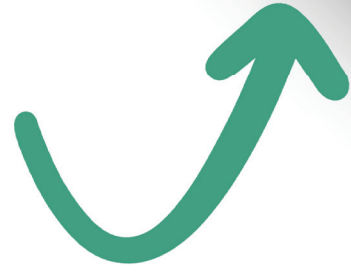


# LA CUISINE VÉGÉTALE



## VA VOUS! ÉTONNER!

# POURQUOI VÉGÉTALISER L'ALIMENTATION ?

Les consommateurs sont plus que jamais attentifs au contenu de leur assiette. Pour des raisons de santé, d'éthique animale, de préservation des ressources, ou tout simplement par plaisir gustatif, ils sont donc de plus en plus nombreux à se tourner vers une alimentation axée principalement sur le végétal.

Goût  
Bien-être  
Éthique



## QUELQUES CHIFFRES SUR LES CONSOMMATEURS\*

89 %

PENSENT QU'IL  
FAUT MANGER  
MOINS DE VIANDE

84 %

SONT SOUCIEUX  
DE L'IMPACT DE  
L'ALIMENTATION  
SUR LEUR SANTÉ

46 %

SOUHAITENT QUE LES  
RESTAURANTS  
PROPOSENT DES PLATS  
VEGAN À LEUR CARTE

# VOUS ÊTES UN PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION OU DE L'AGROALIMENTAIRE ? DÉCOUVREZ NOTRE ACCOMPAGNEMENT

GRATUIT

**1** — Vous mettre en relation avec des entrepreneurs, des fournisseurs, des distributeurs, des directeurs de la restauration et des chefs de cuisine pour favoriser la transition vers les alternatives végétales.

**2** — Fournir une vision globale des enjeux et des multiples bénéfices de l'alimentation sans produits d'origine animale aux professionnels (cuisines collectives, marketing/communication, commerciaux, etc.)

**3** — Organiser des animations ludiques et gourmandes auprès des restaurants d'entreprises, restaurants universitaires et collectivités pour faire découvrir aux usagers de nouvelles saveurs.



**CONTACTEZ-NOUS** pour développer des repas gourmands, éthiques et durables dans votre établissement : [improved@l214.com](mailto:improved@l214.com)

**\*PLUS D'INFO SUR**  
[improved-food.com](http://improved-food.com)