VEGMEAL — Réduction de la viande en restauration collective : explorer les dynamiques de la demande, de l'offre et de leurs interactions

La réduction de la consommation de viande constitue un enjeu central à la fois pour la santé publique et pour la transition environnementale, comme le soulignent des recommandations nutritionnelles et environnementales convergentes appelant à un rééquilibrage de l'alimentation en faveur des produits d'origine végétale. Pourtant, en France, les pratiques alimentaires demeurent largement éloignées de ces recommandations, avec une consommation de viande supérieure aux niveaux recommandés et une consommation insuffisante de fruits, légumes et légumineuses. Ce décalage met en évidence la difficulté à engager des changements alimentaires durables et à grande échelle. La question de la manière de favoriser de telles évolutions alimentaires demeure ainsi largement ouverte. Le projet VEGMEAL part du postulat que ces changements nécessitent des transformations coordonnées et auto-renforçantes de l'offre et de la demande.

Pour opérationnaliser cette approche dans des contextes réels d'achats et de choix, VEGMEAL mobilise la restauration collective comme un microsystème alimentaire — comprenant la cuisine et les chefs, l'environnement alimentaire physique et les convives — au sein duquel l'offre et la demande interagissent étroitement et peuvent co-évoluer.

L'objectif du projet est de concevoir, mettre en œuvre et évaluer des stratégies originales visant à réduire la consommation de viande en s'appuyant sur ces interactions, dans le cadre d'une démarche expérimentale fondée sur une approche systémique.

Les résultats permettront de formuler des recommandations opérationnelles pour les professionnels de la restauration collective et les acteurs publics, en précisant les conditions d'efficacité et de transfert des interventions.

Objectifs scientifiques

- **Accompagner l'évolution de l'offre alimentaire**, en développant les connaissances et les compétences des équipes de cuisine et en concevant des recettes végétales ou associant protéines animales et végétales, attractives pour les convives.
- **Mobiliser les dynamiques collectives**, en étudiant les effets des interactions sociales, des normes et de la participation des convives à la conception des interventions.
- **Transformer l'environnement de restauration**, en combinant une disponibilité accrue de plats végétariens, de l'information et des objectifs partagés entre chefs et convives.
- **Comparer l'efficacité des interventions et comprendre leurs mécanismes**, grâce à un cadre commun d'analyse des capacités, des opportunités et des motivations à changer les comportements.

- **Évaluer les effets dans la durée**, à travers un suivi six mois après les interventions, et mesurer leurs conséquences environnementales, nutritionnelles, économiques et sociales, ainsi que leurs éventuels prolongements hors de la restauration collective.

Partenaires scientifiques, institutionnels et acteurs de terrain

VEGMEAL associe des établissements de recherche et d'enseignement supérieur, des acteurs publics et des entreprises de la restauration collective afin de concevoir, mettre en œuvre et évaluer les interventions en conditions réelles.

Partenaires scientifiques

- INRAE ;

- AgroParisTech ;

- CNRS ;

- Université de Bordeaux ;

- Centre de recherche et d'innovation de l'Institut Lyfe.

Le consortium mobilise les unités de recherche **PSAE, GAEL, SayFood, EconomiX, CSGA, PNCA, SMART** et **CeDS**, avec des compétences complémentaires en économie, sciences du comportement, sciences des aliments, nutrition et évaluation de la durabilité.

Partenaires institutionnels et acteurs publics associés

- CNOUS, en lien avec les CROUS, pour les expérimentations en restauration universitaire ;

- Santé publique France;

- ADEME, Agence de la transition écologique ;

- Direction générale de la santé (DGS) ;

- Direction générale de l'alimentation (DGAL).

Partenaires privés de la restauration collective

- Elior France

- API

Les collaborations avec les acteurs publics et privés permettront d'ancrer les expérimentations dans les pratiques professionnelles et de faciliter le transfert des résultats vers les gestionnaires de restaurants et les décideurs publics.

Coordination

Établissement porteur : INRAE
Coordinateur scientifique : Olivier Allais — INRAE, PSAE
Co-coordinatrices : Sabrina Teyssier — INRAE, GAEL ; Lucile Marty — INRAE, CSGA

Financement et calendrier

Programme financé par le PEPR « Systèmes alimentaires, microbiomes et santé » (SAMS), dans le cadre de France 2030
Début : 1er février 2027
Fin : 31 janvier 2031
Durée : 48 mois

Contact

Olivier Allais
olivier.allais@inrae.fr