



**VegOresto**

## Pourquoi une intervention autour de la cuisine végétale ?

**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 inexistantes ou incomplètes.

**Pour pallier à 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 Pro vous propose 2 modules complets et gratuits afin d'accompagner vos élèves et vos enseignants vers une évolution de nos modes de consommation.

### La cuisine végétale a le vent en poupe !

- Les ventes de produits végétariens et vegan ont généré en 2018 un chiffre d'affaire en hausse de 24 %, à 380 millions d'euros, dans les grandes et moyennes surfaces ([institut Xerfi](#), 2019).
- 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.
- Une consécration pour le restaurant Niçois [Vegan Gorilla](#) distingué par le [Guide Michelin](#) en 2019.
- Pour la première fois en France, un restaurant vegan a fait son entrée au [Guide Michelin](#) en 2018 ! [ONA, restaurant gastronomique bio et vegan](#) à Arès, décroche une assiette et une fourchette, et ce après deux toques au Gault et Millau.
- En mars 2018, treize chefs de restaurants gastronomiques français ont signé [une tribune](#) défendant la cuisine 100 % végétale.
- 28 % des Français se disent flexitariens ([étude Opinion Way - 3W.relevanC, 2018](#)).
- 50 % des Français déclarent vouloir augmenter leur consommation de produits végétaux selon un [sondage de 2017 IFOP/Lesieur](#).
- Selon un sondage [Harris Interactive \(2017\)](#) : 5 % des Français seraient végétariens ou vegan.
- Selon l'[Étude CHD Expert \(sept 2016\)](#) : 46% des français souhaiteraient que les restaurants classiques de type restaurants à table proposent 1 ou 2 plats vegan à la carte.
- 34 % des foyers ont au minimum une personne qui tend à réduire ou limiter sa consommation de protéines animales, hors végétaliens/végétariens selon [Kantar WorldPanel \(2016\)](#).

### Enjeux

- (Re) découvrir la cuisine végétale afin de mieux prendre en compte les conséquences de notre alimentation en terme de développement durable (environnement, santé, bien-être animal...)
- Être à l'écoute de la clientèle (clients actuels et potentiels) et ainsi développer son chiffre d'affaire

### Intervenant

**Olivier Heraud**  
Chargé de mission VegOresto, ancien professeur de pâtisserie & responsable de filière alimentaire d'un Centre de Formation d'Apprentis



### Planifier et réserver une intervention

**Contactez-nous par mail :**  
ecoleshotelieres@l214.com  
**Contactez-nous par téléphone :**  
06.23.37.17.77