

Pourquoi une intervention autour

de la cuisine végétale ?

Le marché du végétal est en très forte hausse. Pour des raisons éthiques, écologiques ou de santé, une grande majorité de Français a pris conscience de l'intérêt de végétaliser son alimentation :

63 % des Français se déclarent prêts à consommer moins de viande (étude LaFourchette by TheFork, octobre 2019).

28 % des Français se disent flexitariens (étude Opinion Way – 3W.relevanC, 2018).

5 % des Français seraient végétariens ou vegan (sondage Harris Interactive 2017).

En parallèle, une nouvelle enquête révèle que **41 % des cuisiniers de la restauration collective** constatent une demande plus forte en plats végétariens et végétaliens de la part des convives. Ils sont aussi **plus de 90 % à estimer nécessaire de proposer plus de formations sur ce sujet** (enquête INRAE, 2019).

Pour pallier ce manque, nous vous proposons une intervention complète et gratuite afin d'accompagner les cuisiniers et les chefs dans cette évolution des attentes des clients.

Des réponses adaptées à votre profession

Notre intervention vous permettra de (re)découvrir la cuisine végétale afin de mieux comprendre ses nombreux avantages :

Pour votre métier :

- Maîtrise de votre budget.
- Diminution du gaspillage alimentaire.
- Proposition de repas fédérateurs (menu laïque).
- Prise en compte de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE).

Pour vos clients :

- Préservation de l'environnement.
- Prévention des allergies et de certaines maladies.
- Prise en considération du bien-être animal.

Ils ont apprécié notre intervention

- **Monsieur Grégory H., conseiller en restauration collective :**
« Intervention très intéressante et adaptée aux personnels de cuisine car il existe encore beaucoup d'a priori sur l'alimentation végétale. »
- **Madame Magali M., service marketing dans un Crous :**
« C'est une vision méritante du sujet : L214 suscite les questions pour les consommateurs que nous sommes. »

Cuisine végétale, les clés de la réussite

Intervention théorique en salle

- Le changement des habitudes alimentaires et les tendances du marché : flexitarisme, évolution de nos métiers (salons, concours...).
- L'impact de l'offre végétale (vegan) sur le chiffre d'affaires.
- L'aspect nutritionnel (l'équilibre alimentaire, les bénéfices des aliments végétaux sur notre santé...).
- Comment cuisiner en utilisant des ingrédients naturels connus.
- Les produits à découvrir : recettes, innovations...
- Dégustation.

À l'issue de l'intervention, chaque participant se verra remettre un kit comprenant des recettes, un cadeau professionnel et d'autres ressources utiles.

Objectifs

À l'issue de l'intervention, les participants seront à même :

- d'identifier de nouvelles matières premières ;
- de connaître des spécialités, des recettes ;
- d'utiliser des techniques culinaires innovantes ;
- de s'adapter aux nouveaux modes de consommation.

Intervenant



Olivier Heraud :

Chargé de mission pôle Innovations végétales au sein de l'association L214, ancien professeur de pâtisserie et responsable de filière alimentaire d'un centre de formation d'apprentis.

Public concerné

Cuisiniers en restauration collective (restaurant d'entreprise, universitaire...). Adaptable à tous les métiers annexes (achat, marketing, communication...). Groupe d'une vingtaine de personnes.

Informations pratiques

Durée : 3 h environ

Lieu : Dans vos locaux.

Matériel à prévoir : Une salle équipée d'un vidéoprojecteur.

Coût : Entièrement gratuit.

Planifier et réserver une intervention

Contactez-nous par mail :

improved@L214.com

Contactez-nous par téléphone :

06 37 49 90 41

Bibliographies, sources

- **ANSES :** Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.
- **FAO :** Food and Agriculture Organisation.
- **Academy of Nutrition and Dietetics.**
- **Viande.info :** l'impact de la viande sur les humains, les animaux et l'environnement.
- **Sondages :** LaFourchette by TheFork, INRAE, Opinion Way, institut Xerfi.
- **Sites web professionnels :** bocusedor.com, Lechef.com.
- **Témoignages de chefs en activité.**