Et on se rend compte que les mentalités ont changé. La renaissance par exemple, le végétarisme est un bon médecin. Mais il y a différentes raisons de faire

la cuisine du futur, « bon pour la santé », le maître d'ordre. Mais qu'entend-il par bon ?

Il veut que ce soit bon gustativement, bien sûr, mais aussi bon pour la santé (il parle même de l'avènement de la cuisine médicale), bon pour les Hommes, bon pour la Planète,...

A travers des exemples concrets, il nous conseille sur la manière de mieux consommer.

Alors, oui pourquoi pas une cuisine du futur qui respecterait aussi bien les papilles gustatives, les êtres humains, la planète et les animaux ?!

En tout cas, Mr Crespin y croit, il tape fort pour faire changer nos habitudes, tape si fort qu'il en a écrit ce livre ! Il aime fondamentalement son métier et espère donner l'envie à d'autres de se lancer dans ce créneau. Et vous qu'en pensez-vous ?

En tout cas, vous ne serez pas déçus par un petit tour dans son univers « La cuisine du futur » à Boirs. Dans son restaurant, vous découvrez l'art du bien manger qui fera la part belle à votre palais, l'écologie et la diététique.

LA CUISINE DU FUTUR
Rue de l'île 16 A - 4690 BASSENGE 4000
LIEGE
04.380.38.04



QUE MANGEZ-VOUS CE

SMARTMAT COMPOSE CHAQUE SEMAINE DES MENUS SAINS, VARIÉS ET SOURCE D'INSPIRATION. NOUS FAISONS LES COURSES, NOUS VOUS LIVRONS À DOMICILE, VOUS CUISINEZ FACILEMENT UN DÉLICIEUX REPAS.

LE JOURNÉES VEGGIES SMARTMAT

Allez sur www.smartmat.be/fr et commandez facilement votre cuis Smartmat au tarif réduit. Votre cuis sera livré à l'adresse et à la date de votre choix. Les conditions générales de Smartmat NV s'appliquent.

OALI POSITIVE COOKING



Vous organisez un événement ? Vous souhaitez découvrir et partager votre cuisine inédite ? Faites nous part de vos projets, nous avons des idées !



TABLE D'HÔTE

à la demande

Vous êtes accueillant(e) chez vous pour donner un repas à la carte à votre table d'hôte ?



ATELIER CUISINE

à la demande

Vous souhaitez des ateliers cuisine ? Organisez-les chez vous ou chez nous en cours dégustatif avec accompagnement personnalisé.

Si vous avez besoin de plus d'informations contactez - nous par mail à l'adresse : vegetik@gmail.com. Si vous avez des propositions autres , nous sommes ouverts à toute les discussions. Vous pouvez également nous téléphoner au 0485 547 538.