

Projet de fin d'études en responsabilité sociale et environnementale des organisations
(MNG-6516)

**Revue systématique des actions de promotion de la consommation de protéines végétales
(ou réduction de la consommation de viande) mises en œuvre dans les organisations
privées ou publiques francophones**

Emmanuelle Simon

MBA Responsabilité Sociale et Environnementale des Organisations

Faculté des Sciences de l'Administration de L'Université Laval

111 250 285

Sous la direction de

Olivier Boiral, Professeur titulaire

Titulaire de la Chaire de recherche du Canada sur l'internalisation du développement durable
et la responsabilisation des organisations

Département de management

Faculté des sciences de l'administration

Laurence Guillaumie, Professeure agrégée, Ph. D.

Faculté des sciences infirmières

Chercheure, Centre de recherche du CHU de Québec – Axe SP-POS

TABLE DES MATIÈRES

<i>TABLE DES MATIÈRES</i>	2
1. <i>Introduction</i>	3
2. <i>État des connaissances</i>	6
1. Impacts environnementaux de la production de viande	6
2. Rapports internationaux et recommandations sur la consommation de protéines animales et végétales	7
3. Les bénéfices des protéines végétales	10
4. Les habitudes de consommation et les perceptions de la consommation de protéines végétales et animales	11
5. Exemples d'interventions et de politiques relatives à la consommation de protéines animales et végétales dans le monde.	12
3. <i>Objectifs de l'étude</i>	15
4. <i>Méthodologie</i>	16
1. Devis	16
2. Stratégies de recherche et critères d'inclusion	16
3. Extraction et analyse des données	18
5. <i>Résultats</i>	20
6. <i>Discussion</i>	34
7. <i>Conclusion</i>	37
<i>BIBLIOGRAPHIE</i>	38
<i>ANNEXES</i>	51

1. Introduction

L'alimentation est un enjeu capital des discussions politiques et sociétales mondiales actuelles. Une étude de la FAO en 2013 comptait 842 millions de personnes souffrant de faim dans le monde (1 personne sur 8) et n'ayant pas un libre accès à la nourriture. Pourtant, le programme alimentaire mondial de 2014 démontrait que la terre avait la capacité de nourrir l'ensemble de la population mondiale (7 milliards de personnes). Ce constat est préoccupant étant donné que la croissance attendue de la population mondiale est estimée à 9 milliards d'habitants en 2050. L'alimentation est aussi un enjeu au Québec : un peu de plus de 47% de la demande alimentaire québécoise est comblée par des produits venant d'autres pays ou d'ailleurs au Canada (Gouvernement du Québec, 2018), ce qui, lors d'épisodes spécifiques d'isolement et de besoin d'autonomie comme dans le cas de la pandémie mondiale du Covid-19 soulève de nombreuses questions. Poursuivre un approvisionnement alimentaire sûr et durable devient donc un réel défi pour l'humanité et l'industrie agro-alimentaire, tant au plan mondial que local.

De plus, le système alimentaire actuel que nous connaissons met à rude épreuve les ressources planétaires telles que l'eau ou l'énergie fossile (Institute of Medicine of the National Academies, 2014). Ce système pose d'ailleurs de nombreux problèmes liés aux changements climatiques, à la dégradation de l'environnement, à la perte de biodiversité, et à la pollution. Il oblige aujourd'hui les nations, les gouvernements, mais aussi les organisations indépendantes à réfléchir et créer un système alimentaire plus durable. (Dixon et Isaacs, 2013 ; Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), 2012 ; Reisch et al., 2013). Les termes de durabilité et développement durable ont été définis par la Commission Brundtland en 1983 comme étant « *le développement qui répond aux besoins des générations présentes sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins* ».

Meilleure pour la santé, pour l'environnement, moins coûteuse, et parce qu'elle permet une plus grande autonomie alimentaire : Le Canada est par exemple l'un des principaux pays producteurs de légumineuses sèches derrière l'Inde avec 7% de la production (MAPAQ, 2016). Une alimentation durable basée sur la consommation de protéines végétales, et par extension sur une réduction de la consommation de protéines animales comporte des avantages multiples. L'« alimentation durable » désigne un régime alimentaire ayant un faible impact environnemental, contribuant à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. L'adoption d'une alimentation durable se traduit donc par un environnement plus sain pour un consommateur plus sain (Gussow, 1999 ; Gussow et

Clancy, 1986). D'après la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2012), ce régime alimentaire se veut « *protecteur et respectueux de la biodiversité, des écosystèmes, culturellement acceptable, accessible, économiquement équitable et abordable, nutritionnellement adéquat, sûr et sain tout en optimisant les ressources naturelles et humaines* ».

Plusieurs enquêtes conduites dans des pays à revenus élevés ont décrit une sous-estimation des personnes interrogées de l'impact de la consommation de viande sur le réchauffement climatique et une faible sensibilisation aux liens entre la consommation de viande et les effets néfastes du changement climatique (ex. Truelove & Parks, 2012 & Macdiarmid et al. 2016). Parallèlement, des recherches récentes semblent indiquer que l'intérêt du public pour le développement durable augmente et que les attitudes des consommateurs à cet égard sont largement positives (Alsaffar, A. A. 2016), et de comprendre les comportements et les habitudes alimentaires des individus. Il a été aussi constaté que la population serait davantage susceptible de réduire sa consommation de viande plutôt que de la supprimer complètement de son alimentation (Corrin, T. et Papadopoulos, A. (2017). Aussi, le manque d'information, de sensibilisation et prise de conscience des impacts environnementaux associés à la consommation de viande est apparu un déterminant majeur des attitudes et des intentions des consommateurs de réduire leur consommation de protéines animales (Bamberg et Möser 2007 ; Ramayah et al. 2012).

Plusieurs études ont également rapporté un intérêt et des recherches d'information croissantes pour les régimes alimentaires basés sur les plantes ou les régimes végétariens (Lea et al., 2006; Lea et Worsley, 2003; Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. (2009). Par ailleurs, il semblerait que les individus seraient plus aptes à effectuer des changements dans leurs habitudes et leurs comportements lorsqu'ils perçoivent un « signal d'action », que ce soit un événement ou un incident (Edberg 2007). Dès lors, le contexte actuel offre une réelle opportunité pour les décideurs politiques, les professionnels de la santé, les organisations publiques et privées et le milieu associatif pour favoriser la consommation de protéines végétales, notamment par le biais de campagnes d'intervention et la mise en place d'initiatives de terrain.

Considérant les nombreux bénéfices liés à la réduction de la consommation de viande largement documentés dans la littérature scientifique actuelle, il importe d'outiller les acteurs des collectivités, notamment au plan régional et municipal, pour mettre en œuvre des initiatives ou

des politiques visant la réduction de la consommation de viande, la promotion de la consommation de protéines végétales, et ultimement, visant à promouvoir une alimentation durable.

2. État des connaissances

1. Impacts environnementaux de la production de viande

Les émissions de gaz à effet de serre (GES) générées par les activités humaines sont l'une des causes les plus importantes du changement climatique. Des études récentes indiquent que la concentration de GES dans l'atmosphère « *augmente à un rythme plus rapide qu'à tout autre moment de l'histoire* » (EPA 2007). Le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) estime qu'entre 1951 et 2010 les gaz à effet de serre ont contribué au réchauffement climatique à hauteur d'une température située en 0,5°C et 1,3°C. La gestion de ce changement climatique est devenue aujourd'hui l'un des plus grands défis mondiaux. Pour réduire ses effets néfastes, il est suggéré que les pays à hauts revenus réduisent leurs émissions de 80 à 95% par rapport à ceux connus dans les années 1990 d'ici 2050 (Eurobaromètre 2011 ; DCCEE 2011 ; Luers 2007). Les recommandations du GIEC à ce sujet vont aussi en ce sens : pour ne pas excéder ce niveau de réchauffement, les émissions de CO₂ devront chuter drastiquement de 45 % d'ici 2030 la neutralité carbone mondiale devrait être visée pour 2050 (GIEC, 2018).

Dans le système alimentaire mondiale, la production animale contribue à hauteur de 35% aux émissions de GES (Mc Michael et al. 2007, p. 1259). Ces émissions proviennent notamment de la production de nourriture et de l'utilisation des terres pour l'élevage de bétail. La production d'élevage mondiale représente à elle seule environ 12% du total des émissions de gaz à effets de serre (Westhoek et al. 2011, p. 17) et l'industrie agroalimentaire contribue à hauteur d'un tiers de l'impact environnemental dans la plupart des pays occidentaux (Tukker and Jansen 2006, p. 169). Un rapport publié par la banque mondiale déclarait que l'industrie mondiale de l'élevage représentaient à elle seule au moins 51% des émissions de gaz à effet de serre incluant l'utilisation des terres pour l'élevage, la production et la nutrition animale ainsi que l'industrie du transport et de la transformation reliés aux produits finis. (Goodland and Anhang, 2009 ; Sustain, 2014). Dans ce contexte, dès 2006, l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a déclaré que la consommation de viande était responsable d'une vaste gamme des problèmes environnementaux dont la perte de biodiversité, la dégradation des terres, les émissions de gaz à effets de serre, le manque d'eau et la pollution (FAO, 2006 ; Rothgerber 2013 ; Zur and Klöckner 2014).

Parmi l'ensemble des produits du secteur agroalimentaire, la viande (incluant la boucherie, la charcuterie et les autres produits transformés à base de viande) et les produits laitiers sont ceux

ayant le plus fort impact environnemental (European Commission Joint Research Centre, 2006). Ces produits requièrent davantage de ressources dans leur élaboration et sont responsable de davantage d'émissions de GES que les aliments à base de protéines végétales (Hertwich et al., 2010). Il y a deux principales raisons à cela. La première est que, de par leur système digestif, les animaux d'élevage, et en particulier les ruminants, émettent de hautes émissions de méthane, un des gaz induisant un effet de serre parmi les plus puissants (Goodland and Anhang, 2009). La seconde raison est qu'une grande quantité de végétaux sont nécessaires pour produire une quantité inférieure de viande. Par exemple, 7 kg de grain sont nécessaires pour obtenir 1 kg de bœuf (Sustain, 2014). Aussi, il a été démontré que produire 1 kg de protéines provenant de haricots rouges demande 18 fois moins de terre, 10 fois moins d'eau et 9 fois moins de carburant que la même quantité de protéines provenant d'un bœuf (Sabaté et al., 2015). Dans ce contexte, la moitié des cultures mondiales est utilisée à des fins de nutrition animale et non d'alimentation humaine (Hertwich et al., 2010). La réduction de la production de viande et la substitution des protéines animales par des protéines végétales constitue une cible privilégiée pour atteindre une consommation alimentaire plus durable et plus responsable, notamment en considérant l'augmentation constante de la population mondiale et des préoccupations liées à l'insécurité alimentaire et aux famines (de Boer et al., 2006 ; United Nations Environment Programme, 2010).

De plus, l'adoption récente au plan mondial d'une alimentation incluant une forte proportion de viande rouge et/ou transformée renforce ces préoccupations (Çoker, E. N., & Van Der Linder, S. (2020). À titre d'exemple, un nord-américain en 2014 consommait en moyenne 110 kg de viande et un britannique 81,5 kg (Ritchie and Roser 2017), et cela, alors que 25 kg par an par personne serait la quantité recommandée par les professionnels de santé (WWF, 2017). De façon similaire, il a été constaté que la population des Pays-Bas consommait en moyenne 60% plus de protéines que l'apport journalier recommandé (de Boer et al. 2014). Il a été estimé que le passage d'un régime alimentaire contenant 100 g de viande par jour à un régime végétarien permettrait de produire 2,5 fois moins de gaz à effet de serre (Scarborough et al. 2014). Une autre étude a estimé que l'adoption d'une alimentation principalement végétale permettrait de réduire de 50% les coûts liés aux changements climatiques d'ici 2050 (Stehfest et al. 2009).

2. Rapports internationaux et recommandations sur la consommation de protéines animales et végétales

De nombreuses recherches scientifiques font le lien entre la consommation de protéines d'origines animale et végétale, la santé humaine et la responsabilité environnementale. Au cours des dernières années, l'absence d'accord scientifique mondial sur les objectifs d'alimentation saine et de production alimentaire durable a nui à la mise en place d'un effort collectif pour transformer le système alimentaire mondiale (Commission EAT-Lancet 2018). Pour combler ce manque, des commissions et des associations indépendantes ont publié des rapports internationaux ainsi que des recommandations sur la consommation des protéines animales et végétales. C'est le cas notamment de la commission EAT-Lancet et du Fond mondial pour la nature (World Wildlife Fund - WWF).

La commission EAT-Lancet est composée de 37 scientifiques provenant de 16 pays et de diverses disciplines telles que : la santé humaine, l'agriculture, les sciences politiques, et l'écologie. Son but principal est d'établir des objectifs mondiaux et consensuels pour des régimes alimentaires et une production agricole responsable et durable. Il s'agit d'une première tentative d'accord scientifique à ce sujet (Commission EAT-Lancet 2018). Cette commission focalise ses efforts sur deux sujets à l'échelle du système alimentaire mondial - la consommation finale (le régime alimentaire) et la production alimentaire durable – puisque ces deux facteurs impactent de manière importante la santé humaine, l'environnement mais également la société, la culture, l'économie, la santé animale et le bien-être de tous (Commission EAT-Lancet 2018). La Commission EAT-Lancet s'est positionnée en faveur de l'adoption au plan mondial d'un régime alimentaire favorable à la santé et durable issu d'un système alimentaire qui préserverait la planète et améliorerait la santé de la population mondiale. Les données synthétisées et rendues disponibles de façon pédagogique par cette commission justifient la mise en place d'actions immédiates et ont permis d'établir des recommandations alimentaires précises impliquant d'importants changements dans nos régimes alimentaires. Il s'agit par exemple, de doubler la consommation mondiale de fruits, légumes, noix et légumineuses, et de diminuer de plus de 50% la consommation d'aliments tels que la viande rouge et le sucre. Quant au programme de transformation du système alimentaire, le EAT-Lancet propose principalement 5 axes stratégiques :

- La recherche de l'engagement international et national pour se diriger vers des régimes de santé ;
- La réorientation des priorités agricoles pour passer de la surproduction à la production d'une alimentation saine et sûre pour tous ;

- L'intensification durable de la production alimentaire en augmentant les rendements de haute-qualité ;
- La coordination d'une gouvernance forte des terres et des océans ;
- La diminution de moitié des pertes et du gaspillage alimentaire en accord avec les ODD (Objectifs de développement durable des Nations Unies - ONU) (Commission EAT-Lancet 2018).

Dans un rapport publié en 2019 sur la viande « *manger moins manger mieux* », WWF a souhaité mettre en lumière une étude destinée à conseiller les consommateurs dans leurs achats de viande, de lait et d'œufs pour les orienter vers des systèmes d'élevage plus durables. L'étude repose sur l'analyse de l'impact des différentes filières sur l'environnement et sur la prise en compte du bien-être animal. Pour encourager une consommation plus durable, l'étude encourage l'achat de produits labellisés afin de favoriser les produits durables au sein d'une même filière. Elle recommande également de prioriser certaines filières par rapport à d'autres. Ce rapport recommande également la réduction de la consommation de produits transformés afin de manger plus sainement et de façon plus durable. « *La réduction des produits transformés, et notamment ultra transformés, joue un rôle majeur dans la diminution de la consommation de viande car ces produits intègrent de nombreuses protéines animales* ». Ce rapport recommande également un minimum de 3 jours sans viande par semaine en équilibrant son alimentation par la prise de protéines végétales issues de légumineuses (lentilles, pois...) et de céréales. Par ailleurs le rapport révèle que, toutes filières confondues, le mode de production biologique est le plus respectueux de l'environnement et des animaux. Il met aussi en lumière la nécessité de transformer le système agricole pour améliorer les techniques de production : l'agriculture biologique faisant partie des solutions les plus optimales à envisager. En réponse à cette transformation en amont de la chaîne alimentaire, WWF précise aussi que « *l'assiette alimentaire doit pouvoir s'équilibrer au profit de protéines végétales (légumes secs, céréales complètes). En inversant le ratio de protéines animales et végétales qui définissent les repas, il est possible de manger moins de viande, et mieux. Consommée occasionnellement, la viande peut être choisie en respectant les principes de durabilité exposés au travers de l'étude publiée dans le rapport* ». (WWF France, 2019, p.35)

Le réseau pour une alimentation durable Food Secure Canada œuvre également pour soutenir la mise en place d'un système alimentaire durable et faire la promotion des aliments sains et salubres. Il entend ici tenter de faire en sorte que les productions, la consommation d'aliments

au Canada (incluant la transformation et la distribution) ne détériore pas la qualité du sol, de l'air ou de l'eau pour les générations futures. Parmi les recommandations de Food Secure Canada prodiguée à l'intention du gouvernement on retrouve notamment la favorisation d'une alimentation saine et durable par la taxation de produits ultra-sucrés, la création d'un programme scolaire pour acquérir les compétences alimentaires de base ou encore le tissage de lien solide entre l'agriculture, la durabilité environnementale et la santé à l'aide des instruments politiques de Santé Canada et d'Agriculture Agroalimentaire Canada (Food Secure Canada, 2020).

3. Les bénéfices des protéines végétales

Les habitudes de consommation dans le domaine de l'alimentation ont des influences sur tous les plans de la vie incluant les aspects de santé, sociaux, économiques et environnementaux (Duchin, 2005 ; WHO, 2008). Les impacts positifs de l'alimentation durable sont inter-reliés à la santé publique (réduction des maladies chroniques), à la préservation de l'environnement (atténuation de l'utilisation de l'eau et des terres, réduction des émissions de GES), à une économie durable (emploi, opportunité de commerce), et à la réduction des inégalités sociales (accessibilité de la nourriture). Ils ont aussi d'autres bénéfices sur les plan psychologiques, physiques, du bien-être humain et animal, culturel, et de diversité sociale (Johnston et al., 2014).

Un régime riche en fruits et légumes est reconnu comme étant bénéfique pour la santé et permettrait de lutter contre un vieillissement prématuré (Zhou et al., 2018). La consommation d'aliments d'origine végétale est associée à une diminution des maladies cardiovasculaires et des risques de développer certains cancers (Oyebode et al., 2014, Tetens et al., 2013, Van Duyn et Pivonka, 2000, World Cancer Research Fund, 2007). La recherche suggère aujourd'hui que la substitution des produits d'origine animale par des produits d'origine végétale dans un régime alimentaire permettrait aussi de réduire le risque de maladies cardiovasculaires ainsi que les risques de diabète de type 2 (Richter et al., 2015, Tonsted et al., 2009).

Comme le monde est confronté au réchauffement climatique et que la production de viande et de produits laitiers en est l'un des principaux contributeurs (notamment par les émissions de carbone) il est évident que ce que mange un individu peut faire une réelle différence à l'échelle de l'environnement et de la planète (van Dooren, Marinussen, Blonk, Aiking, & Vellinga, 2014 ; Vieux, Darmon, Touazi, & Soler, 2012). De plus, l'adoption d'un régime alimentaire riche en plantes pourrait contribuer à réduire les émissions de gaz à effet de serre de près de 36% (Quam, Rocklöv, Quam et Lucas, 2017). À titre d'illustration, il a été estimé qu'un régime non

végétarien nécessitait 2,9 fois plus d'eau, 2,5 fois plus d'énergie, 13 fois plus d'engrais et 1,4 fois plus de pesticides qu'un régime végétarien. Les régimes méditerranéen, pesco-végétarien et végétarien pourraient réduire respectivement de 30%, 45% et 55% par individu les émissions dû à la production alimentaire (Tilman & Clark, 2014). Ce type de régime peut donc être considérés comme étant plus durable que les autres vis-à-vis de la préservation de l'environnement.

La FAO définit l'alimentation durable en tenant compte du rôle des habitudes alimentaires sur le développement durable et l'élimination de la pauvreté ainsi que la sécurité alimentaire : « *Un régime alimentaire durable est un régime à faible impact environnemental qui contribue à l'alimentation et la sécurité nutritionnelle, et à une vie saine pour les générations présentes et futures. L'Alimentation durable est protectrice et respectueuse de la biodiversité et des écosystèmes, culturellement acceptée, accessible, économiquement juste et abordable, nutritionnellement adéquate, saine et sûre, et permet d'optimiser les ressources humaines et naturelles* ». (FAO, 2010, p. 7).

4. Les habitudes de consommation et les perceptions de la consommation de protéines végétales et animales

L'activité humaine et l'un des facteurs majeurs contributeurs du réchauffement de la planète et des changements climatiques aussi bien à un niveau individuel que sociétal (Gardner and Stern 2002 ; de Groot and Steg 2008 ; van der Linden et al. 2015). La société de consommation est en fait l'un des plus forts leviers d'influence sur les changements climatiques (Roy and Pal 2009 ; Chan and Bishop 2013). Les comportements pro-environnementaux sont complexes et difficile à adopter principalement parce qu'ils impliquent de trouver un équilibre entre l'intérêt personnel et les intérêts communs. De nombreux comportements dit « responsables » ne présentent pas de bénéfices clairement perçus pour l'individu alors que les pertes associées à la non-adoption de ces comportements ne sont pas uniquement subies par l'individu lui-même mais par la société entière. Les conséquences négatives des changements climatiques paraissent souvent éloignées de chaque individu à des niveaux géographiques et temporels. (Harland et al. 1999, p.2505 ; Palomo-Vélez et al. 2018). Les recherches récentes en psychologie sociale se concentre la plupart du temps sur des comportements tels que le recyclage, l'utilisation des transports en communs, ou encore les économies d'eau et d'électricité. Même si ces comportements sont aussi importants pour l'environnement, la consommation de viande reste

le facteur ayant le plus d'influence sur les changements climatiques (Zur & Klockner, 2014 ; McGrath 2018).

La recherche a démontré que les comportements d'achat et de consommation qui concernent la viande sont influencés par un ensemble complexe et interdépendant de facteurs physiques, physiologiques, psychologiques, sociaux, économiques et culturels (Font-i-Furnols & Guerrero, 2014 ; Grunert, 2006 ; Grunert, Bredahl et Brunsø, 2004 ; Nestle et al., 1998). La consommation de viande et par extension de protéines animales, n'est donc pas seulement liée à un choix alimentaire. Elle fait souvent partie intégrante d'une culture et peut même être un indicateur de statut social et d'identité. Considérée comme un aliment « noble » et couteux elle est parfois identifiée comme un indicateur de revenu et de confort financier plus élevé dans certaines sociétés (Westhoek et al. 2011). La viande est aussi associée à la hiérarchie perçue de l'homme sur l'animal et de l'homme sur la femme (Allen et al. 2000). Consommer la chair d'un autre animal est un symbole de masculinité et de pouvoir (Allen et al. 2000 ; Rothgerber 2013 ; Stibbe, 2004). Dans une étude de Sobal (2005), un bon nombre d'hommes ont exprimé leur préférence pour un repas qu'ils estiment « complet » avec de la viande, tandis que les femmes, plus sensibles au bien-être animal et à l'environnement n'expriment pas cette préférence (Stern et al., 1993).

Les principaux avantages perçus des régimes basés sur les protéines végétales sont les bénéfices pour la santé et pour l'environnement (Lea, E.J. et al 2006). Cependant de nombreux obstacles à la substitution des protéines animales par les protéines végétales ont été relevés dans différentes études. Le principal obstacle à l'adoption d'un régime basé sur les protéines végétales serait le manque d'informations sur ce type de régime ((Lea, E.J. et al 2006). Il semble aussi que les personnes moins diplômées et les personnes âgées soient moins disposées à modifier leur régime alimentaire. Une autre étude démontre que d'autres facteurs tels que les croyances sur la teneur en protéines, le manque de sensation de satiété et de goût constituent aussi une limite à leur adoption (Reipurth M.F.S. 2019). D'autres obstacles ont également été identifiés parmi lesquels : les préférences gustatives, la famille / le partenaire non favorable, mais aussi des problèmes pratiques tels que le manque de compétences culinaires, la peur de cuisiner ou l'indisponibilité d'aliments d'origine végétale (Perez-Cueto, 2018, Pohjolainen et al., 2015).

5. Exemples d'interventions et de politiques relatives à la consommation de protéines animales et végétales dans le monde.

Dans un article publié en 2016, la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et le FCRN de l'Université d'Oxford (Réseau de recherche sur le climat et l'alimentation) déclaraient que seuls « *quelques gouvernements ont montré l'exemple en formulant des recommandations en faveur d'une alimentation capable de faire face à deux des défis les plus pressants de notre époque, à savoir garantir une bonne alimentation pour tous et lutter contre le changement climatique* ». L'étude menée démontre que le faible nombre de pays impliqués représente une véritable occasion manquée de promouvoir une alimentation plus durable et saine pour tous. Ce constat est d'autant plus inquiétant que les nouveaux Objectifs de développement durable (ODD et en particulier l'ODD 2 qui établit un lien entre le besoin d'une nutrition saine et une agriculture durable) et l'Accord de Paris sur le climat offrent une réelle occasion à la communauté internationale de placer « *la durabilité au cœur de la planification et de la prise de décision* » (Lartey A. FAO, 2016). Selon ce même article, environ un tiers des pays du monde aurait publié des recommandations nutritionnelles destinées à leur population et incluant un ou plusieurs aspects de la durabilité des aliments. À titre d'exemple, la Suède « *donne des conseils détaillés sur les aliments à base de plantes qui seraient préférables et recommande les légumes-racines à la place des légumes verts feuillus. La plupart des recommandations abordant la question de la durabilité soulignent l'impact majeur de la viande sur l'environnement* ». Le Brésil se démarque lui aussi en « *mettant l'accent sur les aspects socio-économiques liés à la durabilité et conseille, par exemple, de se méfier de la publicité et d'éviter les aliments ultra-transformés, qui sont non seulement mauvais pour la santé mais aussi néfastes pour les cultures alimentaires traditionnelles* ».

Au Canada, la publication du nouveau guide alimentaire publié en 2018, a pour vocation d'orienter la population vers des aliments à haute valeur nutritive dont il faut encourager la consommation. Le gouvernement promeut l'équilibre énergétique, et souhaite sensibiliser à l'impact environnemental des choix alimentaires de chacun : les aliments protéinés d'origine végétale devraient être favorisés aussi souvent que possible. Le guide met également en avant les effets positifs sur la santé des aliments tels que : les légumes, les fruits, les grains entiers et les protéines d'origines végétale (Guide alimentaire Canadien, 2018).

En France, dans le cadre de la mise en place du Programme National Nutrition Santé (PNNS) les scientifiques de l'ANSES (l'Agence National de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail) ont élaboré les bases de la formulation des repères de consommations alimentaires qui ont été ensuite déclinés en plusieurs guides à destination de la

population (INRAE, 2017). D'autres études ont également permis d'évaluer les effets des campagnes de communications sur l'impact de la consommation de viande sur le climat (Graham, T., & Abrahamse, W. (2017), ou bien de mesurer l'efficacité des interventions destinées à modifier le comportement humain pour réduire la consommation de viande (Bianchi, F., Dorsel, C., Garnett, E., Aveyard, P., & Jebb, S. A. 2018). Même si les études académiques et les recommandations à ce sujet se développent, les différents types d'interventions mises en place, et les pistes d'actions disponibles sont, elles, peu documentées.

3. Objectifs de l'étude

Ce projet vise à établir un répertoire des interventions et des politiques de promotion de la consommation de protéines végétales et/ou de la réduction de la consommation de viande qui ont été mises en place dans des organisations privées ou publiques et qui ont été rapportées dans des sources du Québec et de pays européens francophones. Afin de documenter ces initiatives, une revue de la littérature disponible dans la presse écrite francophone et sur le moteur de recherche Google a été réalisée. Le choix de dresser ce répertoire à partir des données disponibles dans la presse écrite et de la littérature grise se justifie par l'ampleur et la diversité des innovations visant la réduction de la consommation de protéines animales qui semblent avoir été mises en place dans les cinq dernières années au Québec et dans les pays européens francophones.

Les objectifs spécifiques de cette revue de la littérature sont :

- Décrire les caractéristiques des documents inclus dans la revue;
- Documenter les interventions et les politiques initiées pour promouvoir la consommation de protéines végétales et/ou de la réduction de la consommation de viande au sein d'organisations privées ou publiques;
- Dégager les forces et limites respectives de ces interventions et politiques;
- Rédiger un répertoire d'actions qui facilitera le transfert de connaissances.

4. Méthodologie

1. Devis

Cette revue de la littérature grise a utilisé l'approche « revue de portée » (scoping reviews). Une revue rassemble de manière rigoureuse toutes les données de recherches se rapportant à une question spécifique. Elle permet d'apprécier la quantité de données disponibles, de mettre en lumière les résultats contradictoires et d'avoir une évaluation critique des interventions étudiées. La revue de portée peut être menée pour répondre à différents objectifs. Elle permet d'évaluer la taille, l'ampleur, la variété ou encore les caractéristiques des preuves et recherches établis sur un sujet. Elle permet aussi de résumer les connaissances relatives à ce sujet et d'identifier les carences en la matière. Elle permet ainsi dégager de nouvelles pistes de recherche ou d'interventions (Tricco AC 2018). Le protocole PRISMA-ScR (Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses – Scoping Reviews), adapté à la synthèse de documents tirés de la presse et d'Internet, a été utilisé pour guider la présentation de la démarche méthodologique et des résultats.

2. Stratégies de recherche et critères d'inclusion

L'identification des documents pertinents pour la revue a été effectuée en deux étapes. Dans une première étape, les recherches ont été menées dans la banque de données Eureka pour les articles de journaux quotidien francophones en provenance du Canada et d'Europe du 1^{er} Janvier 2015 au 11 mai 2020. Le périmètre de recherche initialement limité à la province du Québec a été élargi pour obtenir un nombre de sources plus important et dégager un portrait plus vaste des pistes d'interventions potentielles. Les recherches ont été ciblées sur des sources d'articles de presse écrite, issues de journaux généralistes et/ou spécialisés dans les affaires. Les journaux ultra spécialisés, les magazines et les sites web ont été écarté pour dégager des actions concrètes, de terrain, et le plus possible locales ou régionales. (Liste complète disponible à l'Annexe 1 : requête saisie dans la base de données Eureka). Les mots clés utilisés pour la recherche devaient être présents dans le titre et le chapeau des articles afin qu'ils soient le sujet principal de la ressource. Les mots clés utilisés étaient principalement focalisés sur la racine du mot « végétarien » et/ou ses substituts comme « sans viande », végé, végane ou flexitarisme par exemple. La liste complète des mots clés utilisés est également disponible à l'Annexe 1.

La requête retenue a donné lieu à une sortie comprenant 2362 articles. Les doublons ont été supprimés dans une première étape de tri. À partir de l'analyse des titres et des chapeaux, les

articles jugés non pertinents en regard des critères d'inclusion ont été exclus dans une deuxième étape de tri. Enfin, dans une troisième étape de tri, chaque article a été lu dans son intégralité pour vérifier sa pertinence et le respect des critères d'inclusion et d'exclusion. La description quantitative étape par étape du tri des articles retenus lors de la recherche est disponible en Annexe 2 (Flow Chart – PRISMA).

Pour la sélection d'articles, les critères d'inclusion suivants ont été utilisés :

- Les documents devaient décrire des interventions ou des politiques de promotion de la consommation de protéines végétales ou de réduction de la consommation de viande. Les documents discutant des représentations de la population, des effets de leur consommation ou des prises de position étaient exclus.
- Les documents devaient porter sur la promotion de la consommation de protéines végétales ou de la réduction de la consommation de viande. Les documents pouvaient également porter sur des interventions ou des politiques visant d'autres groupes alimentaires mais, le cas échéant, les composantes ciblant spécifiquement les protéines végétales ou animales devaient pouvoir être identifiées.
- Les documents devaient permettre d'identifier clairement les actions mises en œuvre et présenter une description détaillée de celles-ci.
- Les documents devaient autant que possible faire état des forces, des défis ou des limites que suggèrent les actions mises en œuvre pour promouvoir la consommation de protéines végétales ou pour favoriser la réduction de la consommation de viande.

Lors de l'analyse de texte intégral, les articles non retenus ont été exclus à l'aide des critères suivants :

- L'initiative n'a pas été mise en œuvre pour le moment, elle est en réflexion ou il s'agissait d'une invitation.
- L'article ne présentait pas assez de détails pour évaluer les caractéristiques, les forces et les défis de l'action (ex. article de brève).
- L'action menée faisait partie d'une initiative plus globale et la promotion des protéines végétales était peu détaillée.
- L'initiative décrite prenait part à une action militante ou à une prise de position personnelle et politique.
- L'article ne faisait pas état d'une promotion ou d'une initiative mais avait un but publicitaire ou commercial.

- L'article présentait l'intégration d'un menu végétarien dans les cantines scolaires d'un territoire local donné en vertu de l'application de la loi EGALIM (2017).

Ce dernier critère d'exclusion a été appliqué considérant que ce sujet est apparu très largement couvert et redondant dans les journaux locaux et que ces articles ne contribuaient pas au recensement de la diversité des pistes d'action de promotion des protéines végétales dans les organisations publiques ou privées. Seul un article explicatif de la loi à échelle nationale a été conservé.

Dans une deuxième étape, afin de compléter l'identification des documents pertinents pour la revue, des recherches exploratoires ont été menées sur le moteur de recherche Google. Ces recherches ont été réalisées afin de s'assurer de la robustesse du portrait des pistes d'action établi à l'aide de la base de données Eureka, et le cas échéant, de le compléter. Concrètement, les 3 requêtes suivantes ont été lancées successivement dans le moteur de recherche Google : 1) *promotion ou sensibilisation & alimentation végétale* 2) *promotion ou sensibilisation & végétarien* et 3) *projet ou initiative & végétarien*. Pour chacune de ces requêtes, seuls les documents rencontrant les critères d'inclusion présentés ci-haut et décrivant des pistes d'action qui n'avaient pas été préalablement identifiées à l'aide de la base de données Eureka étaient inclus. Pour chaque requête, l'exploration des pages de sorties Google s'arrêtait après trois pages ne présentant pas de documents potentiellement pertinents pour la revue.

3. Extraction et analyse des données

L'extraction des données des documents inclus dans la revue a été réalisée à l'aide d'un fichier Excel au préalable pré-testé afin de s'assurer de son adéquation pour une extraction systématique et complète des données pertinentes. Les données extraites portaient sur les caractéristiques descriptives du document (ex. titre, auteur, année, pays), la description de l'initiative présentée dans le document (rédaction d'un résumé de l'initiative et extraction des citations pertinentes tirées de l'article) et les forces et limites de l'intervention (rédaction d'un résumé et extraction des citations pertinentes).

Cinq activités de synthèse et analyses ont été effectuées successivement :

1. Un tableau de synthèse a été élaboré présentant les caractéristiques respectives de chaque document inclus (Annexe 3). Ce tableau se divise en quatre parties. La première partie représente l'identification individuelle de chaque article, son titre, son code, et la base de données de laquelle il est extrait. La deuxième partie de la grille présente les

caractéristiques contextuelles de l'article (Auteur, Année, Journal, Pays, Région, Nom de l'organisation, type d'organisation, population ciblée). La troisième partie présente une description de chaque article étudié (type d'intervention mise en œuvre, objectif de l'intervention, ses éléments clés, un résumé). Enfin la quatrième partie de la grille présente l'analyse de chaque texte par repérage des forces et limites de chaque intervention mise en œuvre. Il a été jugé pertinents d'établir une taxonomie pour les caractéristiques suivantes : le type d'intervention, le type d'organisation, et la population ciblée. Cette typologie a permis de classifier les articles, les interventions et d'élaborer les tableaux d'analyse qui suivent.

2. Des analyses statistiques descriptives (fréquences, moyennes) ont été réalisées sur les données collectées suivantes : année, pays d'implantation, population ciblée, type d'organisation, et type d'intervention, par nombre d'article et par pourcentage et proportion correspondante (Tableau 1 : Analyse descriptive des documents inclus dans la revue).
3. Les principaux résultats de l'étude ont été répertoriés par type d'intervention. La liste articles inclus par type d'intervention a été établi ainsi qu'un cours résumé descriptif de chacune d'entre elle. Ces résultats permettent d'apprécier de manière qualitative et en un bref coup d'œil les grandes catégories d'intervention que l'étude a permis de mettre en lumière (Tableau 2 : Principaux types d'intervention recensés dans l'étude)
4. Une analyse approfondie de chaque type d'intervention a été élaboré. Ces résultats présentent une description précise, les modalités d'applications pratiques, les forces et les limites de chaque type d'intervention (Tableau 3 : Caractéristiques et exemples d'applications pratiques des types d'intervention recensés).
5. Une fiche synthèse de chaque catégorie d'intervention a été rédigée incluant une définition précise de l'intervention, ses objectifs, ses caractéristiques, ses conditions de succès et principes généraux, et des exemples d'applications pratiques (Tableau 4 : Fiches synthèses par type d'intervention).

5. Résultats

L'analyse quantitative des résultats a permis de dégager plusieurs constats. Tout d'abord, la majorité des articles étudiés ont été publiés à partir de l'année 2017. Ensuite, le nombre d'interventions visant à promouvoir les protéines végétales n'a pas cessé de croître dans les années qui suivent ce qui montre un intérêt grandissant pour une alimentation plus végétale. Les interventions étudiées sont pour 80% mises en œuvre en France. Le potentiel de communication et de diffusion dans les journaux de ce type d'intervention au Québec reste donc à exploiter. La majorité des interventions étudiées étaient destinées à un jeune public, notamment les enfants et les adolescents, ce qui indique que les voies pédagogiques et scolaires sont les plus prisées pour ce type d'action. Dans la plupart des cas, des organisations publiques se trouvaient être à l'initiative des actions mises en œuvre et l'intervention la plus favorisée était la mise en place d'un repas végétarien en restauration collective à une fréquence variée selon les possibilités de l'organisation et la demande corrélée.

Tableau 1 : Analyse descriptive des documents inclus dans la revue

Caractéristiques		Nombre d'études	Pourcentage
Année	2015	3	6%
	2016	5	10%
	2017	7	14%
	2018	11	22%
	2019	19	39%
	2020	4	8% ¹
	Total	49	100%
Pays d'implantation	France	39	80%
	Canada	4	8%
	Belgique	2	4%
	Suisse	2	4%
	Royaume-Uni	1	2%
	USA	1	2%
	Total	49	100%
Population ciblée	Jeunes générations - enfants, adolescents	26	53%
	Grand public	13	27%
	Jeunes générations - étudiants	7	14%
	Gestionnaires service alimentaire	1	2%
	Personnes âgées	1	2%
	Salariés	1	2%
	Total	49	100%
Type d'organisation	Organisation municipale	17	35%
	Établissement scolaire	13	27%
	Association à but non lucratif	7	14%
	Établissement universitaire	6	12%
	Entreprise privée	4	8%
	Organisation gouvernementale	2	4%
	Total	49	100%
Type d'intervention	Repas végétarien en restauration	28	57%
	Action de sensibilisation ponctuelle	8	16%
	Conférence et rencontre d'échange	6	12%
	Offre de stage et formation	3	6%
	Action législative	2	4%
	Partenariat	2	4%
	Total	49	100%

¹ La recherche a été réalisée en mai 2020 et ne comptabilise donc que 5 mois de publications.

Les articles étudiés ont permis la classification des différentes interventions identifiées selon 5 types : des actions de sensibilisation ponctuelle, des conférences et rencontres d'échange, des interventions en lien avec la législation, des offres de stage ou de formation, des partenariats inter-organisationnels et la mise en place d'un repas végétarien en restauration collective. Comme évoqué précédemment, ce dernier a été largement favorisé au détriment d'autres types d'action mais davantage concret et souvent accompagnée d'un discours de sensibilisation et/ou de pédagogie à destination du public cible.

Tableau 2 : Principaux types d'intervention recensés dans l'étude

Type d'intervention	Document référence	Principaux Résultats
Action de sensibilisation ponctuelle	4, 10, 19, 26, 29, 30, 32, 39	Les organisations sont amenées à organiser des actions pédagogiques visant à sensibiliser en particulier les jeunes générations aux bienfaits de l'alimentation végétale et de la réduction de la consommation de viande. On les sensibilise aussi bien à l'impact environnemental, les effets sur la santé qu'aux questions liées à l'éthique animal associées à la consommation de viande. Les actions sont ludiques, prennent la forme de jeux, de concours ou de "journée spéciale" dédiée à cette thématique.
Conférence et rencontre d'échange	5, 26, 27, 33, 34, 35, 45	Souvent encouragés par le milieu associatif, ces temps d'échanges, de partage et d'information sont organisés soit ponctuellement, soit à l'occasion d'événements publics (foires ou expositions), soit pour sensibiliser la population aux bienfaits de l'adoption d'une alimentation végétarienne. Le but principal des interventions est d'accompagner et de guider les personnes intéressées dans un esprit de convivialité.
Action législative	28, 43	Ces réglementations sont imposées par une instance gouvernementale et sont en projet ou en expérimentation. La décision est centralisée et bien souvent destinée aux organismes publics pour prendre le virage de l'alimentation végétarienne à une échelle nationale et ainsi lutter contre les changements climatiques (répondant aussi à une demande en croissance de la population).
Offre de stage et formation	2, 12, 42	Pour répondre aux questions et à la curiosité du grand public que suscite l'alimentation végétarienne, les organisations organisent des événements de type "stage" pour apprendre à cuisiner et découvrir une nouvelle façon de manger et de nouvelles saveurs. La proposition de repas végétariens dans les restaurants collectifs passe également et nécessairement par la formation et la sensibilisation des chefs cuisiniers, pas toujours habitués à ce type de cuisine. Les organisations choisissent de les former et de les accompagner dans cette démarche pour agir progressivement sur toute la chaîne alimentaire : de la production à la création et la confection des menus.

Partenariat	9, 21	Souvent mis en œuvre par des organisations de taille conséquente et à l'échelle régionale ou nationale (collectivité/gouvernement ou entreprise privée), la signature d'un accord, d'une convention ou d'un partenariat permet de fixer une règle non légale souvent sur la base du volontarisme qui vise à encourager la promotion de l'alimentation végétale. Elle met bien sûr en cause systématiquement au moins 2 parties prenantes et bénéficie d'un important effet de communication car elle est souvent fortement publicisée par les deux parties (Articles, conférence de presse, campagne grand public etc.).
Repas végétarien en restauration	1,3, 6, 7, 8, 11, 13, 14, 15, 16,17, 18, 20, 22, 23, 24, 25, 30, 31, 36, 37, 38, 40, 41, 44, 46, 47, 48, 49	En restauration collective, l'offre d'une alternative végétarienne au menu reste l'intervention la plus prisée, notamment pour les jeunes enfants. Elle est souvent accompagnée d'une campagne pédagogique de sensibilisation. Seule la fréquence de disponibilité de cette alternative change en fonction de l'approche adoptée, qui la plupart du temps reste progressive.

L'analyse des force et limites de chaque intervention a permis de mettre en lumière les principaux points forts et obstacles liés à chaque action mise en place pour promouvoir une alimentation davantage basée sur les protéines végétales. Parmi les contraintes itératives à la mise en œuvre des actions de promotion des protéines végétales on observe le frein culturel, la mise à disposition des moyens humains, matériels et financiers et le temps d'adaptation nécessaire à l'organisation, les difficultés logistiques liées à l'offre jugée pauvre (fournisseurs notamment) ou le manque de clarté des directives. Les principaux atouts étudiés relèvent de l'enthousiasme et de la réceptivité du public cible vis-à-vis de l'initiative, du contexte participatif et d'échange mis en place à cette occasion, et de l'appui et la collaboration inter-organisationnelle et transversale nécessaire à la mise en œuvre des opérations. Les modalités d'application pratique de chaque intervention sont présentées dans le tableau de résultats qui suit, afin d'apprécier les contextes favorables à la mise en place des différents types d'actions.

Les fiches synthèse publiées dans le tableau 4, permettent de reprendre les différents résultats détaillés de chaque type d'intervention pour en faciliter l'appropriation et la mise en œuvre éventuelle d'initiatives similaires par les acteurs concernés.

Tableau 3 : Caractéristiques et exemples d'applications pratiques des types d'intervention recensés

Type d'intervention	Description	Exemples d'applications pratiques	Forces	Limites	Document référence
Action de sensibilisation ponctuelle	La plupart du temps mis en œuvre à destination des jeunes ou des enfants cette intervention mise sur une approche ludique de la promotion d'une alimentation végétarienne. Elle prend la forme d'un jeu, d'un concours, d'une journée spécifique ou d'un mini événement participatif. Son but est de sensibiliser aussi bien à l'impact sur l'environnement ou sur la santé ou encore aux questions sur l'éthique animal liée à la consommation de viande.	<ul style="list-style-type: none"> • À l'occasion de la semaine étudiante du développement durable un restaurant universitaire décide de relever le défi de l'association militante de défense des animaux L214 et de composer un menu 100% végétal ; • En collaboration avec une association pro-environnementale un groupe d'élèves travaille sur la confection d'un repas peu consommateur d'eau pour le self du collège, un repas végétarien ; • Une association locale et un conseil départemental mettent en œuvre un repas 100 % végétarien confectionné avec des produits locaux et biologiques pour les collégiens ; • Une association végétarienne travaille sur l'édition d'un annuaire qui répertorie tous les commerces végétariens ou végétaliens de la ville ; • Proposition d'un menu végétarien original aux saveurs inédites et exotiques par le chef d'un établissement scolaire ; • Confection d'un repas du soir végétarien bio pour la Maison Familiale Rurale par des élèves invité à imaginer « le type de monde dans lequel ils souhaitent vivre » ; • À la cantine de l'école, l'équipe du cuisinier et les services municipaux ont lancé un concours de recettes végétariennes : Les cinq meilleures recettes seront réalisées et servies à la cantine ; • Défi lancé par la municipalité au chef de l'école : proposer un repas végétarien teinté d'exotisme aux enfants de l'école pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'aspect participatif ; • L'implication et l'enthousiasme des parties prenantes suscité par l'activité souvent dynamique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Activité souvent allouée à un nombre très restreint de personnes, difficile à mettre en œuvre sur de grands groupes ; • Nécessite un temps d'échange supplémentaire pour se procurer un réel retour appréciatif sur l'action investit. 	4, 10, 19, 26, 29, 30, 32, 39

Type d'intervention	Description	Modalités d'applications pratiques	Forces	Limites	Document référence
Législative	L'intervention prend la forme d'une réglementation imposée par un État/un gouvernement. Elle cible bien souvent les organismes publics plutôt que les entreprises privées.	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en application d'une expérimentation de deux ans en lien avec la promulgation d'une loi : toutes les cantines scolaires devront proposer au moins un repas végétarien par semaine aux élèves ; • Réception d'une initiative citoyenne par une institution inter-gouvernementale réclamant l'étiquetage obligatoire des produits alimentaires comme non-végétariens, végétariens ou végétaliens. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permet d'observer des résultats à grande échelle ; • Implique une obligation donc une uniformisation, une équité et une égalité quant à la mesure prise ; • Accélération du processus de transition et résultats quasi-immédiats. 	<ul style="list-style-type: none"> • Suscite des interrogations sur la qualité des repas concernés par la mesure ; • Nécessite un temps d'organisation et d'adaptation pour les établissements concernés ; • Difficile à mettre en œuvre dans le cas où les directives sont floues ; • Freins culturels à dépasser étant donné que l'intervention touche un large public (le processus d'appropriation d'une nouvelle alimentation peut prendre du temps) ; • Les directives doivent faire l'unanimité au sein de la collectivité ou du gouvernement pour être mises en place. 	28, 43

Type d'intervention	Description	Modalités d'applications pratiques	Forces	Limites	Document référence
Offre de stage et formation	Intervention ponctuelle et très ciblée qui prend la forme d'un temps d'échange et de démonstration ou d'apprentissage. Elle engage une forte proximité avec la population ciblée qui est souvent très restreinte, et volontaire ou non.	<ul style="list-style-type: none"> • Formation de quatre jours répartis sur l'année pour épauler les cuisiniers des écoles dans leur adaptation à l'obligation de proposer des menus végétariens dans les écoles ; • Stage associatif alliant cuisine végé et yoga pour valoriser l'art de cuisiner végétarien avec des goûts et des saveurs ; • Organisation d'un stage de cuisine bio végétarienne par une association de familles rurales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Information, conseils et formation de qualité : le public cible bénéficie souvent d'une expertise professionnelle ; • Intervention participative volontariste qui suscite souvent l'engouement et/ou l'enthousiasme des participants ; • Échanges et contacts directs, et très concrets. 	<ul style="list-style-type: none"> • Besoin humains, financiers, matériel ; • Si basé sur une approche obligatoire plutôt que volontariste : frein culturel. 	2, 12, 42
Partenariat	L'intervention prend la forme d'un accord, d'une signature formelle entre plusieurs parties prenantes qui choisissent de s'allier pour promouvoir l'alimentation végétarienne au travers d'une ou plusieurs organisations. L'accord centralisé se substitue à une réglementation et impose ou oblige les organisations signataires à s'engager dans la promotion de l'alimentation végétale par le biais d'une ou plusieurs actions définies au préalable entre elles.	<ul style="list-style-type: none"> • Un distributeur agroalimentaire en association avec des associations expertes et engagées souhaite encourager l'essor du végétarisme et les régimes flexitarien par la création d'une marque distributeur créée pour répondre au plus près des besoins consommateurs ; • Une convention signée entre une ville et un syndicat métiers et industries de l'hôtellerie pour que les restaurants de la ville proposent chaque dernier mardi du mois un menu végétarien. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les parties prenantes signataires peuvent s'appuyer sur l'expertise des uns et des autres pour rendre davantage efficace et pertinentes les actions liées à la convention ; • La diversité des parties prenantes permet de toucher une plus large portion de population. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité de mobiliser et de susciter l'engagement continu des parties prenantes ; • Accord valorisant sur le papier, mais difficile à mettre en œuvre de manière concrète, nécessite des moyens humains et financiers alloués. 	9, 21

Type d'intervention	Description	Modalités d'applications pratiques	Forces	Limites	Document référence
Repas végétarien en restauration	Intervention la plus prisée parmi les articles étudiés. Elle prend la forme d'une offre de menu alternatif à la consommation de viande ou de protéines animales en restauration collective. La fréquence de cette offre varie, et elle est souvent accompagnée d'un discours pédagogique et sensibilisant. Ce type d'intervention mise sur une approche progressive et répond surtout à une demande en croissance.	<ul style="list-style-type: none"> • Proposition régulière d'une alternative végétarienne en restauration scolaire, universitaire ou centre spécialisé (centre de loisirs, crèches...) selon une fréquence variable (quotidienne, hebdomadaire, mensuel...). Le repas est souvent accompagné d'une démarche pédagogique, explicative et de sensibilisation sur les enjeux d'une alimentation végétarienne (environnement, santé, éthique animale). Il est aussi souvent cuisiné autant que possible avec des produits frais, locaux et bio. Ces repas répondent à une demande citoyenne croissante (pétition, ou intervention dans les conseils municipaux) et pour des raisons de santé, religieuse, en environnementale ; • Suppression de la viande au menu des restaurant d'une entreprise privée, et du remboursement des repas à base de viande pris à l'extérieur pour les salariés ; • Service de repas végétariens savoureux dans les CHSLD pour répondre à demande croissante des résidents ; • La viande bannie des menus d'une université pour lutter contre les changements climatiques et atteindre la carbo-neutralité. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pédagogie et échange entre les gestionnaires de services alimentaires et les populations ciblées ; • Intervention valorisante et novatrice pour les chefs ; • Des résultats appréciés et une demande en hausse selon les premières expérimentations, suscite l'enthousiasme ; • Une offre qui ne met pas de contrainte financière pour le consommateur ; • Bénéficie souvent d'une expertise professionnelle pour l'étude la création des menus ; • Incite à l'amélioration du choix des produits : bios, locaux, de qualité... ; • Permet de mettre l'accent sur de nouveaux goûts et saveurs. 	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés à se fournir en produits nécessaires (peu d'offre) ; • Organisation, temps d'adaptation à prévoir, revue de la logistique, peut engendrer du travail supplémentaire pour les équipes de cuisine ; • Freins culturels/idées reçues notamment sur le goût ; • Les plats doivent être adaptés le plus possible à la population ciblée : demande une revue précise des menus ; • Parfois moins accessible aux petites structures qui ont moins de moyens ; • Suscite la méfiance en termes de qualité de repas, d'apport protéinique suffisant ; • S'accompagne souvent du choix de produits bios et donc d'un surcoût financier. 	1,3, 6, 7, 8, 11, 13, 14, 15, 16,17, 18, 20, 22, 23, 24, 25, 30, 31, 36, 37, 38, 40, 41, 44, 46, 47, 48, 49

Tableau 4 : Fiches synthèses par type d'intervention

Type d'intervention	Action de sensibilisation ponctuelle
Définition de l'intervention	La plupart du temps mis en œuvre à destination des jeunes ou des enfants cette intervention mise sur une approche ludique de la promotion d'une alimentation végétarienne. Elle prend la forme d'un jeu, d'un concours, d'une journée spécifique ou d'un mini événement participatif. Son but est de sensibiliser aussi bien à l'impact sur l'environnement ou sur la santé ou encore aux questions sur l'éthique animal liée à la consommation de viande ou à une alimentation davantage végétale.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ○ Découvrir et informer à propos de l'alimentation végétarienne et les différents enjeux liés à la consommation de viande.
Caractéristiques de l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> • Action ponctuelle et rapide à mettre en œuvre ; • Groupe ou population ciblée très restreinte (pour une organisation, quelques participants) ; • Particulièrement adaptée aux enfants et aux jeunes générations.
Conditions de succès & principes généraux	<ul style="list-style-type: none"> • Activité, atelier ou journée ludique, pédagogique et dynamique ; • Originalité, miser sur le jeu, et la découverte ; • Qualité de l'enseignement et de la manière de délivrer les messages ; • Expertise et intervention extérieure qualifiée recommandée ; • Parenthèse, événement inséré dans le quotidien de la population ciblée.
Planification	<ol style="list-style-type: none"> 4. Contact avec une expertise ou une organisation extérieure pour appui ; 5. Définition, planification et élaboration de l'intervention en collaboration ; 6. Communication auprès de la population cible ; 7. Mise en œuvre de l'intervention ; 8. Prise en compte des retours, évaluation.
Exemple de modalité d'application	<ul style="list-style-type: none"> • À l'occasion de la semaine étudiante du développement durable un restaurant universitaire décide de relever le défi de l'association militante de défense des animaux L214 et de composer un menu 100% végétal ; • En collaboration avec une association pro-environnementale un groupe d'élèves travaille sur la confection d'un repas peu consommateur d'eau pour le self du collège, un repas végétarien ; • Une association locale et un conseil départemental mettent en œuvre un repas 100 % végétarien confectionné avec des produits locaux et biologiques pour les collégiens ; • Une association végétarienne travaille sur l'édition d'un annuaire qui répertorie tous les commerces végétariens ou végétaliens de la ville ; • Proposition d'un menu végétarien original aux saveurs inédites et exotiques par le chef d'un établissement scolaire ; • Confection d'un repas du soir végétarien bio pour la Maison Familiale Rurale par des élèves invité à imaginer « le type de monde dans lequel ils souhaitent vivre » ; • À la cantine de l'école, l'équipe du cuisinier et les services municipaux ont lancé un concours de recettes végétariennes : Les cinq meilleures recettes seront réalisées et servies à la cantine ; • Défi lancé par la municipalité au chef de l'école : proposer un repas végétarien teinté d'exotisme aux enfants de l'école pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs.

Type d'intervention**Conférence et rencontre d'échange**

Définition de l'intervention	Souvent prisée par le milieu associatif cette intervention prend la forme d'un temps d'échange, de parole ou de partage pour sensibiliser le plus grand nombre aux bienfaits de l'alimentation végétarienne. Que ce soit à l'occasion d'une exposition, d'une foire, ou d'une soirée dédiée elle permet de répondre aux questions et aux curiosités d'un public intéressé. Ces échanges permettent aussi de mieux guider et accompagner la transition vers une alimentation qui contient davantage de protéines végétales.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">○ Informer, échanger, bénéficier d'une expertise pour en savoir davantage sur les tenants et aboutissants d'une alimentation végétarienne ou la réduction de consommation de viande.
Caractéristiques de l'intervention	<ul style="list-style-type: none">• Facile à mettre en œuvre ;• Le public participant est déjà intéressé/averti ;• Plusieurs parties prenantes organisatrices.
Conditions de succès & principes généraux	<ul style="list-style-type: none">• Intervention d'un expert pour crédibilité de l'intervention ;• Local mis à disposition ;• Large communication préalable ;• Échange, ou débat bienveillant.
Planification	<ol style="list-style-type: none">1. Mise en relation avec l'intervenant ou le prêteur du local ;2. Définition du contenu de l'intervention de manière bilatérale ;3. Communication large préalable ;4. Mise en œuvre de l'évènement ;5. Évaluation et retours si possible.
Exemple de modalité d'application	<ul style="list-style-type: none">• Mise en place d'une démarche pédagogique lors d'un événement grand public (foire) par la tenue d'un stand dédiée à la sensibilisation sur l'alimentation végétarienne par une association végétarienne ;• Intervention d'une diététicienne-nutritionniste et d'un représentant d'association végétarienne pour délivrer des conseils en matière de santé et de sécurité alimentaire dans le cadre d'un régime végétarien ;• Lancement d'une association végétarienne locale pour promouvoir les plats végétariens ou végétaliens dans les restaurants et proposer des ateliers au grand public ;• Ouverture d'une antenne régionale d'une l'association végétarienne nationale pour déployer les actions de sensibilisation à une échelle très locale et ainsi favoriser la transition à la fois individuelle et collective, vers une alimentation 100% végétale ;• Organisation d'un débat sur le véganisme avec intervention d'une diététicienne dans un centre sociale pour répondre à toutes les interrogations sur ce régime ;• Organisation d'une exposition annuelle spécialisée sur la thématique du manger santé et responsable pour créer un changement durable et progressif dans l'alimentation de la population.

Type d'intervention	Législative
Définition de l'intervention	L'intervention prend la forme d'une réglementation imposée par un État/un gouvernement. Elle cible bien souvent les organismes publics plutôt que les entreprises privées.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ○ Imposer une norme ou une réglementation pour encourager de façon large et diffuse la promotion des protéines végétales ou de la réduction de la consommation de viande
Caractéristiques de l'intervention	<ul style="list-style-type: none"> • Obligatoire & précise ; • Public ciblée très large ; • Durable et long-terme ; • Rapide et facile à évaluer ; • Repose sur un principe d'équité.
Conditions de succès & principes généraux	<ul style="list-style-type: none"> • La réglementation doit être précise et détaillée quant aux moyens de mettre en œuvre les actions définis ; • Doit être comprise par le plus grand nombre ; • Imposée par une instance gouvernementale, elle a du poids et de la crédibilité ; • Communiquée à une échelle nationale, provinciale ou régionale.
Planification	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prise de connaissance de la réglementation et de ses modalités ; 2. Planification et recensement des moyens à mettre en œuvre pour y répondre ; 3. Mise en œuvre de l'intervention de façon régulière
Exemple de modalité d'application	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en application d'une expérimentation de deux ans en lien avec la promulgation d'une loi : toutes les cantines scolaires devront proposer au moins un repas végétarien par semaine aux élèves ; • Réception d'une initiative citoyenne par une institution inter-gouvernementale réclamant l'étiquetage obligatoire des produits alimentaires comme non-végétariens, végétariens ou végétaliens.

Type d'intervention**Offre de stage et formation**

Définition de l'intervention	Intervention ponctuelle et très ciblée qui prend la forme d'un temps d'échange et de démonstration ou d'apprentissage. Elle engage une forte proximité avec la population ciblée qui est souvent très restreinte, et volontaire ou non.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">○ Proposer la découverte des protéines végétales ou d'une alimentation réduite en viande via une activité culinaire (mise en application).
Caractéristiques de l'intervention	<ul style="list-style-type: none">• Activité engageante car très concrète ;• Ludique et applicative ;• Action rapide, très court-terme ;• Public ciblé de niche.
Conditions de succès & principes généraux	<ul style="list-style-type: none">• Activité mobilisatrice et pédagogique ;• Petit groupe de participants pour faciliter les échanges ;• Allier mise en application et prise d'information ;• Ambiance chaleureuse, atmosphère détendue.
Planification	<ul style="list-style-type: none">• Définition et planification de l'événement ;• Communication ciblée ;• Mise en œuvre de l'atelier/du stage/de la formation ;• Évaluation et retour.
Exemple de modalité d'application	<ul style="list-style-type: none">• Formation de quatre jours répartis sur l'année pour épauler les cuisiniers des écoles dans leur adaptation à l'obligation de proposer des menus végétariens dans les écoles ;• Stage associatif alliant cuisine végé et yoga pour valoriser l'art de cuisiner végétarien avec des goûts et des saveurs ;• Organisation d'un stage de cuisine bio végétarienne par une association de familles rurales.

Type d'intervention**Partenariat**

Définition de l'intervention	Accord ou signature formelle entre plusieurs parties prenantes qui choisissent de s'allier pour promouvoir une alimentation davantage végétale ou la réduction de la consommation de viande par le biais d'une ou plusieurs organisations. L'accord centralisé se substitue à une réglementation et impose ou oblige les organisations signataires à s'engager dans la promotion de cette alimentation par le biais d'une ou plusieurs actions définies au préalable entre elles et faisant l'objet de la signature d'un "contrat".
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">○ Développement de l'offre alimentaire végétarienne pour une population cible identifiée commune.
Caractéristiques de l'intervention	<ul style="list-style-type: none">• Durable & approche long terme ;• Population ciblée large (échelle d'une collectivité) ;• Communication institutionnelle ;• Acteurs multiples.
Conditions de succès & principes généraux	<ul style="list-style-type: none">• Coordination, engagement et entente entre les signataires ;• Connaissances précises des besoins de la population ;• Définition d'un plan d'action applicable et faisable pour tous les signataires ;• Mise en relation de plusieurs organisations ayant un intérêt commun à développer une offre alimentaire davantage végétarienne ;• Entente sur les directives et les actions à mener ;• Large communication pour informer la population ciblée des mesures prévues.
Planification	<ol style="list-style-type: none">1. Prise de contact entre signataires ;2. Échanges d'idées & études de possibilité et faisabilité de projets (élaboration) ;3. Signature de l'accord ;4. Mise en œuvre, et mise à disposition des moyens humains et financiers (Implantation) ;5. Évaluation et suivi pour amélioration ou reconduction.
Exemple de modalité d'application	<ul style="list-style-type: none">• Un distributeur agroalimentaire en association avec des associations expertes et engagées souhaite encourager l'essor du végétarisme et les régimes flexitarien par la création d'une marque distributeur créée pour répondre au plus près des besoins consommateurs ;• Une convention signée entre une ville et un syndicat métiers et industries de l'hôtellerie pour que les restaurants de la ville proposent chaque dernier mardi du mois un menu végétarien.

Type d'intervention**Repas végétarien en restauration**

Définition de l'intervention	Intervention la plus prisée parmi les articles étudiés. Elle prend la forme d'une offre de menu alternatif à la consommation de viande ou de protéines animales en restauration collective. La fréquence de cette offre varie, et elle est souvent accompagnée d'un discours pédagogique et sensibilisant. Ce type d'intervention mise sur une approche progressive et répond surtout à une demande en croissance.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">○ Proposer un repas végétarien en restauration collective
Caractéristiques de l'intervention	<ul style="list-style-type: none">● Récurrent, durable, long-terme ;● Public cible à échelle d'une organisation ;● Adaptée aux établissements scolaire, universitaire particulièrement ;● Offre alternative aux menus habituels à base de viande.
Conditions de succès & principes généraux	<ul style="list-style-type: none">● Formation des gestionnaires du service alimentaire ;● Adaptation de la logistique, des fournisseurs ;● Pédagogie adaptée qui accompagne l'assiette ;● Repas savoureux, cuisinés ;● Fréquence régulière.
Planification	<ol style="list-style-type: none">1. Formation des chefs et personnels de cuisine ;2. Révision des menus, définition de la fréquence d'intervention ;3. Révision de la logistique ;4. Mise en œuvre des repas ;5. Évaluation spontanée.
Exemple de modalité d'application	<ul style="list-style-type: none">● Proposition régulière d'une alternative végétarienne en restauration scolaire, universitaire ou centre spécialisé (centre de loisirs, crèches...) selon une fréquence variable (quotidienne, hebdomadaire, mensuel...). Le repas est souvent accompagné d'une démarche pédagogique, explicative et de sensibilisation sur les enjeux d'une alimentation végétarienne (environnement, santé, éthique animale). Il est aussi souvent cuisiné autant que possible avec des produits frais, locaux et bio. Ces repas répondent à une demande citoyenne croissante (pétition, ou intervention dans les conseils municipaux) et pour des raisons de santé, religieuse, en environnementale ;● Suppression de la viande au menu des restaurants d'une entreprise privée, et du remboursement des repas à base de viande pris à l'extérieur pour les salariés. Service de repas végétariens savoureux dans les CHSLD pour répondre à demande croissante des résidents ;● La viande bannie des menus d'une université pour lutter contre les changements climatiques et atteindre la carbo-neutralité.

6. Discussion

Cette étude incluant 42 articles de presse et 7 articles web issus d'une recherche Google a permis de révéler six grands types d'intervention. Ces résultats permettent de dresser un répertoire des actions pertinentes dans le domaine et d'apprécier leurs forces, leurs limites et leurs modalités de mise en œuvre respectives. Les résultats de la présente étude permettent également de constater que les organisations publiques, et notamment le milieu scolaire, sont les plus proactifs en la matière. Les actions identifiées sont multiples et variées, et les parties prenantes engagées diverses et nombreuses : ceci laisse penser que les possibilités d'engagement et de développement de ces actions peuvent s'élargir et qu'elles ont un fort potentiel de diffusion. Plusieurs leçons peuvent se dégager de la présente étude.

Tout d'abord, L'objectif de cette revue de la littérature de presse et de la littérature grise était de dresser un portrait des différentes possibilités d'action visant à promouvoir les protéines végétales ou la réduction de consommation de viande dans les organisations. La majorité des organisations étudiées montrent que les institutions publiques sont davantage mobilisées et engagées pour contribuer aux changements dans les habitudes liées à l'alimentation. Ce constat permet de mettre en évidence l'importance du rôle du gouvernement vis-à-vis de ce type d'action, que ce soit via un soutien financier, législatif ou bien organisationnel (Dariush Mozaffarian et al. 2018). Cela permet aussi de soulever la question de la possibilité d'étendre ce soutien au secteur privé afin d'encourager les changements des habitudes alimentaires dans des milieux très diversifiés.

Ensuite, le milieu scolaire a apparu comme un lieu privilégié pour les interventions, que ce soit dans la restauration collective ou pour la mise en place d'actions éducatives. Environnement éducatif de premier choix, il est reconnu comme ayant une influence sur les normes sociales et largement plébiscité pour favoriser les actions de sensibilisation auprès d'un jeune public réceptif. Les écoles apparaissent donc comme le moyen le plus efficace pour atteindre un large segment de la population : les jeunes, le personnel scolaire, les familles et les membres de la communauté (Aldinger et Jones, 1998 ; Dixey et al, 1999) et pour influencer les perceptions, les attentes et les habitudes alimentaires des générations futures (C Pérez-Rodrigo & J Arancata 2003). Partant de ces constats et considérant le rôle crucial du soutien du gouvernement évoqué précédemment, on peut aisément suggérer que la restauration collective dans d'autres institutions publiques, incluant les hôpitaux, les CHSLD, les administrations publiques) soit une piste à privilégier pour étendre ce type d'intervention.

Les activités ponctuelles pédagogiques et de sensibilisation, incluant notamment les conférences, ateliers, stands d'exposition, événements, contribuent à l'information et à la sensibilisation de la population aux bénéfices d'une alimentation principalement végétale et de la réduction de consommation de viande (Amiot, C. E., Boutros, G. E. H., Sukhanova, K., & Karelis, A. D. 2018). Prises individuellement, il est anticipé que l'efficacité de ces interventions soit modeste. En revanche, quoique difficile à évaluer, on peut s'attendre à ce qu'une exposition répétée à ces interventions ait une influence sur les perceptions, et en bout de ligne, sur les habitudes alimentaires. Ce constat invite à s'interroger sur les soutiens qui pourraient être mobilisés afin de faciliter l'organisation de ces actions à une plus large échelle ou de manière plus récurrente. Cette mission pourrait d'ailleurs être attribuée à une organisation mandatée par une collectivité afin de faciliter leur implantation et leur réplication et à plus large échelle.

Enfin, la présente étude a permis de dégager la multiplicité des parties prenantes impliquées dans la planification et la mise en œuvre des interventions. Certains articles étudiés permettent d'apprécier les bénéfices de partenariats et campagnes de communication locales effectués en lien avec les producteurs, les épiceries ou les restaurateurs. Rassembler différents secteurs autour d'intérêts communs est un élément clé dans la création d'initiatives pour améliorer la durabilité environnementale, la santé et l'équité en même temps (R Bell, M Khan 2019). Trouver cet intérêt gagnant-gagnant présente un autre axe d'amélioration à explorer pour promouvoir les protéines végétales ou la réduction de la consommation de viande.

Cette étude présente plusieurs forces et limites qu'il importe de souligner. Tout d'abord, cette étude porte sur un sujet d'actualité et répond aux besoins des acteurs de terrain pour préciser les pistes d'action à leur portée et éprouvées dans d'autres milieux. Ensuite, cette étude a été conduite en mobilisant une méthodologie rigoureuse et systématique permettant de dresser un portrait robuste des types d'action les plus fréquemment implantés. Cependant, plusieurs limites peuvent également être dégagées. En effet, les deux moteurs de recherche utilisés, Eureka et Google, ne permettent pas d'apprécier les initiatives « ultra locales » prises à très petite échelle qui pourraient être très pertinentes. Celles-ci ne font pas toujours l'objet d'une communication presse ou institutionnelle alors qu'elles peuvent constituer des sources d'inspiration et d'innovation très riches. Dès lors, il pourrait être envisagé de compléter la présente étude par des entretiens ciblés auprès d'organisation locales ou d'organisations engagées dans la promotion de l'alimentation durable. Ensuite, l'étude menée s'est limitée aux

ressources francophones pour des raisons pratiques et aux pays à revenus élevés pour des raisons de comparabilité avec le Québec. Cependant, une recherche dans la littérature publiée en anglais dans le reste du Canada ou dans les pays scandinaves présentant un climat rigoureux similaire à celui du Québec pourrait être une source d'information pertinente pour étoffer les résultats et compléter le portrait des initiatives prometteuses.

7. Conclusion

La présente revue de la littérature réalisée dans la presse écrite francophone et sur le moteur de recherche Google a permis de dégager 6 grands types d'interventions de promotion mis en œuvre dans différentes organisations de la consommation des protéines végétales et/ou de réduction de la consommation de viande. Chacun de ces types d'interventions est illustré d'exemples d'applications pratiques issus des 49 articles retenus pour l'étude. Ces exemples sont une source d'idées importantes pour les acteurs de terrain intéressés à mettre en œuvre des initiatives dans ce domaine.

Les principaux résultats de l'étude démontrent que la majorité de ses actions sont dirigées en faveur d'un jeune public en mobilisant une approche pédagogique et ludique. Les résultats soulignent également le rôle pionnier des organisations publiques dans ce domaine. Les initiatives identifiées répondent à un intérêt croissant de la population à être mieux informée et à adopter des habitudes de consommation qui sont favorables à la santé et à l'environnement.

Cette étude permet de dresser un bilan positif et encourageant quant à la mise en place d'actions de promotion d'une alimentation basée sur les protéines végétales. Hormis le frein culturel qui devrait s'estomper avec le temps et les obstacles organisationnels et logistiques qu'implique toute gestion du changement, les initiatives menées ont démontré de nombreux avantages, dont l'engouement et la satisfaction du public ciblé. Les recherches ultérieures devraient viser à mieux décrire le contenu et les outils mobilisés dans ces initiatives et à en documenter l'impact respectif notamment en sollicitant les organisateurs et les publics ciblés.

BIBLIOGRAPHIE

- Agence France-Presse, 2019, 13 Août. *Le Bœuf banni d'une université Londonienne*. Tvanouvelle.ca. Récupéré de <https://www.tvanouvelles.ca/2019/08/13/le-boeuf-banni-dune-universite-londonienne-pour-sauver-le-climat>;
- Aldinger CE & Jones JT (1998) : *Nutrition saine : un élément essentiel d'une école de promotion de la santé*. Série d'information de l'OMS sur la santé à l'école. Document quatre ;
- Allen, M. W., Wilson, M., Ng, S. H., & Dunne, M. (2000). Values and beliefs of vegetarians and omnivores. *The Journal of Social Psychology*, 140(4), 405–422;
- Alsaffa, A. A. (2016). Sustainable diets: The interaction between food industry, nutrition, health and the environment. *Food Sci Technol Int*, 22(2), 102-111;
- Amiot, C. E., Boutros, G. E. H., Sukhanova, K., & Karelis, A. D. (2018). Testing a novel multicomponent intervention to reduce meat consumption in young men. *PLoS One*, 13(10), e0204590 ;
- Auditeau Pascale, 2019, 4 Décembre. *Dans les cantines montargoises, depuis deux ans déjà, on sert des repas végétariens*. La République du Centre – Loiret – p. Loiret-15 ;
- Bamberg, S., & Möser, G. (2007). Twenty years after Hines, Hungerford, and Tomera: A new meta-analysis of psycho-social determinants of pro-environmental behaviour. *Journal of Environmental Psychology*, 27(1), 14–25.
- Bianchi, F., Dorsel, C., Garnett, E., Aveyard, P., & Jebb, S. A. (2018). Interventions targeting conscious determinants of human behaviour to reduce the demand for meat: a systematic review with qualitative comparative analysis. *Int J Behav Nutr Phys Act*, 15(1), 102. doi:10.1186/s12966-018-0729-6
- Bouquerot Léa, 2019, 18 Octobre. *Repas végétariens : le lycée agricole précurseur*. La Nouvelle République du Centre-Ouest – LOIR ET CHER – p. 2 ;
- Bourgois Thomas, 2018, 17 Avril. *En plus du bien, les élèves mangent végétarien une fois par semaine*. La Voix du Nord – Arras – p. 3215 ;
- Centre Presse Aveyron, 2020, 21 Janvier. *À la carte du restaurant municipal, deux menus végétariens par semaine*. Centre Presse Aveyron – RODEZ_CP ;

- CH. 2019, 8 Novembre. *À Troyes, des menus végétariens proposés depuis 2015*. Est Éclair (L') ;
- Chalabi, M. (2013). Comparing carnivores: UK meat consumption. The Guardian. Retrieved from <https://www.theguardian.com/news/datablog/2013/jun/05/meat-consumption-uk-global-trends>
- Chalom Samuel, 2018, 24 Juillet. *Chez WeWork, les salariés poussés à devenir végétariens !* Capital.fr. Récupéré de <https://www.capital.fr/votre-carriere/chez-wework-les-salaries-pousses-a-devenir-vegetariens-1299616>;
- Chan, L., & Bishop, B. (2013). Amoral basis for recycling: Extending the theory of planned behaviour. *Journal of Environmental Psychology*, 36, 96–102.
- Çoker, E. N., & Van Der Linden, S. (2020). Fleshing out the theory of planned of behavior: Meat consumption as an environmentally significant behavior. *Current Psychology*, 1-10.
- Corrin, T., & Papadopoulos, A. (2017). Understanding the attitudes and perceptions of vegetarian and plant-based diets to shape future health promotion programs. *Appetite*, 109, 40-47.
- Cosson Nolwenn, 2017, 10 Février. *Pendant les vacances, les cantines testent les plats végétariens*. Le Parisien – Essonne – p. ESSO35 ;
- Cosson Nolwenn, 2017, 2 Août. *Des menus végétariens tous les jours à la cantine*. Le Parisien – Essonne – p. ESSO37 ;
- D. SW. 2016, 14 Octobre. *Jeudi végétarien dans les écoles*. La Nouvelle Gazette – La Capitale Brabant Wallon – p. Centre_17 ;
- Da Cunha Nicolas, 2017, 8 Septembre. *Un repas sans viande servi, aujourd'hui, dans les écoles fleurysoises*. La république du Centre – Orléans – p. Orleans-07 ;
- DCCEE (2011) Australia's emissions. <http://www.climatechange.gov.au/climate-change/emissions.aspx>.
- de Boer J, Helms M and Aiking H. (2006). Protein consumption and sustainability: Diet diversity in EU-15. *Ecological Economics* 59: 267–274.

- de Boer, J., Schösler, H., & Aiking, H. (2014). “Meatless days” or “less but better”? Exploring strategies to adapt Western meat consumption to health and sustainability challenges. *Appetite*, 76, 120–128.
- de Groot, J. I., & Steg, L. (2008). Value orientations to explain beliefs related to environmental significant behavior: How to measure egoistic, altruistic, and biospheric value orientations. *Environment and Behavior*, 40(3), 330–354
- de Vries M, de Boer IJM (2010) Comparing environmental impacts for livestock products: a review of life cycle assessments.
- DH Les Sports+, 2018, 07 novembre. *Alimentation : la Commission ouvre une initiative citoyenne sur l'étiquetage végétarien*, DH Les Sports+. Récupéré de <https://www.dhnet.be/dernieres-depeches/belga/alimentation-la-commission-ouvre-une-initiative-citoyenne-sur-l-etiquetage-vegetarien-5be2f9a4cd70fdc91b4efaa7>;
- Dixey R, Heindl I, Loureiro I, Pérez-Rodrigo C, Snel J & Warnking P (1999): *Healthy Eating for Young People in Europe. A School-based Nutrition Education Guide*. Copenhagen: European Network of Health Promoting Schools;
- Dixon J and Isaacs B. (2013). Why sustainable and 'Nutritionally correct' food is not on the agenda: Western Sydney, the moral arts of everyday life and public policy. *Food Policy* 43: 67–76.
- Donati, M., Menozzi, D., Zighetti, C., Rosi, A., Zinetti, A., & Scazzina, F. (2016). Towards a sustainable diet combining economic, environmental and nutritional objectives. *Appetite*, 106, 48-57.
- Duchin, F. (2005). Sustainable consumption of food: a framework for analyzing scenarios about changes in diets. *Journal of Industrial Ecology*, 9(1e2), 99e114.
- Durand Stéphanie, 2019, 5 Avril. *À la fac, le vegan s'invite à table*. La Provence – AIXPR p.AIX_004 ;
- Edberg, M. C. (2007). *Essentials of health behaviour. Social and behavioural theory in public health*. Jones and Bartlett Publishers, Inc.
- EPA (2007) *State of the Environmental Report: Western Australia 2007*. Environmental Protection Authority, Department of Environment and Conservation, Perth, Western Australia website, Department of Environment and Conservation, Perth, Western Australia. <http://www.soe.wa.gov.au/>

- Esvant M. 2019, 1 Octobre. *À Grandmont, le végétarien au menu*. La Nouvelle république du centre-Ouest – INDRE ET LOIRE – p. 3 ;
- Eurobarometer (2011) Climate change. European Commission
- European Commission Joint Research Centre. (2006). Environmental Impact of Products. [http:// ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf](http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf)
- FAO, Food and Agriculture Organization, UN. (2006), “Livestock’s Long Shadow: Environmental Issues and Options”, United Nations Food and Agriculture Organization, Rome. <http://www.fao.org/3/a-a0701e.pdf>
- FAO. (2010). Sustainable diets and biodiversity. Directions and solutions for policy, research and action. In Proceedings of the international scientific symposium: “biodiversity and sustainable diets united against hunger”
- Font-i-Furnols, M., & Guerrero, L. (2014). Consumer preference, behavior and perception about meat and meat products: An overview. *Meat Science*, 98(3), 361–371. [https:// doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.025](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.025).
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2012). Sustainable Diets and Biodiversity: Directions and Solutions for Policy, Research and Action: <http://www.fao.org/docrep/016/i3004e/i3004e.pdf>
- Food Secure Canada (2020). Cinq grandes idées pour un meilleur système alimentaire. <https://foodsecurecanada.org/fr/cinq-grandes-idees-pour-un-meilleur-systeme-alimentaire>
- Garcia Alyssa, 2015, 24 Janvier. *Un jour sans viande pour les écoliers lausannois*. 24 Heures (Suisse) – p. 13 ;
- Gardner, G. T., & Stern, P. C. (2002). Environmental problems and human behavior (2nd ed.). Boston: Pearson Custom Publishing.
- Garnett, T. (2014) Changing What We Eat: A Call for Research and Action on Widespread Adoption of Sustainable Healthy Eating. Réseau de recherche sur le climat et l'alimentation.
- Gentile Davide, 2019, 15 Août. *La cuisine végétarienne prend sa place dans les assiettes des CHSLD*. Radio-Canada.ca. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1261110/croissance-repas-vegetariens-centre-hebergement-chsld>
[1/](https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1261110/croissance-repas-vegetariens-centre-hebergement-chsld);

- Gerber, P. J., Steinfeld, H., Henderson, B., Mottet, A., Opio, C., Dijkman, J., Tempio, G. (2013). Tackling climate change through livestock. A global assessment of emissions and mitigation opportunities. Food and Agriculture Organization of the United Nations: <http://www.fao.org/3/ai3437e/index.html>.
- GIEC (2013), Changements climatiques 2013, les éléments scientifiques, résumé à l'intention des décideurs.
https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/03/WG1AR5_SPM_brochure_fr.pdf
- GIEC (2018), Report 2018, Global Warming of 1,5°C par Novethic
<https://www.novethic.fr/actualite/environnement/climat/isr-rse/rapport-giec-l-ultime-alerte-sur-le-rechauffement-climatique-avant-le-point-de-non-retour-146421.html>
- Gilles Élise, 2018, 27 Avril. *Au resto universitaire, le végétarien a du succès !* Ouest-France – Sarthe – p. Sarthe_11 ;
- Gollard Stéphanie, 2018, 4 Octobre. *La cantine se met au végétarien.* Sud Ouest – Sainte – Royan – Jonzac – p. Saintes – Royan – Jonzac-C2_16 ;
- Goodland R and Anhang J. (2009). Livestock and climate change. World Watch November/December: 10–19.
- Gouvernement du Québec (2016), MAPAQ, Bioclips, Actualité Bioalimentaire
https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/Bioclips/Bioclips2016/Volume_24_no18.pdf#search=lentilles
- Gouvernement du Québec (2018) MAPAQ, politique bioalimentaire 2018-2025.
https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/dossier/politique-bioalimentaire/PO_politiquebioalimentaire_MAPAQ.pdf?1552593128
- Graham, T., & Abrahamse, W. (2017). Communicating the climate impacts of meat consumption: The effect of values and message framing. *Global environmental change*, 44, 98-108.
- Graveleau Séverin, 2019, 10 Septembre. *Le défi des repas végétariens obligatoires dans les cantines scolaires.* La Matinale du Monde ;
- Grunert, K. G. (2006). Future trends and consumer lifestyles with regard to meat consumption. *Meat Science*, 74(1), 149–160.
<https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2006.04.016>.

- Grunert, K. G., Bredahl, L., & Brunsø, K. (2004). Consumer perception of meat quality and implications for product development in the meat sector—a review. *Meat Science*, 66(2), 259–272. [https://doi.org/10.1016/S0309-1740\(03\)00130-X](https://doi.org/10.1016/S0309-1740(03)00130-X).
- Guide alimentaire canadien (2018)
- Gussow JD. (1999). Dietary guidelines for sustainability: Twelve years later. *Journal of Nutrition Education* 31: 194–200.
- Harland, P., Staats, H., & Wilke, H. A. (1999). Explaining proenvironmental intention and behavior by personal norms and the theory of planned behavior. *Journal of Applied Social Psychology*, 29(12), 2505–2528
- Henry Christine, 2017, 13 Septembre. *Des repas végétariens au menu des cantines*. Le Parisien – Paris – p. IDFO41 ;
- Hertwich EG, van der Voet E, Suh S and Tukker A. (2010). Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production: Priority Products and Materials. Available at: <http://www.greeningtheblue.org/sites/default/files/>
- Hutin Jeanne, 2017, 11 Septembre. *À la foire Biozone, on sensibilise au végétarisme*. Ouest-France – Dinan- p. Dinan_6 ;
- IJERPH | Ten Lessons for Good Practice for the INHERIT Triple Win: Health, Equity, and Environmental Sustainability. (s. d.). <https://www.mdpi.com/1660-4601/16/22/4546> ;
- INRAE (2017), Marie Josephe Amiot-Carlin, Présentation orale aux Rencontres de la fondation Louis Bonduelle (Montréal, Canada) <https://archives-publications.inrae.fr/400812.pdf>
- Institute of Medicine of the National Academies. (2014). Sustainable Diets: Food for Healthy People and a Healthy Planet: Workshop Summary. Available at: <http://www.iom.edu/Reports/2014/Sustainable-Diets-Food-for-Healthy-People-and-a-HealthyPlanet.aspx>
- Jacques Henry, 2016, 25 Janvier. *Le végétarisme expliqué au liber.Thés*. La Nouvelle République du Centre-Ouest – LOIR ET CHER – p. 9 ;
- Johnston, J. L., Fanzo, J. C., & Cogill, B. (2014). Understanding sustainable diets: a descriptive analysis of the determinants and processes that influence diets and their

impact on health, food security, and environmental sustainability. *Advances in Nutrition*, 5, 418e429.

- *Journal of Environmental Psychology*, 41, 112–124
- Kappès-Grangé Denys, 2015, 25 Juin. *Des menus végétariens proposés aux écoliers*. Sud Ouest – Béarn et Soule – p. Béarn et Soule-C2_4 ;
- L.L., 2018, 9 Février. *Cuisine végétarienne avec Nat'Harmonie*. Sud Ouest – Médoc – p. Médoc-C2_11 ;
- Larouche Katy, 2020, 16 Février. *Tous les jours, une option sans viande au menu d'une école d'Eastman*. Radio-Canada.ca. Récupéré de <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1525399/guide-alimentaire-vegetarien-viande-tofu-ecole-val-de-grace-eastman>;
- Lartey A. 2016, FAO - Les recommandations alimentaires offrent également des opportunités pour protéger la planète 19 mai 2016, Rome, consulté sur <http://www.fao.org/news/story/fr/item/415056/icode/>
- Le Journal de Saône et Loire, 2018, 22 Septembre. *Les végétariens s'organisent pour faire évoluer les mentalités*. Le Journal de Saône et Loire – Creusot-Autun, Montceau-les-Mines, Bresse, Chalon-sur-Saône, Charolais-Brionnais, Mâcon – p. Saône-et-Loire3 ;
- Le Télégramme (Bretagne) 2019, 6 Novembre. *Lundi des partages. Le véganisme au menu*. Le Télégramme (Bretagne) – p. SBRPLERUNE ;
- Le Télégramme (Bretagne), 2018, 24 Avril. *Collège Camille-Vallaux. Un menu végétarien « maison »*. La Télégramme (Bretagne) – p. BRVRELECQUNE ;
- Lea, E. J., Crawford, D., & Worsley, A. (2006). Public views of the benefits and barriers to the consumption of a plant-based diet. *European Journal of Clinical Nutrition*, 60(7), 828–837.
- Lea, E., & Worsley, A. (2003a). Benefits and barriers to the consumption of a vegetarian diet in Australia. *Public Health Nutrition*, 6(1), 505e511. <http://dx.doi.org/10.1079/PHN2002452>.
- Lemieux Nadia, 2018, 16 Novembre. *La vague végé déferle sur Montréal*. Le Journal de Montréal – p. 20 ;

- Lherm Denis, 2016, 19 Janvier. *Des repas végétariens pour la santé et le climat*. Sud Ouest – Bordeaux Rive Droite – p. Bordeaux Rive Droite-C2_10 ;
- LSA, 2015, 15 Décembre. *Carrefour signe la première MDD végétarienne*. LSA.fr ;
- Luers AL (2007) How to avoid dangerous climate change.
<http://www.ucsusa.org/publications/catalyst/dangerous-climatechange>.
- Macdiarmid, J. I., Douglas, F., & Campbell, J. (2016). Eating like there's no tomorrow: Public awareness of the environmental impact of food and reluctance to eat less meat as part of a sustainable diet. *Appetite*, 96, 487e493.
- Malek, L., Umberger, W. J., & Goddard, E. (2019). Committed vs. uncommitted meat eaters: Understanding willingness to change protein consumption. *Appetite*, 138, 115-126.
- McGrath, M. (2018). Climate change: Warming gas concentrations at new record high. BBCnews, Retrieved from <https://www.bbc.co.uk/>.
- McMichael AJ, Powles JW, Butler CD, Uauy R (2007) Food, livestock production, energy, climate change, and health. *Lancet* 370(9594):1253–1263
- Medjaline Mhiri, 2019, 16 Décembre. *Les étudiants mis au vert le lundi*. Sud Ouest – Charente – p. Charente-C2_3 ;
- Meslin Franck, 2019, 15 Octobre. *La cantine scolaire adopte le menu végétarien*. Sud Ouest – Pays Basque – p. Pays Basque-C2_22 ;
- Midi Libre, 2019, 14 Décembre. *Un stage pour découvrir la cuisine végétarienne*. Midi Libre – MILLAU ;
- Midi Libre, 2019, 28 Novembre. *Des menus végétariens au restaurant scolaire*. Midi Libre – BEZIERS ;
- Mozaffarian, D., Angell, S. Y., Lang, T., & Rivera, J. A. (2018). Role of government policy in nutrition—Barriers to and opportunities for healthier eating. *BMJ*, 361. <https://doi.org/10.1136/bmj.k2426>;
- Nestle, M., Wing, R., Birch, L., DiSogra, L., Drewnowski, A., Middleton, S., et al. (1998). Behavioral and social influences on food choice. *Nutrition Reviews*, 56(5), 50–64.

- Nutrition Ecology International Center. (nd). Environmental Impact.
<http://www.nutritionecology.org/panel1/intro.html>
- Nutrition education in schools: Experiences and challenges | European Journal of Clinical Nutrition. (s. d.). Consulté 15 juin 2020, à l'adresse
<https://www.nature.com/articles/1601824>;
- Ouest-France, 2017, 24 Octobre. *Les élèves de la MFR préparent un repas végétarien bio*. Ouest-France – Orne – p. Orne_15 ;
- Ouest-France, 2018, 17 Septembre. *Des plats végétariens servis au collège public*. Ouest-France – Mayenne Nord – p. NordMayenne -17 ;
- Ouest-France, 2019, 11 Novembre. *À la cantine, les chefs se forment à la cuisine végétarienne*. Ouest-France – Lannion – p. Lannion_9 ;
- Ouest-France, 2020, 9 Mars. *Les lauréats du concours de recettes végétariennes*. Ouest-France – Lannion – p. Lannion_12 ;
- Oyebode, O., Gordon-Dseagu, V., Walker, A., & Mindell, J. S. (2014). Fruit and vegetable consumption and all-cause, cancer and CVD mortality: Analysis for Health Survey for England data. *Journal of Epidemiology and Community Health*, 68(9), 1–7.
- Palomo-Vélez, G., Tybur, J. M., & van Vugt, M. (2018). Unsustainable, unhealthy, or disgusting? Comparing different persuasive messages against meat consumption. *Journal of Environmental Psychology*, 58, 63–71.
- Paris-Normandie, 2019, 28 Mars. *Collège : lundi sans viande ni poisson*. Paris-Normandie – Pays de Caux – p. PNCX_4 ;
- Perez-Cueto, F. J. A. (2018). Plant-based eating from the consumer perspective.
- Plante Raphaëlle, 2019, 21 Mars. *Expo Manger Santé et Vivre Vert : végé, bio, écolo...et tendance !* Lesoleil.com Récupéré de <https://www.lesoleil.com/le-mag/expo-manger-sante-et-vivre-vert-vege-bio-ecolo-et-tendance-6d534253fc0a8778f76014f9e4d83951>;
- Pohjolainen, P., Vinnari, M., & Jokinen, P. (2015). Consumers' perceived barriers to
- Position of the American Dietetic Association: Vegetarian Diets. (2009). *Journal of the American Dietetic Association*, 109(7), 1266e1282.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.jada.2009.05.027>

- Python Fabienne, 2019, 21 Septembre. *Des menus végétariens dans l'assiette des écoliers ambarrois*. Le Progrès (Lyon) – p. Abérieu-en-Bugey-région24 ;
- Quam, V. G. M., Rocklöv, J., Quam, M. B. M., & Lucas, R. A. I. (2017). Assessing greenhouse gas emissions and health co-benefits: A structured review of lifestyle related climate change mitigation strategies. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 14, 468. <https://doi.org/10.3390/ijerph14050468>.
- Ramayah, T., Lee, J.W. C., & Lim, S. (2012). Sustaining the environment through recycling: An empirical study. *Journal of Environmental Management*, 102, 141–147
- Razafintsalama Guy, 2016, 25 Janvier. *Un menu végétarien au restaurant scolaire*. Sud Ouest - Sud-Gironde – p. Sud-Gironde-C2_10 ;
- Reipurth, M.F.S., Horby, L. Gregersen, C. G., Bonke, A., & Perez Cueto, F.J.A. (2019) Barriers and facilitators towards adopting a more plant-based diet in a sample of Danish consumers. *Food Quality and Preference*, 73, 288-292.
- Reisch L, Eberle U and Lorek S. (2013). Sustainable food consumption: An overview of contemporary issues and policies. *Sustainability: Science, Practice and Policy* 9(2): 7–25.
- Richter, K. C., Skulas-Ray, A. C., Champagne, C. M., & Kris-Etherton, P. M. (2015). Plant protein and animal proteins: Do they differentially affect cardiovascular disease risk? *Advances in Nutrition*. 6(6), 712–728.
- Ritchie, H., & Roser, M. (2017). Meat and Seafood Production & Consumption. *Our World in Data*, <https://ourworldindata.org/>
- Rothgerber, H. (2013). Real men don't eat (vegetable) quiche: Masculinity and the justification of meat consumption. *Psychology of Men & Masculinity*, 14(4), 363.
- Rousset Catherine, 2016, 16 Mai. *Les collégiens ont testé le menu végétarien*. La Nouvelle République du Centre-Ouest - INDRE ET LOIRE – p. 18 ;
- Roy, J., & Pal, S. (2009). Lifestyles and climate change: Link awaiting activation. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 1(2), 192–200.
- Royez Elizabeth, 2020, 10 Février. *Les plats végétariens veulent plus de place au menu*. Centre Presse (Vienne) – p. 10 ;

- Sabaté, J., Sranacharoenpong, K., Harwatt, H., Wien, M., & Soret, S. (2015). The environmental cost of protein food choices. *Public Health Nutrition*, 18(11), 2067–2073.
- Scarborough, P., Appleby, P.N., Mizdrak, A., Briggs, A. D., Travis, R. C., Bradbury, K. E., & Key, T. J. (2014). Dietary greenhouse gas emissions of meat-eaters, fish-eaters, vegetarians and vegans in the UK. *Climatic Change*, 125(2), 179–192.
- Sobal, J. (2005). Men, meat, and marriage: Models of masculinity. *Food and Foodways*, 13(1–2), 135–158.
- Speroni Maurane, 2019, 11 Février. *Des plats végétariens au restaurant universitaire*. La Nouvelle République du centre-Ouest – p. 10 ;
- Stehfest, E., Bouwman, L., Van Vuuren, D. P., Den Elzen, M. G., Eickhout, B., & Kabat, P. (2009). Climate benefits of changing diet. *Climatic Change*, 95(1–2), 83–102.
- Stern, P. C., Dietz, T., & Kalof, L. (1993). Value orientations, gender, and environmental concern. *Environment and Behavior*, 25(5), 322–348.
- Stibbe, A. (2004). Health and the social construction of masculinity in Men’s Health magazine. *Men and Masculinities*, 7(1), 31-51.
- Sustain. (2014). Eat Better and Less Meat and Dairy. http://www.sustainweb.org/sustainablefood/meat_and_dairy_products_less_is_more/
- Tetens, I., Andersen, L. B., Astrup, A., Gondolf, U. H., Hermansen, K., Jakobsen, M. U., et al. (2013). Evidensgrundlaget for danske råd om kost og fysisk aktivitet. DTU Fødevarerinstitutionen.
- Tilman, D., & Clark, M. (2014). Global diets link environmental sustainability and human health. *Nature*, 515, 518e522
- Tricco C et al. A scoping review on the conduct and reporting of scoping reviews. *BMC Med Res Methodol*. 2016;16:15. [PMID: 26857112]doi:10.1186/s12874-016-0116-42. Canadian Institutes of Health Research
- Truelove, H. B., & Parks, G. (2012). Perceptions of behaviors that cause and mitigate global warming and intentions to perform these behaviors. *Journal of Environmental Psychology*, 32, 246e259.

- Tukker, A., & Jansen, B. (2006). Environmental impacts of products: A detailed review of studies. *Journal of Industrial Ecology*, 10(3), 159–182.
- United Nations Environment Programme. (2010). *Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production - Priority Products and Materials*. http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx1262xPA-PriorityProductsAndMaterials_Report.pdf
- Vainio, A., Irz, X., & Hartikainen, H. (2018). How effective are messages and their characteristics in changing behavioural intentions to substitute plant-based foods for red meat? The mediating role of prior beliefs. *Appetite*, 125, 217-224.
- van der Linden, S. (2015). The social-psychological determinants of climate change risk perceptions: Towards a comprehensive model.
- van Dooren, C., Marinussen, M., Blonk, H., Aiking, H., & Vellinga, P. (2014). Exploring dietary guidelines based on ecological and nutritional values: a comparison of six dietary patterns. *Food Policy*, 44, 36e46
- Van Duyn, M., & Pivonka, E. (2000). Overview of the health benefits of fruit and vegetable consumption for the dietetics professional: Selected literature. *Journal of the American Dietetic Association*, 100(12), 1511–1521.
- Varela Gilles, 2019, 14 Mai. *Strasbourg : Comment la ville espère inciter vos enfants à manger végétarien à la cantine*. 20 Minutes. Récupéré de <https://www.20minutes.fr/strasbourg/2516931-20190514-strasbourg-comment-ville-espere-inciter-enfants-manger-vegetarien-cantine>;
- Vieux, F., Darmon, N., Touazi, D., & Soler, L. G. (2012). Greenhouse gas emissions of self-selected individual diets in France: changing the diet structure or consuming less *Ecological Economics*, 75, 91e101.
- Viriet Léa, 2017, 12 Décembre. *Au resto U, des plats végétariens pour les étudiants*. Ouest-France – Rennes – p. Rennes_13 ;
- Westhoek, H., Rood, T., van den Berg, M., Janse, J., Nijdam, D., Reudink, M., & Woltjer, G. B. (2011). The protein puzzle: the consumption and production of meat, dairy and fish in the European Union (No. 500166001). Netherlands Environmental Assessment Agency

- WHO (2008). European action plan for food and nutrition policy 2007e2012. Copenhagen, Denmark: WHO Regional Office for Europe.
- Willett, W., Rockstrom, J. Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen S., Murray, C. J. L. (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 393 (10170), 447-492.
- World Cancer Research Fund (2007). Food, nutrition, physical activity, and the prevention of cancer: A global perspective. Washington, DC: American Institute for Cancer Research (AICR).
- World Wildlife Foundation (WWF). (2017). Appetite for Destruction. <https://www.wwf.org.uk/updates/appetite-fordestruction>
- Y.T. 2018, 5 Décembre. *Un repas végétarien toutes les six semaines*. Ouest-France – Nantes Sud-Loire Vignoble – p. Nantes Sud-Loire Vignoble_12 ;
- Yip, C. S., Crane, G., & Karnon, J. (2013). Systematic review of reducing population meat consumption to reduce greenhouse gas emissions and obtain health benefits: effectiveness and models assessments. *Int J Public Health*, 58(5), 683-693. Doi:10.1007/s00038-013-0484-z
- Zhou, X., Perez-Cueto, A., dos Santos, Q., Monteleone, E., Giboreau, A., Appleton, K. M., et al. (2018). A systematic review of behavioural interventions promoting healthy eating among older people. *Nutrients*, 10, 128. <https://doi.org/10.3390/nu10020128>.
- Zur, I., & Klöckner, C. A. (2014). Individual motivations for limiting meat consumption. *British Food Journal*, 116(4), 629–642.

ANNEXES

Annexe 1 : Requête saisie dans la base de données Eureka

Requête Eureka :

Mots clés :

TIT_HEAD= (Végé | végétale%4protéine* | végétari* | végétan* | vegan* | flexitar* | "sans viande" | "dimin*%4viande" | "rédu*%4viande" | fausse viande)
& LEAD= (végétar*)*

Critères de recherches :

Presse écrite, quotidiens & sélection de journaux d'affaires

Provenance Canada et Europe

Sources Francophones uniquement

Par nom de source (Cf. Liste ci-dessous)

Du 1^{er} Janvier 2015 au 11 Mai 2020

- Sélection de journaux d'affaires généralistes francophones :

La tribune, (Sherbrooke, QC)

Enjeux - les échos,

Challenges,

Stratégies,

L'usine nouvelle,

L'expansion,

Le journal des entreprises,

L'entreprise,

Les affaires

- Sélection de journaux quotidiens francophones en provenance du Canada et de l'Europe :

24 Heures (Suisse)

24 heures Montréal

Acadie Nouvelle

AGEFI Quotidien, L'

Aisne nouvelle, L'

Aujourd'hui en France
Avenir, L'
Berry républicain, Le
Bien Public, Le
Bulletin Quotidien
Capitale, La
Centre Presse (Vienne)
Centre Presse Aveyron
Charente libre
CNews Matin - Lyon Plus
Correspondance de la Presse, La
Correspondance de la Publicité, La
Correspondance économique, La
Courrier de l'Ouest, Le
Courrier picard
Croix, La
Dépêche du Midi, La
Devoir, Le
Dordogne Libre
Echo républicain, L'
Echos, Les
Echos, Les - Avis financiers (français)
Équipe, L'
Est éclair, L'
Est Républicain, L'
Figaro, Le
Havre Libre
Havre Presse, Le
Humanité, L'
Indépendant, L'
Journal de Montréal, Le
Journal de Québec, Le
Journal de Saône et Loire, Le
Journal du Centre, Le

Lettre A, La
Lettre de l'audiovisuel, La
Liaisons sociales Quotidien
Libération
Libération Champagne
Libre Belgique, La
LSA
Maine Libre, Le
Matinale du Monde, La
Metro (Bruxelles)
Métro (Montréal, QC)
Meuse, La
Midi Libre
Monde, Le
Montagne, La
NewsPress (français)
Nord Éclair
Nord Littoral
Nouvelle Gazette, La
Nouvelle République des Pyrénées, La
Nouvelle République du Centre-Ouest, La
Ouest-France
Ouest-France - L'édition du soir
Paris-Normandie
Parisien, Le
Petit Bleu d'Agen, Le
Populaire du Centre, Le
Presse Canadienne, La
Presse Océan
Presse+, La
Progrès de Fécamp, Le
Progrès, Le (Lyon)
Provence, La
Province, La

Quotidien, Le (Saguenay, QC)

République du Centre, La

Soir, Le

Stratégies - Le 13h

Sud Ouest

Télégramme, Le (Bretagne)

Temps, Le

Tribune de Genève

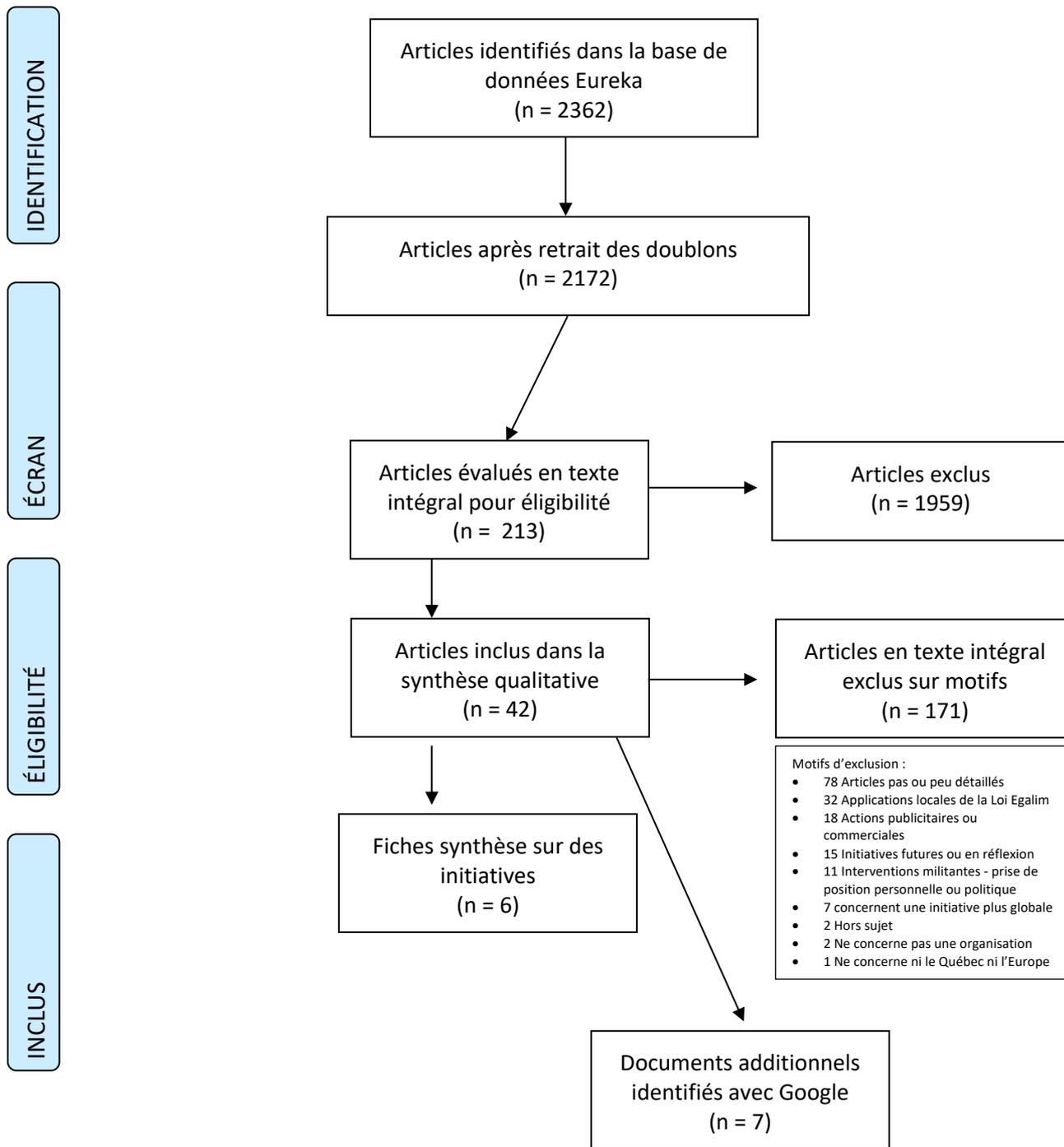
Tribune, La (France)

Union, L' (France)

Voix du Nord, La

Yonne républicaine, L'

Annexe 2 : Flow Chart – DAGRAMME PRISMA



Annexe 3 : Grille d'extraction des données

Article		CARACTÉRISTIQUES CONTEXTUELLES							DESCRIPTION					ANALYSE		
Code revue	Base de données	Titre	Auteur	Année	Journal	Pays	Région	Nom de l'organisation	TYPE D'ORGANISATION	POPULATION CIBLÉE	TYPE D'ACTION	RÉSUMÉ	OBJECTIF(S) DE L'INTERVENTION (CC)	ÉLÉMENTS CLÉS (CC)	FORCE (CC)	LIMITES/DÉFIS (CC)
1	Eureka	À Grandmont, le végétarien au menu.	Mesvant	2019	La Nouvelle République du Centre-Ouest	France	Indre et Loire	Restaurant universitaire Grandmont	Établissement universitaire	Jeunes générations - étudiants	Repas végétarien en restauration	Depuis 2006 le chef du Restau U propos chaque jour une option végétarienne auprès de 1300 étudiants qui fréquentent son restaurant.	Répondre à la demande d'une association d'étudiante d'avoir une alternative végétarienne quotidienne au restaurant universitaire	L'impulsion est venue de l'Association étudiante pour la protection de la nature et de l'environnement (APNE). "Cela nous fait un plat en plus à préparer, mais ce n'est pas plus difficile que le reste". Chaque jour, 10 à 15 % des plats principaux servis sont ceux à « pastilles vertes ».	"(...)" ce chef volontariste." "Cette dernière (liste produits légumineux) s'est peu à peu enrichie."	"Il y avait encore peu de produits disponibles dans la base du Crous. » Depuis, il jongle avec les ingrédients pour proposer chaque jour un plat à pastille verte. "Cela nous fait un plat en plus à préparer (...)"
2	Eureka	À la cantine, les chefs se forment à la cuisine végétarienne.	Ouest France	2019	Ouest France	France	Lannion	Centre national de la fonction publique territoriale et Lannion-Trégor communauté	Organisation municipale	Gestionnaires service alimentaire	Offre de stage et formation	Le CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale) et Lannion-Trégor Communauté ont initié quatre jours répartis sur l'année pour épauler les cuisiniers dans leur adaptation aux nouvelles mesures de la loi Egalim.	Épauler les cuisiniers dans leur adaptation aux nouvelles mesures légales (proposer un repas végétarien par semaine au restaurant scolaire).	(...) sous la houlette de la formatrice du CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale (...) (...) les chefs cuisiniers ont goûté leur production avant qu'elle vienne régaler les petits palais.	À Lille, affirme la formatrice, une expérimentation de deux repas végétariens par semaine a permis de faire une économie d'intendance de 40 % sur une année. De quoi acheter des produits locaux et bio, sans compter le gaspillage qui a diminué de manière drastique.	Cette nouvelle exigence est plutôt difficile à mettre en œuvre pour des chefs formés à composer des menus contenant viande ou poisson.
3	Eureka	À la carte du restaurant municipal, deux menus végétariens par semaine.	Ouest France	2020	Centre Presse Aveyron	France	Occitanie - Rodez	Restaurant municipal de Cransac	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Le chef du restaurant municipal de Cransac s'attache à proposer deux fois par semaine un menu végétarien aux pensionnaires accompagnés d'une démarche pédagogique explicative et participative pour sensibiliser ces derniers aux bénéfices santé et environnementaux de ce type de menu.	Proposer des menus santé, savoureux et respectueux de l'environnement aux pensionnaires du restaurant municipale de Cransac.	« J'ai accompagné cette orientation culinaire avec beaucoup de pédagogie, axée sur des échanges permanents. Je leur explique ma cuisine, en leur soulignant qu'une bonne hygiène alimentaire est synonyme de bonne santé et que les menus végétariens, qui consistent à remplacer des protéines animales au profit de celles végétales, s'inscrivent dans cette démarche. Au fil des ans, les réactions ont plutôt été bonnes et nous avons même initié une sorte de « jeu de piste » autour du goût, où il leur faut retrouver quels sont les aliments qu'ils viennent de manger. »	« Il faut savoir également que les jeunes sont sensibles aux bienfaits de cette cuisine végétarienne, et de l'impact positif qu'elle a pour notre planète." "J'ai accompagné cette orientation culinaire avec beaucoup de pédagogie, axée sur des échanges permanents."	"Au fil des ans, les réactions ont plutôt été bonnes". Financièrement, grâce à l'approvisionnement en circuits courts, avec autour de 25 000 repas annuel on atteint l'équilibre voire même on peut dégager une certaine marge ».
4	Eureka	À la fac, le végane s'invite à table.	Ouest France	2019	La Provence	France	Provence - Alpes - Côte-D'azur - Aix-en-Provence	Restaurant universitaire Les Gazelles	Établissement universitaire	Jeunes générations - étudiants	Action de sensibilisation ponctuelle	À l'occasion de la semaine étudiante du développement durable un restaurant universitaire décide de relever le défi de l'association militante de défense des animaux L214 et de composer un menu 100% végétal.	Répondre au défi de l'association de défense des animaux L214 de composer un menu entièrement végétal.	"Dans le cadre de la semaine étudiante du développement durable, 143 menus végane ont été servis mercredi au restaurant universitaire Les Gazelles. Initiative lancée par l'association de défense des animaux L214, qui après avoir mis au défi les chefs cuisiniers de restaurants traditionnels de composer un menu entièrement végétal, s'attaque pour la première fois aux restaurants universitaires."	"Nous faisons souvent du vegan sans le savoir. Tout est cuisiné sur place, quel que soit le type de cuisine, il y a des règles à suivre. Là, c'est l'absence de matière animale ; ce n'est pas plus compliqué. C'est même plus valorisant pour nous car on utilise davantage de produits de saison".	Tous les menus sont analysés par un diététicien du Crous afin d'éviter toute carence alimentaire. Mais, pour certains étudiants, les idées reçues ont encore la vie dure" Ça peut être dangereux pour la santé".
5	Eureka	À la foire Biozone, on sensibilise au végétarisme.	Ouest France	2017	Ouest-France	France	Bretagne - Dinan	Association végétarienne de France	Association à but non lucratif	Grand public	Conférence et rencontre d'échange	Mise en place d'une démarche pédagogique lors d'un événement grand public (foire) par la tenue d'un stand dédiée à la sensibilisation sur l'alimentation végétarienne par l'association végétarienne de France.	Sensibiliser les visiteurs de la foire régionale Biozone sur la consommation de viande, et surtout, sur ce qui peut la remplacer.	"Présente ce week-end à la foire régionale Biozone, à Guerlédan (Morbihan-Bretagne), l'Association végétarienne de France sensibilisait les visiteurs sur la consommation de viande, et surtout, sur ce qui peut la remplacer."	"(...) Pour éclairer sur ce phénomène de société." Outre le phénomène de société, le jeune homme de 28 ans avance surtout des arguments liés à la santé : « Elle est certainement l'élément déclencheur pour beaucoup de végétariens. "La démarche de l'Association végétarienne de France se veut pédagogique afin de sensibiliser la population."	« On ne dit pas qu'il faut à tout prix arrêter de manger de la viande, mais qu'il y a d'autres solutions."

6	Eureka	À Troyes, des menus végétariens proposés depuis 2015.	Ouest France	2019	L'Est Éclair	France	Grand Est - Troyes	Mairie de Troyes	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Dans une démarche collaborative en association avec les parents, la municipalité de Troyes s'attache depuis 2015 à proposer des repas ou une alternative végétarienne aux enfants de la crèche, de l'accueil de loisirs et de l'école.	Répondre aux différents besoins et aux demandes des parents et participer à la découverte des goûts des enfants.	"(...) dès 2015 on a donné la possibilité aux familles de choisir entre deux menus: végétarien protéiné ou classique, quatre fois par semaine."	"Nous travaillons avec des parents testeurs, qui contribuent à nous ouvrir à de nouvelles choses ou à aller plus loin dans la démarche." Quatre ans après la mise en œuvre, où en est-on ? 20% des enfants prennent le menu végétarien protéiné. C'est un chiffre stable sur ces trois dernières années.	Comme on travaille avec des petits, on s'attache à ce que l'assiette soit bonne au goût et visuelle.
7	Eureka	Au resto U, des plats végétariens pour les étudiants.	Ouest France	2017	Ouest-France	France	Bretagne - Rennes	Restaurant universitaire de Rennes - CROUS Bretagne	Établissement universitaire	Jeunes générations - étudiants	Repas végétarien en restauration	Les étudiants de la ville de Rennes ont désormais la possibilité de manger sans viande et sur le pouce au restaurant universitaire.	Répondre à l'évolution de la demande des étudiants en matière de menu disponible pour qu'à termes, la majorité des restaurants universitaires offrent des menus végétariens.	Depuis deux ans, une expérimentation est menée dans différents restos U sur le végétarien. Cette offre est aujourd'hui disponible dans quatre restaurants universitaires (...) L'offre végétarienne, voire végétalienne, est aussi disponible pour les sandwichs, paninis et salades.	« le resto U offre la possibilité de manger sainement pour 3,25 €, même si l'on n'est pas végétarien ». Pour s'adapter aux pauses déjeuner des étudiants qui sont de plus en plus courtes plusieurs restos U, dont le Métro, ont installé un libre-service. Il prend la forme d'une supérette où les jeunes vont faire leurs courses pour leur repas : « Salades, sandwichs, tout est cuisiné sur place, comme le reste des plats ».	« C'est parfois compliqué quand il s'agit d'un petit resto U qui ne propose qu'un ou deux plats » «l'idée pourrait être améliorée pour qu'il y ait davantage de choix : par exemple, il y aurait pu avoir un steak au soja dans le hamburger ».
8	Eureka	Au resto universitaire, le végétarien a du succès !	Ouest France	2018	Ouest-France	France	Sarthe	Restaurants universitaires du Mans	Établissement universitaire	Jeunes générations - étudiants	Repas végétarien en restauration	Pour répondre à une exigence imposée de proposer quotidiennement des plats végétariens, les chefs des restaurants universitaires innovent et réapprennent à cuisiner avec de nouveaux produits pour permettre aux étudiants de bénéficier d'une alternative aux protéines animales ou de réduire leur consommation de viande.	Proposer tous les jours un plat végétarien aux étudiants.	Depuis cette mesure, la gamme végétarienne offerte aux étudiants s'est diversifiée : « Il y a quelques mois, on proposait uniquement des salades ou des sandwichs. Maintenant, on cuisine des risottos ou des crumbles de légumes », raconte Christophe Piron, second de cuisine.	Dans tous les RU, le constat est unanime : les plats végétariens ont conquis le cœur des étudiants. « Le mange des repas sans viande, donc c'est une bonne alternative au poisson », explique Fadwa. Quant à Élise, elle confie : « on a l'impression que le végétarien est plus gastronomique que les plats traditionnels ».	(...) Se constituer une carte (...) « Il y a quelques années, la création de plats végétariens n'était pas enseignée dans les formations originelles ».
9	Eureka	Carrefour signe la première MDD végétarienne.	Ouest France	2015	LSA	France	Nationale	Carrefour	Entreprise privée	Grand public	Partenariat	Le distributeur agroalimentaire français Carrefour souhaite encourager l'essor du végétarisme et les régimes flexitariens par la création d'une marque distributeur créée pour répondre au plus près des besoins consommateurs et avec consultation d'associations engagées.	Accompagner l'essor du végétarisme, mais surtout du flexitarisme (réduction de la consommation de protéines animales au profit des fruits et des légumes) grâce à Carrefour -La Cuisine végétarienne.	Une marque gourmande à souhait a été imaginée pour les adeptes du régime flexitarien tout en répondant aux critères des végétariens, et même des végétaliens.	Des associations comme L'Association végétarienne de France (AVF) et L214 (défense animale) sont consultées à plusieurs reprises. Surtout, la décision est prise de pousser le cahier des charges extrêmement loin : sans viande et sans poisson, bien sûr, mais aussi sans huile de palme, sans colorant ni arôme artificiel, sans OGM et sans graisse animale ni additifs issus d'animaux.	Reste la question - essentielle - du goût. Conscient que le principal frein à la consommation de produits végés était leur manque supposé de gourmandise (...).
10	Eureka	Collège Camille-Vallaux: Un menu végétarien "maison".	Ouest France	2018	Le Télégramme	France	Bretagne - Morlaix	Collège Camille-Vallaux	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Action de sensibilisation ponctuelle	Suite à une première intervention d'Eldrine, de l'association « Du flocon à la vague », sur le thème de l'eau, les élèves de cinquième B ont travaillé par groupes sur la confection d'un repas peu consommateur d'eau, un repas végétarien.	Créer un repas peu consommateur d'eau pour le self du collège pour sensibiliser les jeunes aux enjeux environnementaux actuels.	L'heure des délibérations étant arrivée, deux membres de l'association « Lost in the swell », ces surfeurs Brestoïses à la recherche de nouvelles vagues en utilisant des transports écologiques, sont venus compléter le jury qui allait décider du meilleur menu. Ceci a été fait après que ces deux membres ont présenté leur expérience africaine et validé l'attribution aux élèves du diplôme d'écoresponsabilité sur l'eau. Les élèves seront associés à une partie de la préparation en cuisine pour ce repas qui sera servi le 17 mai, au self du collège.	(...) les élèves de cinquième B ont travaillé par groupes sur la confection d'un repas peu consommateur d'eau, un repas végétarien.	

11	Eureka	Collège : Lundi sans viande ni poisson.	Ouest France	2019	Paris-Normandie	France	Normandie - Pays de Caux	Restaurant du collège Victor-Hugo	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Instauration d'un "lundi vert" avec menu végétarien pour sensibiliser les jeunes aux enjeux de l'alimentation végétarienne (environnement, santé, éthique animale).	Sensibiliser les jeunes au traitement des animaux d'élevage et aux enjeux environnementaux.	Depuis février, les déjeuners du lundi ne comportent ni viande, ni poisson, sur une initiative du CESC, Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté, composé de représentants de la communauté éducative. Cela faisait écho à un appel national lancé par 500 personnalités, avançant des raisons environnementales, de santé publique, d'éthique animale.	« Pas de poulet ni de bœuf dans le tajine, mais les protéines sont là. Les besoins alimentaires sont assurés », précise le cuisinier Saïd Khelfoun, maintes fois récompensé lors du challenge annuel « Bien manger en Normandie ».	(...) une pétition pour le retour de la viande le lundi n'a recueilli que quinze signatures, (...).
12	Eureka	Cuisine végétarienne avec Nat'Harmonie	Ouest France	2018	Sud-Ouest	France	Médoc	Association de Yoga Samara Nat'Harmonie	Association à but non lucratif	Grand public	Offre de stage et formation	Proposition d'un stage alliant cuisine végé et yoga pour valoriser l'art de cuisiner végétarien avec des goûts et des saveurs.	Démontrer que la viande n'est pas un indispensable pour bien manger et qu'il est possible de varier les plats - Faire découvrir de nouveaux goûts et nouvelles saveurs.	Les stagiaires ont pu concocter et goûter plusieurs menus. Pour ce premier stage, le thème abordé était les fruits et les légumes, le goût et les épices.	(...) un stage de cuisine végétarienne animé par Michèle Schmitt-Remark, chef du restaurant biologique et végétarien L'Hermitage. À la fin du stage, c'est avec enthousiasme qu'il a été formulé le souhait de renouveler cette aventure. Un nouveau week-end a donc été proposé pour octobre 2018, sur le thème des protéines et les céréales.	Isabelle Bessou souhaite faire une demande de salle auprès de la mairie afin de réitérer l'expérience.
13	Eureka	Dans les cantines montargaises, depuis deux ans déjà, on sert des repas végétariens.	Ouest France	2019	La République du Centre	France	Loiret	Écoles de la ville de Montargis.	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Proposition d'un menu végétarien savoureux aux enfants des écoles de Montargis et pédagogie autour du menu/de l'assiette dispensée par les chefs du restaurant eux-mêmes.	Sensibiliser aux enjeux du développement durable lié à l'alimentation végétarienne.	En effet, depuis un peu plus de deux ans déjà, des repas végétariens sont servis régulièrement. Et il ne s'agit pas de servir de simples plats sans viande, mais d'élaborer avec l'aide d'une diététicienne de vrais menus, nutritifs et savoureux, qui sont ensuite concoctés à la cuisine centrale, rue des Métiers.	Nous essayons de retransmettre notre passion en cuisinant des plats simples, qui ont du goût. Éric Pointeau et les autres cuisiniers se remuent les méninges pour élaborer des recettes susceptibles de ravir les papilles des plus jeunes. Les agents des restaurants scolaires apportent eux aussi leur pierre à l'édifice en expliquant ce qui se trouve dans l'assiette. "Une seule règle : il faut qu'ils goûtent".	Et il ne s'agit pas de servir de simples plats sans viande, mais d'élaborer avec l'aide d'une diététicienne de vrais menus, nutritifs et savoureux (...) « Il faut que ce soit appétissant pour les enfants » "C'est un travail que l'on mène de la maternelle jusqu'au CM2".
14	Eureka	Des menus végétariens au restaurant scolaire.	Ouest France	2019	Midi Libre	France	Occitanie - Béziers	Restaurant scolaire Montpellier	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Instauration progressive de repas 100% végétariens de qualité cuisinés avec des produits frais et locaux dans les restaurants scolaires.	Servir des plats végétariens de qualité nutritionnelle et faire découvrir aux enfants des saveurs et légumes moins communs.	(...) « nous avons progressivement diminué les quantités de viande dans les menus et cela fait déjà deux ans que nous avons intégré des repas 100% végétariens. Nous avons commencé doucement, pour adapter nos préparations et habituer les enfants. Le lundi c'est végétarien, le mardi c'est poisson et le jeudi c'est bio. Dans les menus végétariens, nous essayons de remplacer la viande par des légumineuses plutôt que des substituts industriels comme les steaks végétariens, et finalement les enfants préfèrent ».	Dans les cuisines du restaurant scolaire sont confectionnés des repas avec des produits frais et locaux, sans faire appel à des cuisines centralisées, une qualité de plus en plus rare dans les collectivités. Nous avons la chance d'avoir une cantine où les plats sont cuisinés sur place avec des produits frais, de saison et locaux. Nous faisons appel à une diététicienne qui nous conseille sur la constitution des menus.	Des plats végétariens oui, mais avec une qualité nutritionnelle.

15	Eureka	Des menus végétariens dans l'assiette des écoliers ambarrois.	Ouest France	2019	Le progrès (Lyon)	France	Auvergne - Rhône-Alpes - Ambérieu-en-Bugey	Cuisine centrale municipale Ambérieu-en-Bugey	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	À la suite d'une pétition lancée par les parents la municipalité a instauré depuis l'an dernier une journée sans viande dans les cantines scolaires. Une démarche progressive et aux multiples enjeux auxquels ont su s'adapter les chefs de la cuisine centrale.	Instaurer un menu végétarien équilibré chaque semaine pour les restaurants scolaires de la ville.	Un repas sans viande est servi une fois par semaine dans les restaurants scolaires municipaux depuis la rentrée.	Notre plan alimentaire est établi pour vingt repas sur cinq semaines. Le menu végétarien implique de diversifier les différentes sources de protéines végétales (céréales et légumineuses) et animales (œufs et produits laitiers) », dit le chef. On a beaucoup communiqué avec nos fournisseurs en amont et l'on a travaillé avec une nutritionniste ». On a aussi vu que c'était réalisable sans surcoût. Mais une nutritionniste nous a appuyés dans un cadre sécurisé pour bien répondre aux besoins alimentaires de tous les enfants. Pour certains, le repas du midi est le seul repas équilibré de la journée.	Il ne suffit pas de biffer les produits carnés de la carte. Encore faut-il respecter les apports nutritionnels recommandés. C'est nouveau pour nous. On essaie de cuisiner des plats goûteux. "Par rapport aux goûts, aux textures, aux habitudes alimentaires et pour la conception des recettes, on est dans un temps d'adaptation". "C'est une manière de travailler différente, avec de nouveaux produits (...)" "Le restaurant scolaire est soumis au programme national nutrition santé qui limite les sucres ajoutés, les matières grasses inutiles, fixe les apports en fer et en calcium. (...) Donc ce n'est pas réglementaire pour nous pour le moment de proposer un repas végétarien tous les jours".
16	Eureka	Des menus végétariens proposés aux écoliers.	Ouest France	2015	Sud-Ouest	France	Nouvelle-Aquitaine - Béarn et Soule	Cantines de l'agglomération Paloise	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	À compter du 1er septembre - et à l'instar de ce qui se pratique désormais dans de nombreuses villes en France - des " menus végétariens " seront proposés dans tous les restaurants scolaires. Ces derniers remplaceront les " repas sans porc " qui étaient jusque-là à la carte.	Proposer un menu végétarien à l'école répondant à une demande en augmentation des parents pour des raisons religieuses ou de santé.	Concrètement, des menus sans viande seront disponibles tous les jours de l'année. "Des crustacés, des mollusques, mais aussi des plats complets sources de protéines végétales associant céréales et légumineuse, fruit oléagineux ", seront également d'actualité décline une plaquette, éditée par la Ville de Pau, et diffusée aux parents d'élèves depuis la fin de la semaine dernière.	" Il y a beaucoup de débats autour des menus des cantines, (...) Ceux qu'on va mettre en place sont idéaux : on peut être végétarien sans appartenir à une confession religieuse." "C'est une très bonne nouvelle. Nos enfants vont enfin pouvoir manger."	" Il y a beaucoup de débats autour des menus des cantines (...)"
17	Eureka	Des menus végétariens tous les jours à la cantine.	Ouest France	2017	Le Parisien	France	Essonne	Mairie de Brétigny-sur-Orge	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Après presque un an d'expérimentation, réalisée essentiellement lors des vacances scolaires, la municipalité de Brétigny-sur-Orge a décidé de généraliser les plats végétariens dans les cantines des écoles dès la rentrée.	Généraliser les menus végétariens dans tous les restaurants scolaires de la ville et répondre à toutes les particularités alimentaires des exigences des parents et des enfants.	La ville a donc opté pour un système de préinscriptions obligatoire mis en place depuis hier sur son site Internet. Nous voulions trouver un système qui contente tout le monde, sans surcoût pour les familles, tout en gardant une logique républicaine. La mise en place de ces menus répond à toutes les particularités alimentaires. Un premier bilan, dressé après les vacances de la Toussaint, avait permis de constater le succès de ces plats auprès des familles.	La mise en place de ces menus répond à toutes les particularités alimentaires. Les préinscriptions, effectuées au moins quinze jours à l'avance, sont nécessaires afin d'anticiper les besoins pour préparer les menus, ajuster au mieux les quantités tout en luttant contre le gaspillage alimentaire »	(...) les familles devront se préinscrire au moins quinze jours à l'avance (...) Si dans les cantines, le réflexe a été rapidement pris, pour faciliter le travail du prestataire de restauration un système d'étiquette verte posée sur les plateaux ou de badge spécifiques aux végétariens a été mis en place. Une alternative aux repas dits « classiques » qui demande une nouvelle organisation pour les services de la commune et le prestataire de restauration.
18	Eureka	Des plats végétariens au restaurant universitaire	Ouest France	2019	La Nouvelle République du Centre-Ouest	France	Centre-Val de Loire	CROUS de Poitiers	Établissement universitaire	Jeunes générations - étudiants	Repas végétarien en restauration	Depuis le mois de février 2018, les trois restaurants universitaires de Poitiers et les cafétérias gérés par le Crous (5 000 repas servis chaque jour) proposent quotidiennement une alternative végétarienne (...). « Ça facilite la vie. Les plats sont complets, équilibrés et consistants. »	Proposer quotidiennement un repas de qualité, santé et répondant aux aspirations des étudiants.	"On avait des demandes récurrentes de la part d'étudiants". "On participe à un groupe de travail régional pour élaborer les recettes. Aujourd'hui, même les étudiants qui ne sont pas végétariens sont tentés par les plats." S'il y a toujours eu quelques sandwichs sans viande, l'offre s'est élargie depuis l'année dernière. Et plutôt que de retirer les produits carnés des sandwichs, les équipes du Crous les remplacent désormais par des légumineuses ou du soja.	« A la rentrée prochaine, on enlèvera le poisson le mardi et le jeudi dans tous les restaurants », annonce le conseiller en restauration. Il sera attentif au retour sur expérience du Crous de Grenoble qui a lancé le « lundi sans viande ». « On pourrait peut-être le tester un lundi par mois. »	« Notre façon de travailler a changé. Aujourd'hui, on regarde si les apports protéiniques sont suffisants ».

19	Eureka	Des plats végétariens servis au collège public.	Ouest France	2018	Ouest France	France	Mayenne Nord	Conseil départemental et Manger bio 53	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Action de sensibilisation ponctuelle	Jeudi, les collégiens ont eu droit à un repas 100 végétarien confectionné avec des produits locaux et biologiques. Une action du conseil départemental et Manger Bio 53.	Mettre en avant les produits biologique et mayennais et des recettes végétales dans des recettes innovantes et dynamiser les chefs d'établissements en restauration scolaire, décloisonner, favoriser les échanges.	Jeudi, les collégiens avaient le choix entre trois plats végétariens. « Les élèves ne savent pas ce qu'ils ont dans leur assiette. Ils ont tous choisi le gâteau au chocolat sans savoir qu'il y a des haricots rouges. Ils ont mangé et ont aimé car le chocolat est tellement fort qu'ils ne se sont pas aperçus qu'il y avait cet ingrédient ».	(...) cinq chefs cuisiniers ont construit ce repas de manière équilibré, de l'entrée au dessert, quel que soit le choix de l'élève. La part protéinée est aussi présente dans les desserts. Ils ont été confectionnés à partir d'œufs et de haricots rouges. « C'était trop bon ». Les pâtes et les produits laitiers étaient bios et produits en Mayenne. Le reste des aliments est local. Cette action permet aux chefs cuisiniers des établissements scolaires de la Mayenne de travailler ensemble, de partager leurs recettes et savoirs. C'est aussi un des buts de cette action que de dynamiser les chefs d'établissements et de décloisonner »	"Les élèves ne savent pas ce qu'ils ont dans leur assiette. Ils ont tous choisi le gâteau au chocolat sans savoir qu'il y a des haricots rouges."
20	Eureka	Des repas végétariens au menu des cantines.	Ouest France	2017	Le Parisien	France	Île-de-France - Paris	Mairie du 11 ^e arrondissement de Paris	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Une offre alternative est proposée tous les jours dans toutes les écoles, collèges et lycées de l'arrondissement.	Sensibiliser les jeunes aux vertus des protéines végétales pour le goût et l'équilibre alimentaire.	Cette offre alternative quotidienne est proposée en plus du repas sans viande hebdomadaire instauré en 2009 par le maire écologiste. "L'alimentation trop carnée est à l'origine de maladies tels que l'asthme ou diabète et de problèmes de surpoids et d'obésité : Il est important de sensibiliser les jeunes aux vertus des protéines végétales pour le goût et l'équilibre alimentaire".	Cette offre alternative quotidienne est proposée en plus du repas sans viande hebdomadaire instauré en 2009 par le maire écologiste. (...) les petits carnassiers ne bouident pas le menu végétarien proposé une fois par semaine. « De plus en plus d'enfants refusent de manger de la viande car ils font le lien avec les animaux ». "(...) Mais quand on fait l'effort de goûter, on se dit que finalement ce n'est pas si mauvais".	S'ils (les petits carnassiers) sont encore très nombreux sur les banes des écoles (...). "J'adore la pizza et les raviolis végétariens mais je n'aime pas le tofu ou les steaks de soja. Si je ne mange pas suffisamment, je goûte davantage et le soir, je me prends une double ration de plat et deux desserts". "Quand c'est nouveau, on a des préjugés". Récemment mise en place, la mesure n'a pas encore fait beaucoup d'adeptes : seulement 2 % sont inscrits. « C'est le démarrage ».
21	Eureka	Des repas végétariens pour la santé et le climat.	Ouest France	2016	Sud-Ouest	France	Nouvelle-Aquitaine - Bordeaux Rive droite	Ville de Bordeaux et Syndicat Umih Gironde (Union des métiers et industries de l'hôtellerie)	Organisation municipale	Grand public	Partenariat	Une convention a été signée hier entre la Ville de Bordeaux et le syndicat Umih Gironde (Union des métiers et industries de l'hôtellerie) pour que les restaurants proposent chaque dernier mardi du mois un menu végétarien.	Mettre en place un "repas pour la planète", un repas sobre en énergie, peu polluant et bon pour la santé et relever le défi végétarien pour réduire l'empreinte carbone de la ville de bordeaux.	Lors de la signature de la convention, hier, Alain Sylvestre a évoqué un "défi végétarien pour réduire l'empreinte carbone de Bordeaux liée à l'alimentation". L'opération vise à étendre aux restaurants la pratique d'un mardi par mois végétarien qui existe déjà dans les cantines scolaires communes à Bordeaux et Mérignac (22 000 repas par jour). La première édition aura lieu dès le 26 janvier, dans les restaurants qui voudront bien participer. Un mardi par mois, cela n'aura pas un gros impact, mais de l'avis de tous, il s'agit de lancer une dynamique (...).	À Bordeaux, les touristes étrangers réclament souvent du végétarien, sans forcément le trouver. L'agglomération compte plus de 800 restaurants, mais il n'y que trois 100 % végétariens. Le but du "mardi veggie" est d'améliorer cette situation.	Il restait à convaincre les restaurateurs, et je me disais « on va tomber sur de gros viandards !" "(...) il n'y a pas une grande demande pour des menus végétariens, mais s'il y a une offre il y aura une demande. Nous allons motiver le plus de restaurateurs possibles".
22	Eureka	En plus du bio, les élèves mangent végétarien une fois par semaine.	Ouest France	2018	La Voix du Nord	France	Hauts-de-France - Arras	École de la ville d'Arras	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Une repas végétarien hebdomadaire est servi aux élèves de l'école d'Arras.	Sensibiliser au bio et à une alimentation saine dès le plus jeune âge.	« (...) les grands commencent à s'intéresser à ce qu'il y a dans l'assiette." « Mais les parents paient toujours le même tarif. C'est la commune qui absorbe l'augmentation ».	La ville lui a également demandé, le mois dernier, d'intégrer un produit bio dans chaque repas. « Mais les parents paient toujours le même tarif. C'est la commune qui absorbe l'augmentation »	Qu'il s'agisse de l'entrée, du plat, ou du dessert. La décision a un coût : elle a entraîné une augmentation de 7,4% du prix des repas, qui passent de 2,16 à 2,32 euros.

23	Eureka	Jeu di vé gé ta ri en dans les é co les.	Ouest France	2016	La Nouvelle Gazette	Belgi que	Charler oi - La capitale Braban Wallon	Sodexo	Entreprise privée	Jeunes généra tions - enfants, adolescents	Repas végéta rien en restauration	En collaboration avec l'association végétarienne EVA, l'entreprise Sodexo s'adapte aux cahiers des charges des établissements scolaires et besoin consommateurs pour proposer des plats végéta riens au quotidien (alternative) aux enfants.	Développer l'idée d'un jeudi végéta rien auprès des consommateurs pour répondre au cahier des charges des établissements scolaires	"L'alimentation végétarienne est un thème qui intéresse davantage les gens et la tendance va en augmentant. Elle jouit des faveurs surtout de la jeune génération et mieux, on est « in » lorsqu'on est végétarien."	"Cela fait 3 ans que la société travaille avec l'association EVA (Alternative Végétarienne Éthique) et la ville de Gand qui fut la première ville à adopter un jour « officiel » végétarien par semaine. C'est ce que l'on a appelé la « campagne Jeudi Veggie », ayant pour but de développer l'idée d'un jeudi végétarien auprès des consommateurs."	« Nos recettes sont toutes équilibrées au point de vue nutritionnel et gustatif. Les menus sont étudiés par une diététicienne agréée de Sodexo pour que les repas soient suffisamment riches en protéines, grâce à la présence de légumineuses, notamment ».	« Les cahiers des charges de plus en plus d'établissements scolaires nous demandent de proposer une alternative végétarienne ».
24	Eureka	La cantine scolaire adopte le menu végéta rien.	Ouest France	2019	Sud-Ouest	Fran ce	Nouvell e- Aquitai ne - Pays Basque	Écoles de la ville de Bordeaux	Organisation municipale	Jeunes généra tions - enfants, adolescents	Repas végéta rien en restauration	Deux mois avant l'obligation légale, la cantine scolaire propose un repas sans viande, une fois par semaine.	Anticiper les exigences de la future loi Egalim	" Nous y travaillons depuis deux ans, soit bien avant que l'on parle d'une loi, car suite aux états généraux de l'alimentation, on sentait bien les évolutions à venir ", (...) Le responsable se félicite de cette anticipation gérée par son équipe, car l'on ne supprime pas impunément la viande de la carte, du jour au lendemain".	"Et à entendre Franck Serenne, les enfants ont été plus vite convaincus que les cuisiniers par ce nouveau régime tournant le dos à la boucherie." Si c'est bon, les enfants n'ont pas de problèmes (...) Avec des produits de meilleure qualité nutritionnelle et éthique vis-à-vis des agriculteurs, le prix de revient du repas va augmenter."	Le responsable se félicite de cette anticipation gérée par son équipe, car l'on ne supprime pas impunément la viande de la carte, du jour au lendemain.	" Il faut être en mesure de continuer à servir un menu équilibré, avec l'apport de protéines nécessaire et que cela soit bon pour que les enfants mangent"
25	Eureka	La cantine se met au végéta rien.	Ouest France	2018	Sud-Ouest	Fran ce	Nouvell e- Aquitai ne - Saintes, Royan, Jonzac	Commission restauration scolaire de Dolus-d'Oléron	Organisation municipale	Jeunes généra tions - enfants, adolescents	Repas végéta rien en restauration	Proposition d'un menu végéta rien 100% bio et 100% végétarien à l'école une fois par mois.	Sensibiliser les enfants à l'alimentation végétarienne.	L'idée d'un menu 100 % végétarien et 100 % bio proposé aux enfants demi-pensionnaires de la commune s'est petit à petit imposée.	Ce sera désormais un rendez-vous mensuel, proposé chaque fin de mois, les enfants bénéficieront d'un menu spécialement concocté avec l'aide d'une diététicienne engagée pour accompagner la commune pendant les six premiers mois.	Du côté des parents l'initiative n'a rencontré aucune objection, une opération de communication ayant eu lieu avant les grandes vacances pour proposer le projet, mais globalement le menu a plu.	(...) quant aux enfants, ils ont été informés de la particularité de ce repas, pour certains un peu surpris de ne pas trouver de bœuf dans la bolognaise.
26	Eureka	La Vague végé déferle sur Montréal.	Ouest France	2018	Le Journal de Montréal	Can da	Québec	Association végéta rienne de Montréal	Association à but non lucratif	Grand public	Action de sensibilisa tion ponctuelle	L'Association végétarienne de Montréal (AVM) s'affaire ces jours-ci à compléter l'édition 2019 d'un annuaire annuel qui répertorie tous les commerces végéta riens ou végétaliens à Montréal.	Guider un public averti et intéressé par l'alimentation végétarienne	" Aujourd'hui, on a un guide qui fait une vingtaine de pages à peu près".	Le nombre d'adresses qui composera l'annuaire 2019, tous commerces confondus, aura bondi de près de 20 % par rapport à l'édition 2018, passant de 280 à 332.	(...) la multiplication des restaurants végéta riens ou végétaliens a l'avantage de faciliter la transition vers une alimentation végétale chez les consommateurs de viande.	
27	Eureka	Le végéta risme expliqué au liber.thés.	Ouest France	2016	La Nouvelle République du Centre- Ouest	Fran ce	Loir et cher	Association végéta rienne de France	Association à but non lucratif	Grand public	Conférence et rencontre d'échange	Une vingtaine de personnes assistait jeudi dernier au Liber.thés à l'intervention de Perrine Bellanger, sur l'alimentation végétarienne. Accompagnée de Roman His, correspondant local de l'Association végétarienne de France, la jeune diététicienne-nutritionniste a d'abord expliqué en quoi consistait son travail.	Informé, délivrer des conseils pour prendre les bonnes décisions sur plan de la sécurité et de la qualité alimentaire.	Accompagnée de Roman His, correspondant local de l'Association végétarienne de France, la jeune diététicienne-nutritionniste a d'abord expliqué en quoi consistait son travail.	L'Association végétarienne compte une cinquantaine d'adhérents dans le département. Elle organise des sorties, des ateliers cuisine et des interventions ponctuelles pour découvrir les saveurs végéta riennes.	(...) Interrogé sur le point de rester en bonne santé tout en étant végétarien (...)	

28	Eureka	Le défi des repas végétariens obligatoires dans les cantines scolaires.	Ouest France	2019	La Matinale du Monde	France	Nationale	États Généraux de l'alimentation	Organisation Gouvernementale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Législative	Au 1er novembre, toutes les cantines scolaires françaises devront proposer au moins un repas végétarien par semaine aux élèves. La mesure prend pour l'instant la forme d'une expérimentation de deux ans, introduite par la loi Egalim promulguée en octobre 2018 (...)	Constituer un levier important en termes de santé et de lutte contre le réchauffement climatique.	A l'issue de ces stages, les maires, directeurs de service, enseignants des écoles concernées ou encore parents d'élèves sont invités à venir déguster les préparations. Un travail progressif de sensibilisation et de pédagogie qui est nécessaire pour dissiper les crispations. (...) éviter que l'arrivée de plats végétariens dans les cantines ne profite, faute de consensus et de temps d'appropriation laissés aux uns et aux autres, « à l'industrie agroalimentaire, aux steaks de soja ou boulettes de pois chiche industrielles plutôt qu'aux produits et aux producteurs locaux de qualité, donc aux usagers ».	« Le temps de restauration à la cantine est aussi un temps d'éducation. » « Lorsqu'on a analysé les déchets de quatre cantines-tests dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et qu'on s'est aperçu que les repas végétariens étaient certains jours les moins jetés par les enfants". « tout est question de volonté politique car l'alternative végétarienne pose zéro difficulté dans la mise en œuvre. Elle ne nous est pas facturée plus chère par notre opérateur, et a des résultats immédiats ». Depuis plus de vingt ans, cet ancien restaurateur accompagne les collectivités en formant leurs cuisiniers aux menus végétariens. Il note lui aussi une « accélération » des sollicitations des mairies depuis la loi Egalim.	(...) certains maires pensent encore que la loi n'est pas obligatoire parce que c'est une expérimentation. Au début, les parents se sont demandé si ces mesures ne visaient pas à faire des économies sur l'achat de viande ou de poisson. Les petites communes, « avec moins de personnel et de budget pour leur restauration collective ne peuvent souvent pas mettre en place de menus "au choix" pour les élèves » et devraient donc imposer l'option végétarienne à tous. Des maires « certainement pas » opposés par principe aux menus végétariens dans les cantines mais qui ont « besoin d'aide face au brouillard juridique et réglementaire total » autour de cette loi « expérimentale » pour laquelle aucun décret d'application n'a encore été publié. Reste donc à dépasser les freins culturels. Les maires doivent parfois faire avec des parents d'élèves pour lesquels « un menu sans viande est souvent considéré comme un menu au rabais », « l'appropriation culturelle du repas végétarien est un processus long. Vous pouvez faire intervenir le meilleur chef étoilé qui fait un super plat végétarien gratiné, ce n'est pas pour cela que les enfants le mangeront ! ».
29	Eureka	Les collégiens ont testé le menu végétarien.	Ouest France	2016	La Nouvelle République du Centre-Ouest	France	Indre et Loire	Collège Le Réfléssoir	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Action de sensibilisation ponctuelle	Proposition d'un menu végétarien original aux saveurs inédites par le chef du collège.	Faire découvrir aux collégiens de nouvelles saveurs.	Un menu végétarien mais aussi une dégustation dans le réfectoire de jus de coing thai apprécié pour ses vertus très hydratantes ou encore plus tonifiant du jus d'Hibiscus. Autre surprise du chef, la venue d'un fournisseur hollandais qui présentait ses plants aux saveurs réglisse, radis noir, ail doux, ciboulette chinoise...	(...) ces collégiens qui se sont montrés très curieux autour de toute cette verdure qu'ils ont goûtée sans se faire prier. Alors qu'en ont pensé les collégiens ? « C'est bon comme d'habitude », « ça va », « ça ne change pas ».	(...) aucune idée des réactions des élèves en proposant pour la première fois un menu sans viande ni poisson.
30	Eureka	Les élèves de la MFR préparent un repas végétarien bio.	Ouest France	2017	Ouest France	France	Orne	Maison Familiale Rurale (MFR)	Organisation municipale	Grand public	Action de sensibilisation ponctuelle	Au menu jeudi soir à la Maison familiale rurale (MFR), un « repas végétarien bio » préparé par les élèves de la classe de seconde de bac CGEH.	Sensibiliser les jeunes au développement durable, leur faire prendre conscience de l'incidence qu'ont leurs choix notamment sur le plan de l'alimentation	L'idée était d'associer les élèves de la classe de seconde du bac CGEH (Conduite et gestion des exploitations hippiques) à la préparation du repas. Car, dans le cadre du thème sociétal en lien avec le développement durable les élèves ont été amenés par leur moniteur, Éric Péan, à réfléchir « sur le type de monde dans lequel ils souhaitent vivre ». Éric Péan les a emmenés à la rencontre d'Aurélié Decock, à Bocquencé, où elle exerce son activité de maraîchère bio. « Nous avons acheté des légumes et le but des ateliers cet après-midi, c'est de préparer un repas avec des légumes de saison »	Line et son équipe vainqueurs du 1er prix régional 2017 du concours « Bien manger en Normandie ».	"Mais pour une fois, ils ont eu de la main-d'œuvre pour les épauler".

31	Eureka	Les étudiants mis au vert le lundi.	Ouest France	2019	Sud-Ouest	France	Charente	CROUS d'Angoulême	Établissement universitaire	Jeunes générations - étudiants	Repas végétarien en restauration	Depuis septembre, les 788 restaurants universitaires du pays se sont mis au vert. À chaque entame de semaine, un repas sans viande ni poisson est proposé aux intéressés.	Susciter l'engagement vis-à-vis de la santé étudiante et la protection de l'environnement en matière d'alimentation.	Au Crous de Poitiers, dont dépend Angoulême, la démarche avait précédé le mouvement national.	En réalité, on propose des repas végétariens tous les jours.	Alors qu'au début de l'opération, les repas végétariens représentaient autour de 7 % des choix des étudiants, ils sont désormais 20 % à se tourner vers cette option le lundi.	Sur le plan financier, l'opération n'a rien de très juteux pour le Crous puisque les denrées utilisées sont bios et coûtent un peu plus cher à l'achat.	
32	Eureka	Les lauréats du concours de recettes végétariennes.	Ouest France	2020	Ouest France	France	Bretagne - Lannion	École de Lannion	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Action de sensibilisation ponctuelle	À la cantine de l'école, l'équipe du cuisinier Philippe Gramoulé, assistée des services municipaux, avait lancé il y a six semaines, un concours de recettes végétariennes.	Sensibiliser les enfants et les familles à la nouvelle loi Egalim qui impose un menu végétarien par semaine.	Une trentaine d'enfants ont participé au concours, et cinq d'entre eux en ont été les gagnants, choisis sur la base de l'équilibre diététique et de l'implication personnelle.	(...) les gagnants, choisis sur la base de l'équilibre diététique et de l'implication personnelle.	Des participants avaient proposé des menus complets, d'autres des plats uniques. Les cinq meilleures recettes seront réalisées et servies à la cantine.	"Une trentaine d'enfants ont participé au concours".	
33	Eureka	Les plats végétariens veulent plus de place au menu.	Ouest France	2020	Centre Presse	France	Nouvelle-Aquitaine - Vienne	Association VG Poitiers	Association à but non lucratif	Grand public	Conférence et rencontre d'échange	L'association VG Poitiers sera lancée dans quelques jours.	Promouvoir les plats végétariens ou végétaliens dans les restaurants et proposer des ateliers au grand public sur le territoire de Poitiers.	(...) nous avons créé une association pour promouvoir ces alternatives alimentaires sur le territoire de Poitiers. »	Le but n'est cependant pas de faire du militantisme antispéciste.	Mais nous ne sommes pas une association militante, nous voulons avant tout faciliter l'accès à ces plats.	"Il y a énormément d'étudiants ici, or cette tranche d'âge est celle qui compte le plus de végétariens dans la population française (...)"	« (...) on ne veut pas des plats en moins à la carte mais des plats en plus ! »
34	Eureka	Les végétariens s'organisent pour faire évoluer les mentalités.	Ouest France	2018	Le Journal de Saône et Loire	France	Saône et Loire	Association végétarienne de France	Association à but non lucratif	Grand public	Conférence et rencontre d'échange	Ouverture d'une antenne régionale de l'association végétarienne de France pour déployer les actions de sensibilisation à une échelle très locale.	Favoriser la transition à la fois individuelle et collective, vers une alimentation 100% végétale.	« Nous organiserons des événements conviviaux pour nos membres, pique-niques, repas partagés ou au restaurant. Nous allons également tenir des stands de sensibilisation lors d'événements comme le salon Alternatia, fin septembre à Cluny".	Pas de prosélytisme à tous crins donc, mais une volonté "d'accompagner dans le changement" ceux qui sont attirés par ce nouveau mode de vie.	Dans un département où l'élevage, notamment de races à viande comme la charolaise, est ancré dans le paysage et les mentalités, la jeune femme n'ignore pas qu'elle marche sur des œufs.	Les actions violentes « desservent la cause »	
35	Eureka	Lundi des partages : Le véganisme au menu.	Ouest France	2019	Le télégramme	France	Bretagne	Centre social- Espace Partâges	Organisation municipale	Grand public	Conférence et rencontre d'échange	Le véganisme. C'était le thème proposé, lundi 4 novembre, au centre social- Espace Partâges, dans le cadre de son rendez-vous mensuel de discussion. Un débat qui est resté court, mais aussi très animé.	Répondre aux interrogations, et renseigner sur le régime végane.	(...) l'équipe d'UnVsti avait invité une diététicienne à venir à la rencontre du public.	« Il faut avant tout écouter son corps et respecter tous les courants de pensée et de choix alimentaires », a conclu la diététicienne.	Reste que si une partie du public était présente à titre informatif (et l'a fait remarquer en demandant que la conférencière ne soit pas sans cesse interrompue).		

36	Eureka	Pendant les vacances, les cantines testent les plats végétariens.	Ouest France	2017	Le parisien	France	Ile-de-France - Essonne	Centre de loisirs de Brétigny-sur-Orge	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Les enfants accueillis dans les centres de loisirs peuvent choisir un repas végétarien pendant les vacances scolaires.	Répondre aux demandes et besoin de chacun en matière d'alimentation.	Cette alternative sera proposée pendant toutes les vacances et pourrait se généraliser en septembre	Cette opération, (...) avait déjà été testée lors des vacances de la Toussaint, en octobre. « Cela nous a permis de dresser un premier bilan. L'accueil des familles a vraiment été bon.	En revanche, sa mise en place pose un certain nombre de questions de logistique. Pour n'engendrer aucun surplus financier, la ville a besoin de connaître au préalable le nombre d'enfants qui ne souhaitent pas manger de viande.
37	Eureka	Repas végétariens : le lycée agricole précurseur.	Ouest France	2019	La Nouvelle République du Centre-Ouest	France	Loir et cher	Lycée Agricole d'Arcins (Vendôme)	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Le Lycée agricole a déjà mis en place depuis plusieurs années une alternative végétale quotidienne dans son restaurant qui fait écho à son projet de sensibilisation à la protection de l'environnement.	Sensibiliser à la protection de l'environnement via l'alimentation.	La démarche vertueuse de l'établissement en la matière se concrétise de plusieurs manières depuis environ cinq ans. Sur son exploitation, le glyphosate n'est plus du tout utilisé (NR du 1er octobre 2019). Et, dans le restaurant scolaire, une alternative végétale aux sources de protéines animales est proposée, chaque jour, aux demi-pensionnaires et aux internes.	Dès 2014, avec de futurs soigneurs animaliers et un professeur d'éducation socio-culturelle, il a entrepris de concocter chaque mois un menu sans viande ni poisson. A présent, les personnes, jeunes et adultes, fréquentant le self ont systématiquement le choix entre deux viandes, un poisson et un aliment à base de soja, de blé ou de pois, par exemple. Le chef (...) s'attache donc, également, à sélectionner des denrées de qualité, produites localement - dans la mesure du possible.	Le chef (...) se déclare néanmoins conscient que la culture du soja présente un impact négatif sur les paysages, que les steaks à base de céréales industrielles ne représentent pas des options pleinement satisfaisantes.
38	Eureka	Un jour sans viande pour les écoliers lausannois.	Ouest France	2015	24 Heures	Suisse	Genève	Cantines de la ville de Genève	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Mise en œuvre d'un plan d'action pour la restauration collective municipale avec une haute qualité nutritionnelle environnementale et sociale, avec notamment la proposition d'un repas végétarien hebdomadaire dans les écoles lausannoises.	Faire découvrir aux élèves les goûts de saison, et de favoriser les produits locaux, de préférence provenant d'une agriculture biologique. Sensibiliser les enfants sur les effets de la consommation de viande sur la santé et l'environnement.	Parmi les mesures énoncées, il est notamment prévu un repas hebdomadaire sans viande ni poisson dans les cantines des écoles lausannoises.	L'objectif est de leur montrer qu'il y a plein de bonnes choses à manger à la place, et de leur faire redécouvrir les goûts des produits de saison. Pour permettre la sensibilisation des élèves à l'aspect bénéfique d'un repas sans viande, la Ville mettra des outils pédagogiques à disposition des écoles.	Pour certains enfants, le fait de manger une tomate en hiver est normal, alors que ça ne l'est pas, explique Isabelle Mayor. Ils pensent également qu'un repas sans viande n'est pas bon.
39	Eureka	Un menu végétarien aux restaurants scolaires.	Ouest France	2016	Sud-Ouest	France	Nouvelle-Aquitaine - Sud Gironde	Restaurant scolaire de la ville de Saint-Selve	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Action de sensibilisation ponctuelle	Proposition d'un repas végétarien teinté d'exotisme aux enfants de l'école pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs.	Répondre aux nombreuses questions en matière d'alimentation et d'approvisionnement pour les restaurants scolaires.	(...) un défi lancé par la municipalité au chef Stéphane Cochart, de travailler sur la "conception d'un repas végétarien qui donne envie". Le défi a été relevé par Stéphane avec la complicité de la société de restauration API avec un menu très teinté d'exotisme. (...) la maire a tenu à partager et inaugurer cette nouvelle expérience avec de nombreux élus à l'heure où de nombreuses questions en matière d'alimentation et d'approvisionnement se posent.	On n'a jamais assisté, à la fin des repas, à une ruée d'enfants vers le buffet de fruits à la recherche des desserts. Choses étonnantes, les enfants ont tout apprécié.	Cela fait quelques mois, affirmait-elle, que ce travail a commencé. (...) la nécessité de travailler avec des produits de qualité alliant saveurs et épices.
40	Eureka	Un repas sans viande servi, aujourd'hui, dans les écoles fleuryssaises.	Ouest France	2017	La République du Centre	France	Centre-Val de Loire - Orléans	Cantine de l'école de Fleury	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Dans les assiettes de 1.700 écoliers fleuryssais, de la pastèque, du hachis aux légumes. Aucun plat de viande : La restauration scolaire servira un repas végétarien par semaine.	Répondre à une demande de voir davantage de repas sans viande à la cantine pour des questions de santé et d'environnement.	D'ailleurs, depuis deux ans déjà, la viande disparaissait des assiettes de manière épisodique.	Cette décision coïncide, d'ailleurs, avec la réécriture du projet éducatif municipal définissant les principales orientations. « Il y avait une thématique sur l'alimentation. On s'est dit que nous pouvions faire changer les habitudes, nous adapter à l'évolution de la société et innover». Avant de servir de nouvelles recettes, nous les testons toujours entre nous en imaginant la réaction des enfants.	« Faire changer les habitudes » Certains parents ont avancé, toutefois, des crantes. Des doutes concernant les valeurs nutritionnelles des repas. "Être à la recherche de repas que les enfants vont apprécier est un beau challenge à relever (...) "
41	Eureka	Un repas végétarien toutes les six semaines.	Ouest France	2018	Ouest France	France	Nantes Sud-Loire	Ville de Nantes	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Une à deux fois par semaine, des repas sans viande sont servis aux 14 000 enfants qui fréquentent, chaque jour, la restauration scolaire de la ville de Nantes et il y a aussi quelques plats végétariens.	Augmenter la fréquence du nombre de repas végétariens (...) Sensibiliser les agents et mettre en place des expérimentations pour intégrer progressivement dans les assiettes légumineuses et céréales, faire découvrir leur intérêt gustatif et nutritionnel.	On sert un repas végétarien à peu près toutes les six semaines. Le but, c'est d'arriver à un repas par semaine. D'où la mise en place de cette formation à la cuisine alternative.	Formation pour "les amener à concocter des plats différents de ceux qu'ils sont habitués à cuisiner". Ce spécialiste de la cuisine biologique a travaillé dans la restauration pendant vingt-deux ans à Nantes. Son credo : une alimentation plus développement durable, avec davantage de protéines végétales.	"les amener à concocter des plats différents de ceux qu'ils sont habitués à cuisiner".

42	Eureka	Un stage pour découvrir la cuisine végétarienne.	Ouest France	2019	Midi Libre	France	Ocitanie - Millau	Association Familiales rurales de Saint-Beauzély	Association à but non lucratif	Grand public	Offre de stage et formation	L'Association Familiales rurales de Saint-Beauzély a organisé, dimanche 8 décembre à l'ancien restaurant le Beau Vallon, un stage de cuisine bio végétarienne.	Faire découvrir et promouvoir la cuisine végétarienne.	Animée par Séverine Pioffet de Naturellement simples, le stage a permis de réaliser pas moins de quatorze recettes originales en deux heures. Toutes ces jolies recettes originales ont été dégustées par les habitants, qui étaient invités autour de 16h.	(...) sous les conseils avisés de Séverine qui a très bien géré ses équipes: sept stagiaires au total avec une cuisine en ébullition. Chacun a pu repartir avec certaines de ces préparations. Des recettes simples et gourmandes.
43	Google	Alimentation : la commission ouvre une initiative citoyenne sur l'étiquetage végétarien.	Ouest France	2018	DH Les Sports +	Belgique	Nationale	Commission Européenne	Organisation Gouvernementale	Grand public	Législative	La Commission européenne a jugé recevable mercredi une initiative citoyenne européenne réclamant l'étiquetage obligatoire des produits alimentaires comme non-végétariens, végétariens ou végétaliens.	Mise en place d'un étiquetage obligatoire des produits alimentaires végétariens.	L'enregistrement de cette initiative aura lieu lundi prochain, ce qui marquera le début d'un processus de douze mois au cours duquel les signatures de soutien seront collectées par ses organisateurs. Si, en l'espace d'un an, l'initiative recueille un million de déclarations de soutien, provenant d'au moins sept États membres différents, la Commission disposera de trois mois pour réagir, en faisant droit à la demande ou non. Les organisateurs invitent la Commission européenne à proposer l'apposition obligatoire, sur tous les produits alimentaires, de pictogrammes indiquant s'ils sont non-végétariens, végétariens ou végétaliens.	Les organisateurs invitent la Commission européenne à proposer l'apposition obligatoire, sur tous les produits alimentaires, de pictogrammes indiquant s'ils sont non-végétariens, végétariens ou végétaliens. (...) si l'initiative recueille un million de déclarations de soutien, provenant d'au moins sept États membres différents.
44	Google	Chez WeWork, les salariés poussés à devenir végétariens !	Ouest France	2018	Capital.fr	USA	New York	WeWork	Entreprise privée	Salariés	Repas végétarien en restauration	Les salariés du géant américain du coworking ont été prévenus que la viande serait proscrite de la cantine d'entreprise et ne serait plus remboursée dans les déjeuners d'affaires.	"Sauver 15 millions d'animaux d'ici à 2023" (...)	La cantine d'entreprise ne mettra plus de porc, de viande rouge et de volailles au menu. Par ailleurs, les employés qui commandent de la viande pendant un déjeuner d'affaires ne seront plus remboursés en note de frais.	"La décision était largement motivée par des préoccupations pour l'environnement et, dans une moindre mesure, le bien-être des animaux". Cette révolution végétarienne du géant du coworking ne se fait pas de manière complètement totalitaire. "Il y aura encore des marges de manœuvre (...). Les fruits de mer seront encore autorisés sur les menus et en notes de frais", rapporte le New York Times. Par ailleurs, "les employés qui nécessitent un accommodement médical ou religieux peuvent demander une exemption du végétarisme forcé". Une initiative qui crée la polémique et (...) n'est pas du goût de tout le monde.
45	Google	Expo Manger Santé et Vivre Vert : végé, bio, écolo...et tendance !	Ouest France	2019	Le Soleil	Canada	Montréal - Québec	Expo Manger Santé et Vivre Vert	Entreprise privée	Grand public	Conférence et rencontre d'échange	Organisation de la 22e édition de l'exposition Manger Santé et vivre Vert pour promouvoir une alimentation saine, respectueuse de la santé de tous et de l'environnement.	Créer un changement durable et progressif dans l'alimentation des Québécois.	22e édition, 10 000 personnes attendues en deux jours, un événement qui dure depuis 2 décennies. l'Expo Manger Santé et Vivre Vert s'adresse aujourd'hui à un très large public. « Les premières années, c'était davantage ciblé. Mais maintenant, c'est vraiment pour tout le monde : il y a beaucoup de femmes qui viennent, de jeunes (...). À Québec, environ 175 exposants seront regroupés selon les trois thématiques du salon : alimentation saine, écologie et santé globale. En nouveauté, La Milanaise lance un concours du meilleur boulanger amateur.	"Il faudrait donner des cours de cuisine dans toutes les écoles du Canada, qui misent avant tout sur la qualité des aliments qu'on consomme », illustre celle qui a notamment enseigné les sciences au secondaire." "On voit aussi que les gens, surtout les jeunes, sont davantage préoccupés par l'éthique animale (...) avec le mouvement végane qui prend de l'ampleur." Mme Frappier a aussi une pensée pour les personnes âgées : les résidences devraient recevoir de l'aide pour leur servir une alimentation plus équilibrée, qui répond à leurs besoins.

46	Google	La cuisine végétarienne prend sa place dans les assiettes des CHSLD.	Ouest France	2019	Radio-Canada.ca	Canada	Québec	CHSLD Québec	Organisation municipale	Personnes âgées	Repas végétarien en restauration	Au Québec, les centres d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD) emboîtent le pas et servent des repas végétariens à leurs résidents.	Proposer des plats végétariens savoureux pour répondre à demande croissante des résidents, et diminuer l'impact environnemental de l'élevage de bétail et de volaille dû à la consommation de viande.	« On travaille sur plusieurs mets végétariens. C'est la tendance d'amener les patients et les usagers à manger de plus en plus végétarien » « Dans le centre de Montréal, on a une très forte clientèle végétarienne et végane. C'est en croissance et il faut se préparer » La direction avance prudemment. L'harmonisation des menus voulue par l'ancien gouvernement en 2016 a fait l'objet de plusieurs ajustements Personne ici ne veut donc parler d'une révolution végétarienne. On parle plutôt d'une évolution qui n'écarte pas le plaisir de manger.	Que ce soit pour des raisons environnementales ou de santé, l'alimentation végétarienne gagne de plus en plus d'adeptes. L'équipe nous permet de goûter tous les plats, comme la tourtière végétarienne. La direction de l'établissement refuse toutefois de voir ce virage vers les mets végétariens comme une façon d'économiser. Le coût plus faible de la protéine végétale est un facteur, selon plusieurs sources confidentielles dans le réseau. Plusieurs usagers rencontrés au CHSLD Paul-Émile-Léger appuient ce virage vers le végétarisme.	Certains résidents restent attachés aux recettes traditionnelles L'absence de viande ne doit pas compromettre le goût. Il faut que la personne en résidence goûte la tourtière. Même quand on va la mettre en purée. Par contre, d'autres résidents comme René Desmarchais ne veulent rien entendre du végétarisme. « Non, non, non ! Excuse-moi, mais je trouve ça dégueulasse », lance-t-il.
47	Google	Le bœuf banni d'une université londonienne.	Ouest France	2019	TVA-Nouvelles	Grande-Bretagne	Londres	Université de Goldsmiths de Londres	Établissement scolaire	Jeunes générations - étudiants	Repas végétarien en restauration	Finis hamburgers, lasagnes et spaghettis à la bolognaise pour les étudiants de l'université Goldsmiths de Londres : la viande de bœuf y sera bannie afin de lutter contre le changement climatique.	Devenir carbo neutre à Horizon 2025.	Cette interdiction à la vente de tous les produits en contenant entrera en vigueur dans les commerces du campus à la rentrée de septembre. «L'appel mondial de plus en plus insistant à ce que les organisations prennent au sérieux leurs responsabilités afin de stopper le changement climatique est impossible à ignorer ».	D'autres universités britanniques ont déjà pris des initiatives visant à réduire la consommation de viande, notamment Cambridge. La viande de bœuf y sera bannie afin de lutter contre le changement climatique.	Le Syndicat national des agriculteurs (NFU) a dénoncé « une approche trop simpliste » de la part de Goldsmiths et encouragé les organismes privés ou publics, y compris les universités, à soutenir l'agriculture britannique et à s'approvisionner localement.
48	Google	Strasbourg : Comment la ville espère inciter vos enfants à manger végétarien à la cantine.	Ouest France	2019	20 minutes	France	Strasbourg - Grand Est	Municipalité strasbourgeoise	Organisation municipale	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	Dans 59 cantines de la municipalité strasbourgeoise, des mesures incitatives vont être mises en place pour inviter les enfants qui le souhaitent à « manger végétarien ».	Diminuer l'impact environnemental de l'offre alimentaire dans les cantines scolaires et respecter davantage le bien-être animal.	La ville de Strasbourg propose quatre sortes de menu de dernier vise à inciter les familles à choisir le menu végétarien à l'école pour leur enfant. L'objectif est principalement environnemental (...) le menu végétarien va être mis à l'honneur, avec des présentations, une sensibilisation à la façon de manger lors de certains moments scolaires.	Dès la rentrée prochaine donc, les parents qui choisiront ce menu à l'année pour leur enfant auront droit à une réduction de 30 centimes par jour, soit 1,15 euro au lieu de 1,45 euro pour un menu standard, (selon le coefficient familial). L'idée est d'accompagner une tendance, celle d'une demande pour le végétarien, qui a doublé assure la ville (...) En revanche, ce qu'il y a vraiment de nouveau, c'est de vouloir encourager et de rendre accessible au plus grand nombre cette nouvelle tendance de consommer, de manger, en touchant au portemonnaie. Et pas de panique. Si les parents qui veulent tenter l'aventure changent d'idée en cours d'année, ils pourront revenir à la formule standard. « Il faut du temps, il faut donner la possibilité d'expérimenter.	(...) seuls 4 % en moyenne des 10.000 repas servis chaque jour dans les restaurants scolaires de Strasbourg sont végétariens... Rien de bien nouveau cependant. La ville est l'une des rares en France à proposer quotidiennement quatre menus chaque jour.

49	Google	Tous les jours, une option sans viande au menu d'une école d'Eastman.	Ouest France	2020	Radio-Canada.ca	Canada	Québec	École Val-de-Grâce d'Eastman	Établissement scolaire	Jeunes générations - enfants, adolescents	Repas végétarien en restauration	À l'école primaire du Val-de-Grâce, le virage est entamé depuis trois ans. Chaque midi, une alternative végétarienne ou du poisson est offert aux élèves.	Répondre aux nouvelles recommandations du Guide alimentaire Canadien rédigé par Santé Canada.	Adopté il y a un an, le nouveau Guide alimentaire canadien propose de réduire la consommation de viande et de miser sur des produits frais qui sont le moins transformés possible. Ces nouvelles recommandations posent tout un défi, notamment dans les établissements scolaires.	(...) l'établissement a profité du départ du traiteur qui opérait la cafétéria à l'époque pour lancer un appel de candidatures avec de nouveaux critères de qualité. C'était la base du contrat, on ne veut rien de transformé, on veut partir des aliments [...] pour diminuer le sel, le sucre et les mauvais gras dans les assiettes. En intensifiant la sensibilisation auprès des familles et en organisant des dégustations avec les élèves, la popularité des plats a lentement retrouvé son niveau d'avant. Au lieu d'offrir une montagne de légumes vapeurs qui risquent de terminer au compostage, elle leur offre le choix entre des carottes crues, des concombres ou des salades de légumineuses.	Cette pratique n'est pas courante dans les écoles de la région où les repas végétariens sont offerts une à deux fois par semaine en moyenne. À l'école du Val-de-Grâce, cet important virage a toutefois nécessité son lot d'ajustements. On avait juste oublié quelque chose dans notre réflexion, c'est les enfants qui choisissent les menus et quand ça ne leur dit rien, ils n'ont pas le goût d'en manger. Le fait de préparer tous les repas maison et de miser sur des ingrédients frais demeure un important investissement de temps et d'argent pour l'équipe du Traiteur Eastman.
----	--------	---	--------------	------	-----------------	--------	--------	------------------------------	------------------------	---	----------------------------------	---	---	--	---	--