

Sondage

# Options végétariennes dans la restauration collective : perceptions et attentes des convives

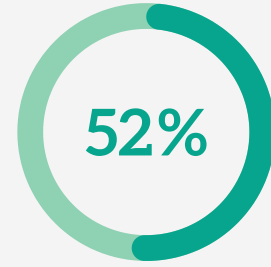


Sondage réalisé en février 2021 par Made In Surveys

sur un échantillon représentatif de 500 adultes usagers de la restauration collective dans les 24 derniers mois

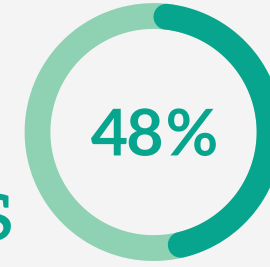
# Profil des personnes interrogées

Genre



52%

Femmes



48%

Hommes

Âge

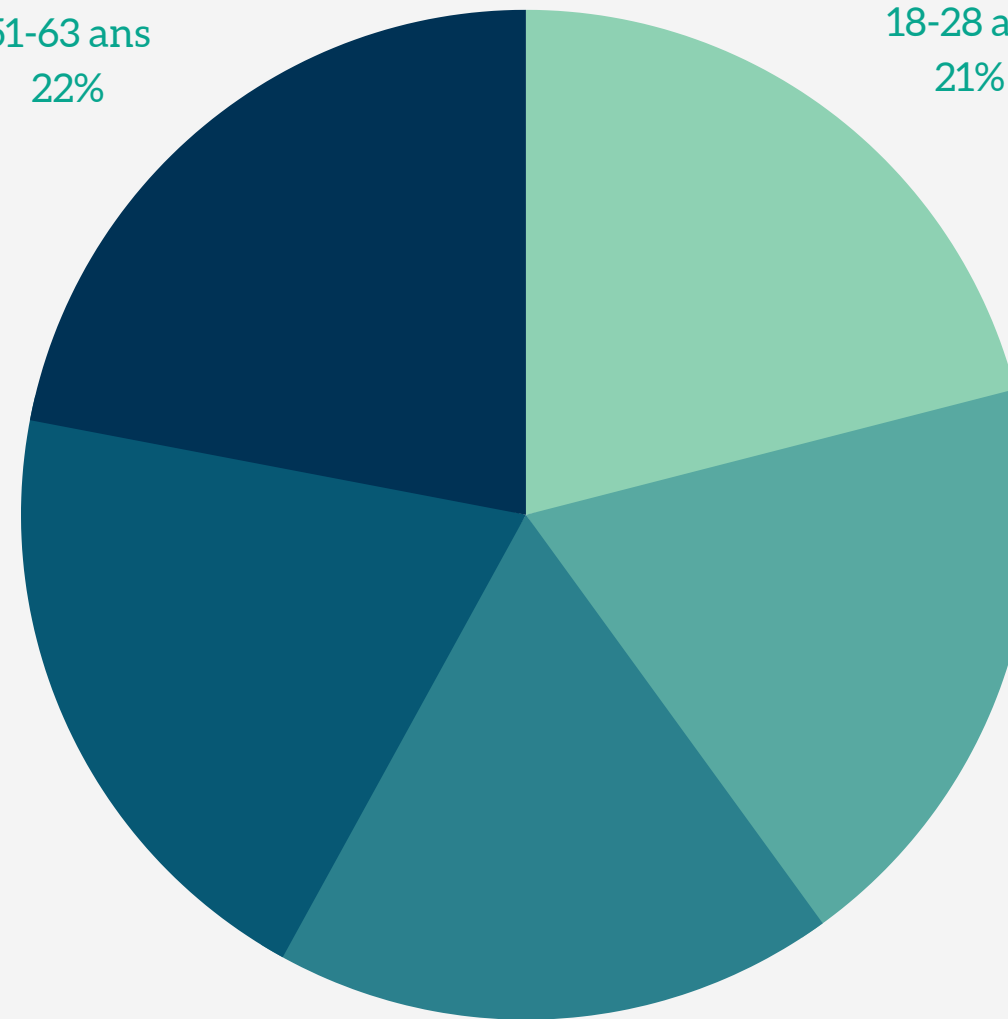
51-63 ans  
22%

18-28 ans  
21%

44-50 ans  
20%

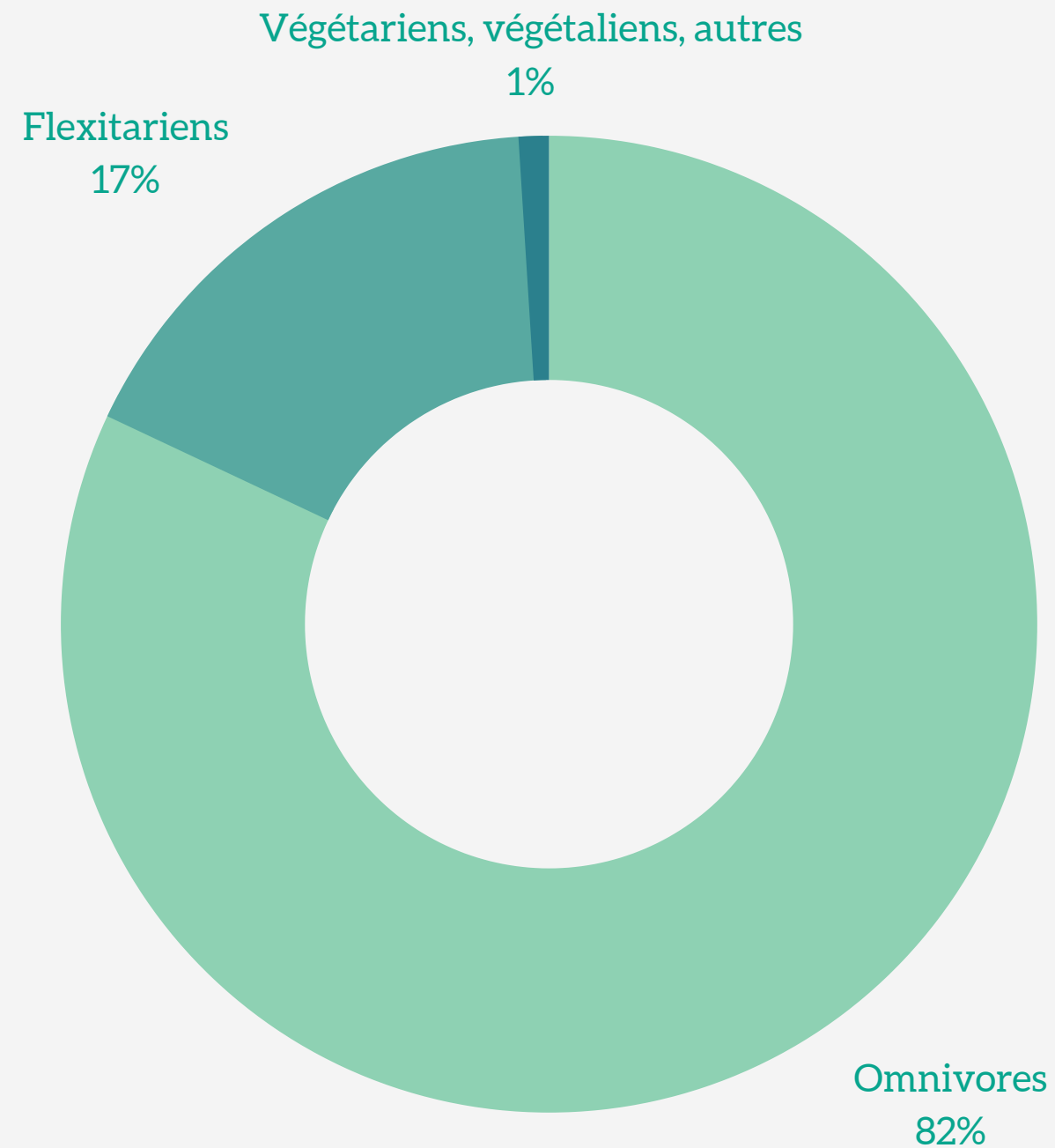
29-36 ans  
19%

37-43 ans  
18%

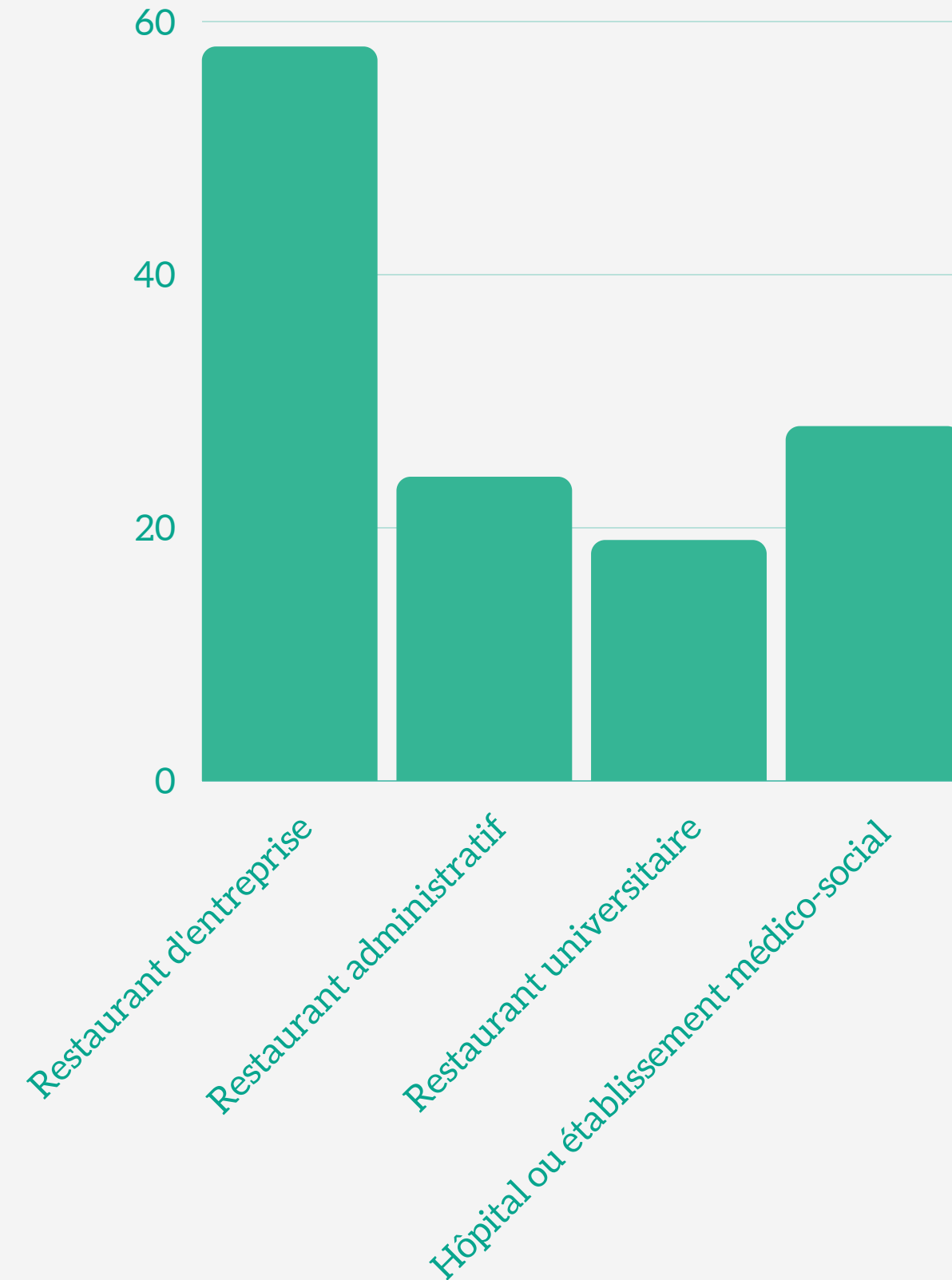


# Profil des personnes interrogées

## Préférences alimentaires



## Type d'établissement fréquenté



## Un fort intérêt pour les alternatives végétariennes



94% des convives de la restauration collective consomment des plats végétariens, à domicile ou à l'extérieur.



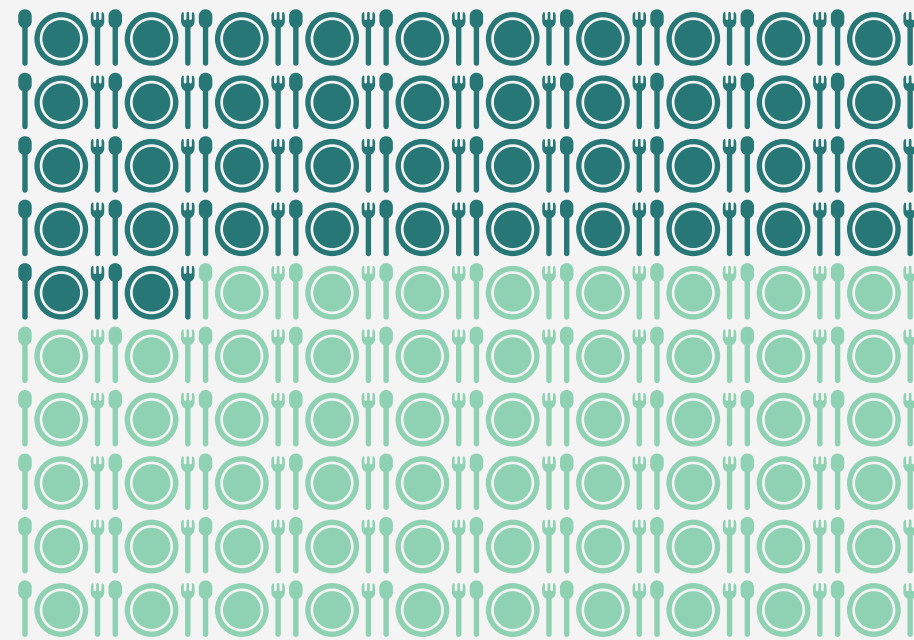
76% ont réduit leur consommation de viande ou ont l'intention de la réduire (24% ont déjà réduit, 52% en ont l'intention).



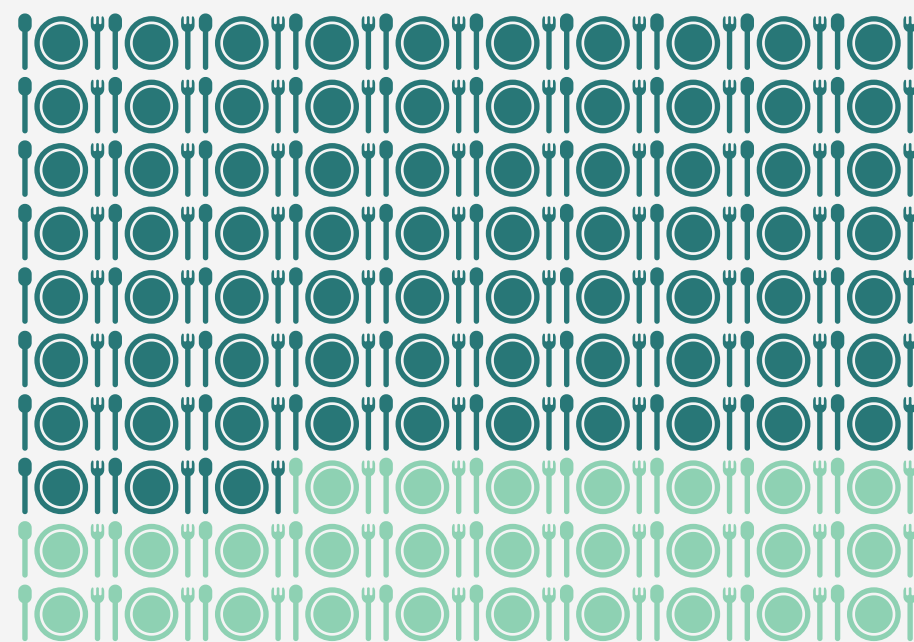
85% considèrent normal pour un restaurant collectif de servir une option végétarienne quotidienne.

Les **flexitariens** sont plus nombreux à être en accord avec cette affirmation (90%).

## Des alternatives végétariennes jugées trop peu disponibles



**42%** des convives de la restauration collective estiment qu'ils n'ont pas facilement accès à une alimentation végétarienne équilibrée et complète.

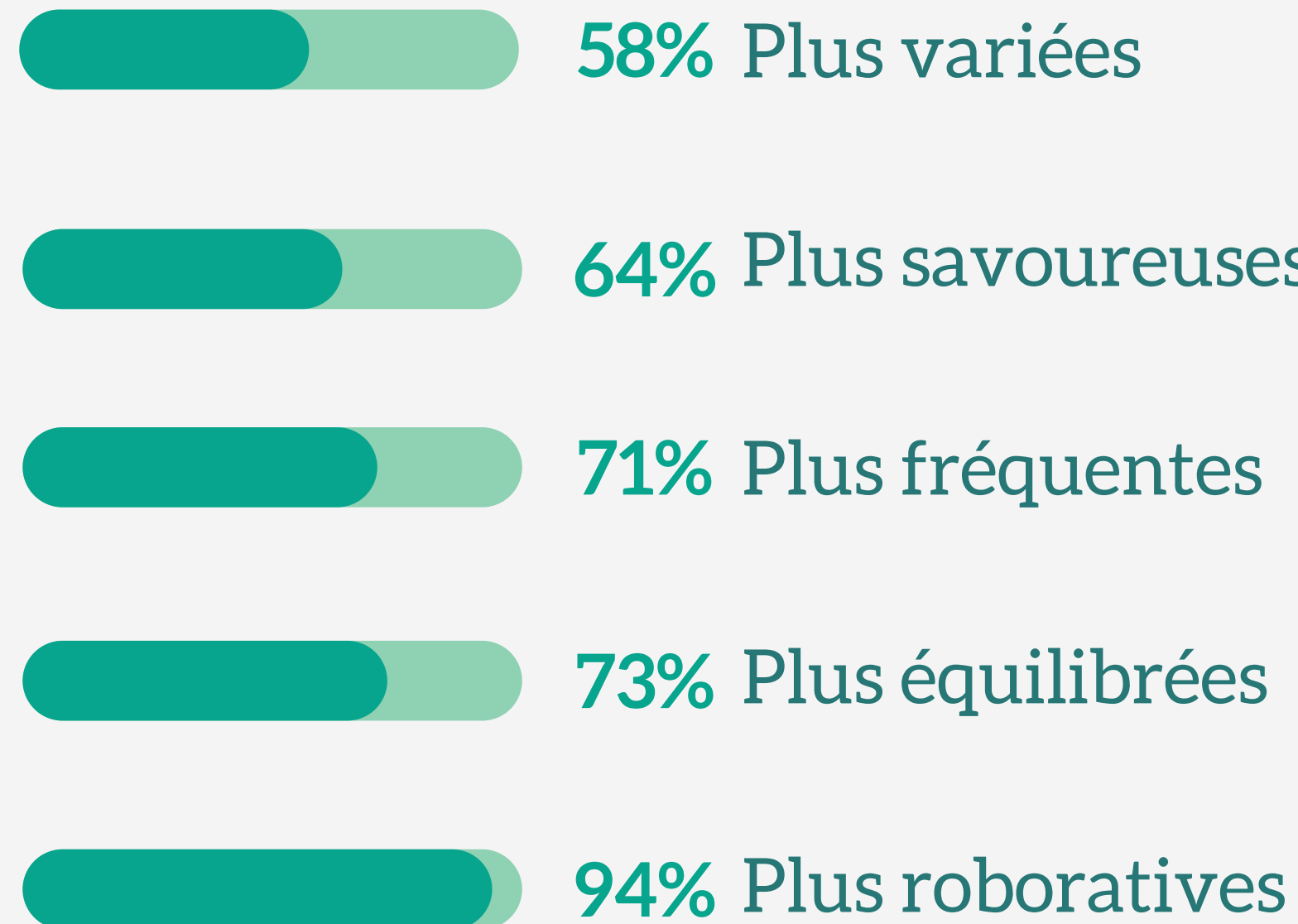


**73%** ont envie de découvrir plus de plats à base de protéines végétales dans les restaurants collectifs.

Cette envie est particulièrement marquée chez les **29-36 ans** (83%) et chez les **flexitariens** (95%).

## Des alternatives végétariennes qui pourraient être améliorées

Selon les convives de la restauration collective, les options végétariennes gagneraient à être :



## Les plats végétariens aussi populaires que les plats à base de viande ou de poisson

**3,8/5** : Filet de cabillaud sauce citronnée, riz et haricots verts

**3,7/5** : Lasagnes au pesto et légumes du soleil

**3,6/5** : Couscous aux légumes, pois chiches et raisins secs

**3,5/5** : Sauté de veau à la provençale, purée de pommes de terre

**3,5/5** : Parmentier de pommes de terre et patates douces aux lentilles

**3,5/5** : Cuisse de poulet, sauce yaourt et petits légumes

**3,5/5** : Steak de boeuf et frites

**3,3/5** : Dahl de lentilles corail aux épices douces et riz parfumé

**3,3/5** : Escalope de porc, sauce crémeuse aux champignons, riz et petits pois

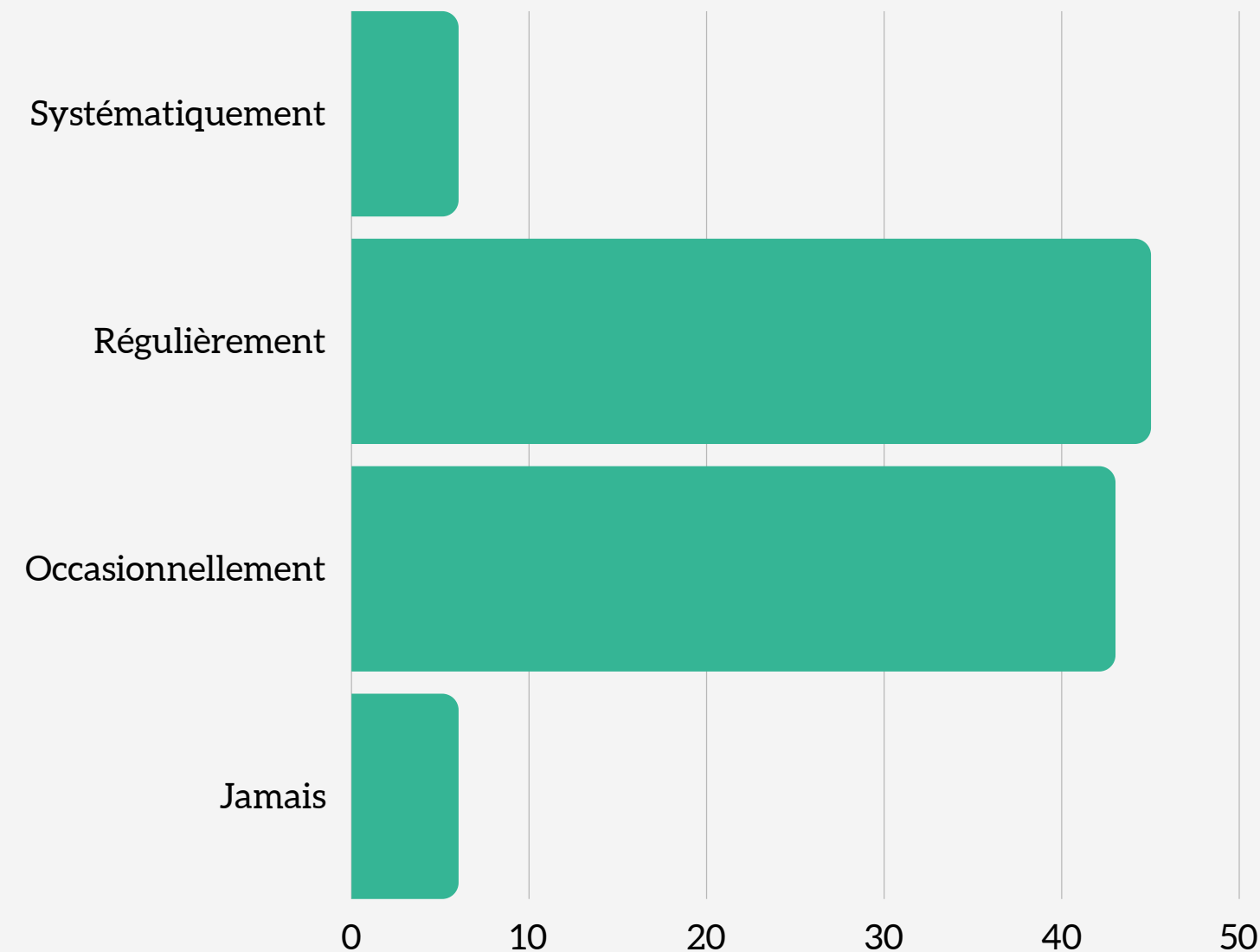
**3,3/5** : Burger mexicain au steak de haricots rouges, frites et salade verte



Intérêt pour une liste de 10 plats  
évalué de 1 à 5

## Un succès des plats végétariens auprès de tous les convives

Si un plat végétarien ou végétal complet, équilibré et savoureux était proposé quotidiennement à la carte de votre restaurant collectif, à quelle fréquence le choisiriez-vous ? (500 répondants)



94% des convives de la restauration collective opteraient pour l'option végétarienne ou végétale systématiquement (6%), régulièrement (45%) ou occasionnellement (43%).

Les préférences alimentaires n'ont que peu d'influence sur ce choix puisque 93% des **omnivores** se disent prêts à choisir cette option, ne serait-ce qu'occasionnellement.





Contact : **Marine Fahy**  
06 59 57 45 85  
[m.fahy@assiettesvegetales.org](mailto:m.fahy@assiettesvegetales.org)