

Acclimatons nos pauses repas

Comment faire accepter la cuisine végétarienne dans la restauration collective ?

Le contexte du défi

La Fondation Georges BOISSEL (Fondation Reconnue d'Utilité Publique) joue un rôle significatif dans l'amélioration de la vie des personnes les plus vulnérables. Aujourd'hui, elle regroupe douze établissements et emploie près de 900 personnes.

Depuis 2021, la cuisine centrale de la fondation est internalisée pour maîtriser son offre de restauration à destination des patients résidents, d'une partie de ses salariés, et depuis 2023, d'établissements scolaires privés. Aujourd'hui elle fournit 2 000 repas par jour, fabriqués avec un enjeu : satisfaire, avec des menus identiques, les différentes cibles (enfants de 3 à 14 ans, patients en unité psychiatrique et salariés). Cette internalisation a donné lieu à la création d'une entreprise d'insertion (REGAL', REunis pour le Goût et l'Accès à L'emploi) dont le but est d'accompagner des personnes éloignées de l'emploi, en ayant toujours à cœur de privilégier des produits bruts et de saison dans la conception des menus et le choix des matières premières.

En parallèle, la Fondation s'est dotée d'une feuille de route environnementale ambitieuse au cœur de laquelle se trouve l'impact de l'alimentation avec notamment des enjeux sur la décarbonation et sur la biodiversité avec l'impact des repas carnés, et la diminution de l'offre locale au profit d'une offre importée moins vertueuse et l'impact de la pêche intensive. L'évolution des propositions de repas est donc essentielle pour relever ces défis.

Persuadée que la végétalisation correspond aux ambitions en matière de transition écologique mais aussi de santé publique, la fondation Georges Boissel souhaite embarquer les différentes cibles à la végétalisation de la cuisine. Consciente que les arguments en matière de transition écologique ne sont pas suffisants à l'acceptation de la végétalisation de la cuisine, elle propose ce défi afin de trouver des solutions pour remédier à l'image négative qu'elle peut renvoyer et plaire à tout le monde pour éviter le déceptif & les déchets alimentaires.



DOMAINES DE COMPÉTENCE IDENTIFIÉS

Sciences du langage /
Sciences du comportement /
Sociologie / Communication /
Nutrition et diététique /
Nouvelles technologies

Questionnements et points à adresser

Les principaux questionnements concernent le développement d'outils ou de méthodes innovantes pour :

- Sensibiliser & éduquer sur du long cours,
- Personnaliser les messages pour permettre la poursuite de la conception d'un menu unique pour des cibles différentes,
- Définir une sémantique adaptée et attractive au-delà des termes « végétarien » « cuisine végétale » etc.,
- Valoriser les bienfaits gustatifs, nutritifs... au-delà de l'impact écologique pour rassurer sur la couverture des besoins nutritionnels,
- Associer le social à l'écologie,
- Contribuer à la notion du plaisir au cœur de l'alimentation et générer l'attirance y compris sur des repas non carnés alors que la tradition française place la viande au cœur du « bien manger »,
- Intégrer l'impact de la socialisation des moments du repas,
- Préserver une offre diversifiée et renouvelée.

A noter que la fondation va démarrer un programme de formation des équipes de cuisine au changement de pratiques pour développer une cuisine végétarienne et qu'elle souhaite refondre en parallèle son système d'approvisionnement pour privilégier les circuits courts.

Pour aller plus loin

- Dossier thématique INRAE : pour une restauration saine et durable en restauration scolaire : [LIEN](#)
- Adopter une alimentation responsable : 10 étapes pour passer au végétarisme : [LIEN](#)
- Davantage de plats végétariens au menu : une expérience réussie en restauration universitaire (Communiqué de presse INRAE) : [LIEN](#)
- Mission sur l'évaluation de l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne pour les collectivités territoriales volontaires introduit par l'article 252 de la loi Climat et Résilience (rapport interministériel) : [LIEN](#)
- The "Eat Less Meat" one-month challenge: a randomized controlled trial of a meat reduction pledge intervention among French university students : [LIEN](#)
- Willingness for more vegetarian meals in school canteens: Associations with family characteristics and parents' food choice motives in a French community : [LIEN](#)
- Effect of a short food education implemented canteens on children's acceptance of plant-based food : a quasi-experimental study : [LIEN](#)
- Drivers of behavioral change and non change in transition times (rapport GIECO) : [LIEN](#)



POUR PLUS D'INFORMATIONS :
<https://fondationevertéa.org/projet-hackathon/>

CONTACT
contact@fondationevertéa.org
07 76 88 23 39