

Pourquoi une intervention autour

de la cuisine végétale ?

**CUISINE  
VÉGÉTALE!**  
LES CLÉS DE LA RÉUSSITE



Pour des raisons éthiques, écologiques ou de santé, une part grandissante des consommateurs choisit de diminuer sa consommation de produits d'origine animale (flexitariens, végétariens, vegan...). Or les cuisiniers sont le plus souvent démunis, car le sujet reste relativement mal connu et les formations initiales sont rares ou incomplètes. Pour pallier ce manque et répondre par la même occasion à bien des points qui doivent être abordés dans de nombreux référentiels de cuisine (notamment celui du niveau Bac pro), VegOresto vous propose plusieurs modules complets et gratuits afin d'accompagner vos élèves et vos enseignants dans cette évolution de nos modes de consommation.

## Enjeux

- (Re)découvrir la cuisine végétale afin de mieux prendre en compte les conséquences de notre alimentation en termes d'impact sur la santé, l'environnement, les animaux, le développement durable...
- Être à l'écoute de la clientèle (clients actuels et potentiels) et ainsi développer son chiffre d'affaires.

## La cuisine végétale a le vent en poupe !

- Près de 50 % des Européens mangent moins de viande (étude des universités de Copenhague et de Gand, novembre 2021).
- 57 % des Français ont réduit leur consommation de viande depuis la pandémie de Covid-19 (étude Institut CSA, mai 2021).
- 83 % des Français ont pris conscience que leurs choix alimentaires ont un impact direct sur l'environnement (étude Institut CSA, mai 2021).
- Pour la première fois, un restaurant vegan fait son entrée au guide Michelin ! ONA, restaurant gastronomique bio et vegan à Arès, décroche en 2021 une étoile rouge (et une verte pour sa cuisine durable) et ce après avoir déjà obtenu deux toques au Gault et Millau.
- 38 %, c'est l'augmentation des commandes vegan sur l'application Deliveroo en 2020 (source Deliveroo, janvier 2021).
- 49 % des foyers français comprennent au moins une personne flexitarienne (Kantar World Panel, 2021).
- Pour la première fois dans l'histoire de la Coupe du monde de la pâtisserie qui a eu lieu au cours du célèbre salon de l'hôtellerie et de la restauration (Sirha) à Lyon en janvier 2019, le dessert à l'assiette devait être 100 % vegan.