LA TENDANCE VEGAN

CHD EXPERT

Septembre 2016

SOMMAIRE

- Focus sur le Tendance Vegan
- Labels Vegan dans la Restauration
- Concepts de Restauration Vegan…
  - … en restauration à table
  - … en restauration rapide
- Enquête Consommateurs
- En savoir plus

FOCUS SUR LA TENDANCE VEGAN

CHD EXPERT

Vegan : Késako ?

- **Les origines** :

  ** Le rejet de la souffrance animale
  ** La crise alimentaire
  ** Les préoccupations environnementales

- Le Vegan n'est pas seulement une tendance alimentaire, mais un mode de vie.

VEGAN : KÉSAKO ?

Quelle est la différence entre Végétarien, Végétalien et Vegan ?

Végétarien

Pas de viande ni de poisson

Végétalien

Pas de viande animale, ni de produits d'origine animale

Vegan

Pas de viande animale, ni de produits d'origine animale, ni de produits issus de l'exploitation animale

LES LABELS VEGAN RESTAURATION

LABEL VÉGÉTARIEN EUROPÉEN

- Impose un étiquetage clair pour tous les aliments sans produits animaux disponibles dans le commerce.
- Impose un affichage dans les établissements/ restaurants qui offrent des plats convenant aux végétariens.
- Une labellisation uniforme des produits végétariens et véganes au niveau européen, qui permet entre autres la promotion des choix végétariens dans les restaurants.

LABEL VEGAN SOCIETY

- Les produits qui portent le label Vegan Society sont des produits végétaliens et non testés sur les animaux.
- Cette marque est déposée est le standard international pour les produits véganes dans les pays anglophones.
- Ce label est attribué par « The Vegan Society »

CONCEPTS DE RESTAURATION VEGAN...

...EN RESTAURATION À TABLE

La brasserie LOLA

1ère brasserie 100% VEGAN à Paris.

Plats Cuisinés Maison à consommer Sur Place ou à Emporter
Bar à Cocktails
Sorbets et glaces Végan Minute Fait Maison

Paris

15-30€

GENTLE GOURMET

Restaurant 100% VEGAN

Des plats vegans et faits maison, en majorité biologiques, sur place ou à emporter. Une vraie bistronomie française végétale !
Organisation de « Mardis musicaux », « Journée Houmous »
Propose également un service traiteur et consulting.

Paris

15-30€

Gentle
Consulting

Gentle Catering
Evénementiel

Le potager de Charlotte

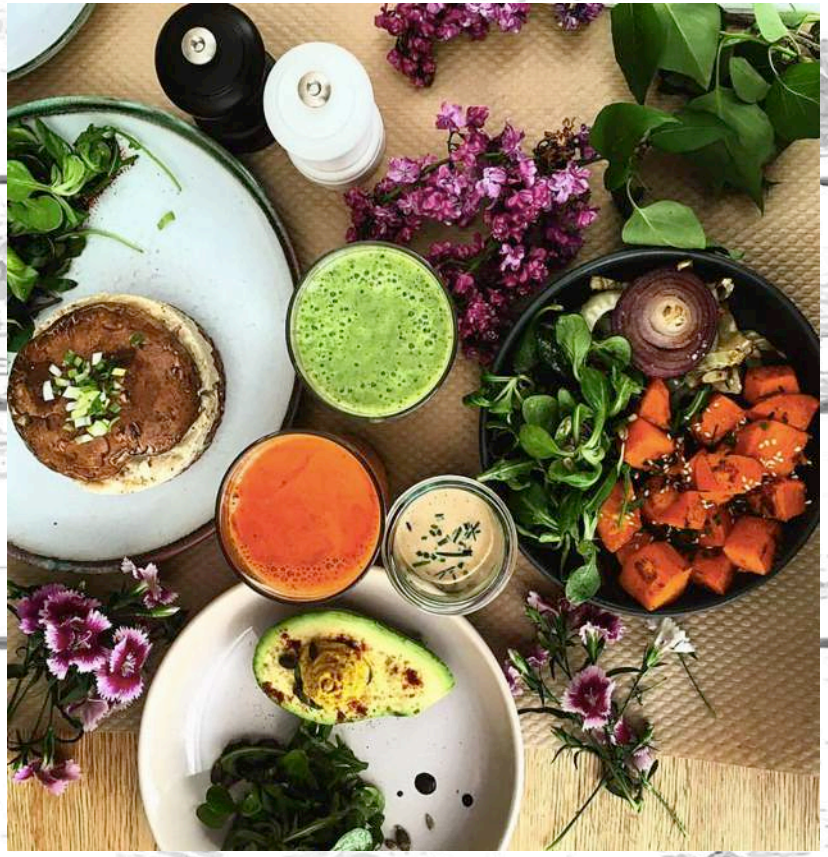
Restaurant 100% végétale, sans gluten & saisonnière

Dans un cadre chaleureux, les clients viennent déguster une cuisine 100% végétale, sans gluten et préparée avec des produits de saison.

Paris

15-30€

Cuisine végétale & gourmande
le Potager de Charlotte
Bar à jus & smoothie



Rebelle toi de l'intérieur
THER POWER
RANCE

42 DEGRÉS

Bistronomie crue

Cuisine végétale crue confectionnée avec des produits frais, bio et locaux.

Paris

15-30€

42

...EN RESTAURATION RAPIDE

HANK

Les hamburgers 100% VEGAN

Ouverture 7 jours sur 7 de 12h à 22h
Informations relative au véganisme présentée de façon ludique sur la nappe en papier du plateau.
Gamme de burgers sans gluten

Paris

Inférieur à 15€

Les HankBurgers 7€

Base : Bun, véggie steak bio, oignons rouges, cornichons, salade

Extra : Fromage fondant (vegan) +1,5€ / Pain sans gluten +2€

La Catcheuse	L'Allumé	Le Petit Nerveux	Tata Monique
sauce moutarde, alfafa, courgette	sauce barbecue fumée, poivrons	sauce coriandre, piment, tortilla chips	sauce tomate basilic, olives noires

Le tricycle

Cueilli aux environs, cuisinés par la maison

Premier Food Bike Vegan à Paris, et est réputé pour revisiter les Hot Dog.
Suite à son succès, un restaurant est désormais ouvert sur Paris.

Paris

Environ 15€ pour un repas

Le Vegan Folie's

Le Vegan Folie's est spécialisé dans la Boulangerie Pâtisserie Vegan et fait également Sandwicherie.
Il propose notamment un large choix de desserts, et des plats salés à emporter.

Paris

Inférieur à 8€

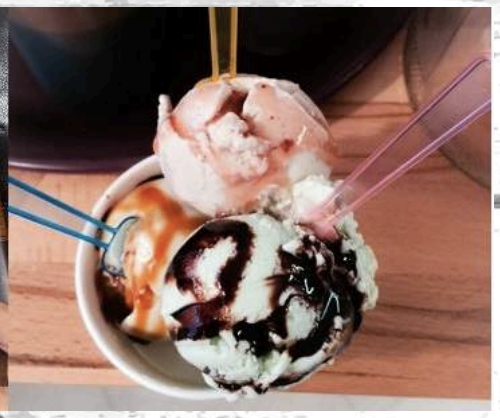
Vegan Folie's

Las vegans

Snack et glacier Vegan en plein cœur de Paris : smoothies, cafés au lait végétaux, crèmes glacées, plats du jour et pâtisseries.

Paris

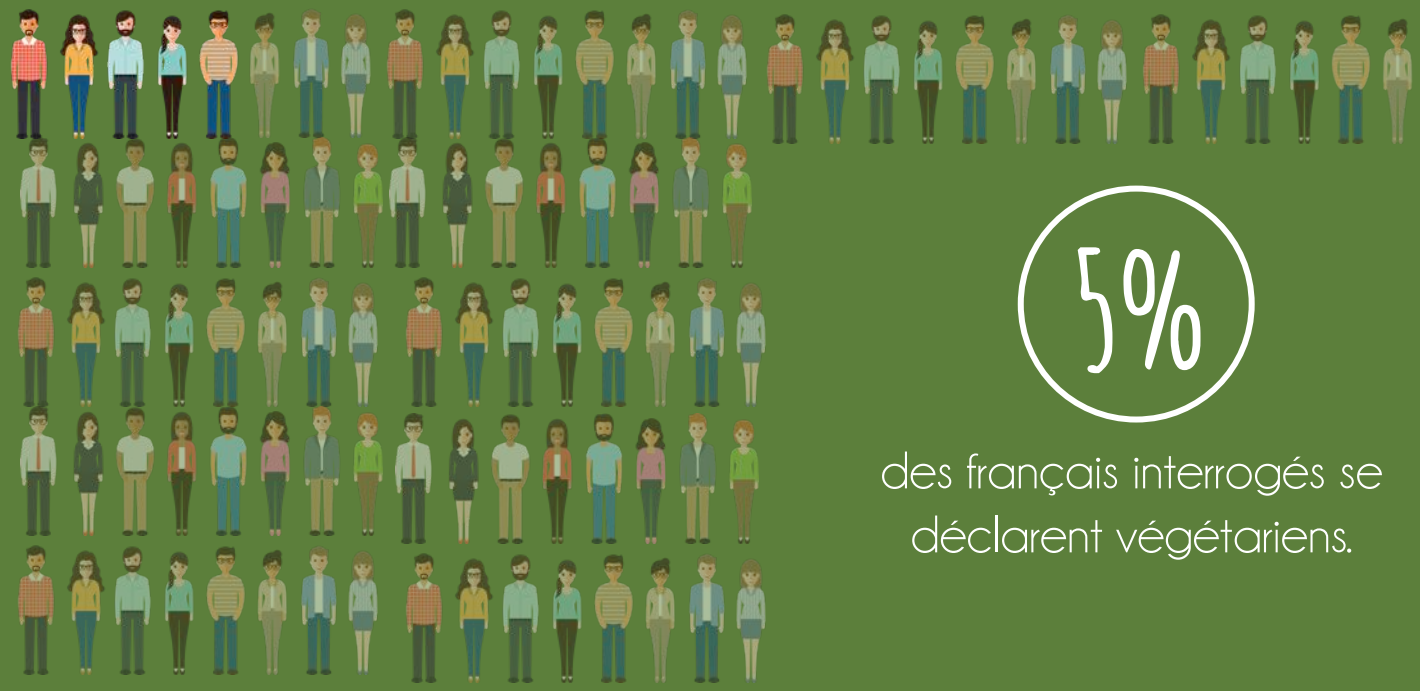
Inférieur à 15€



ENQUÊTE CONSOMMATEURS

CHD EXPERT

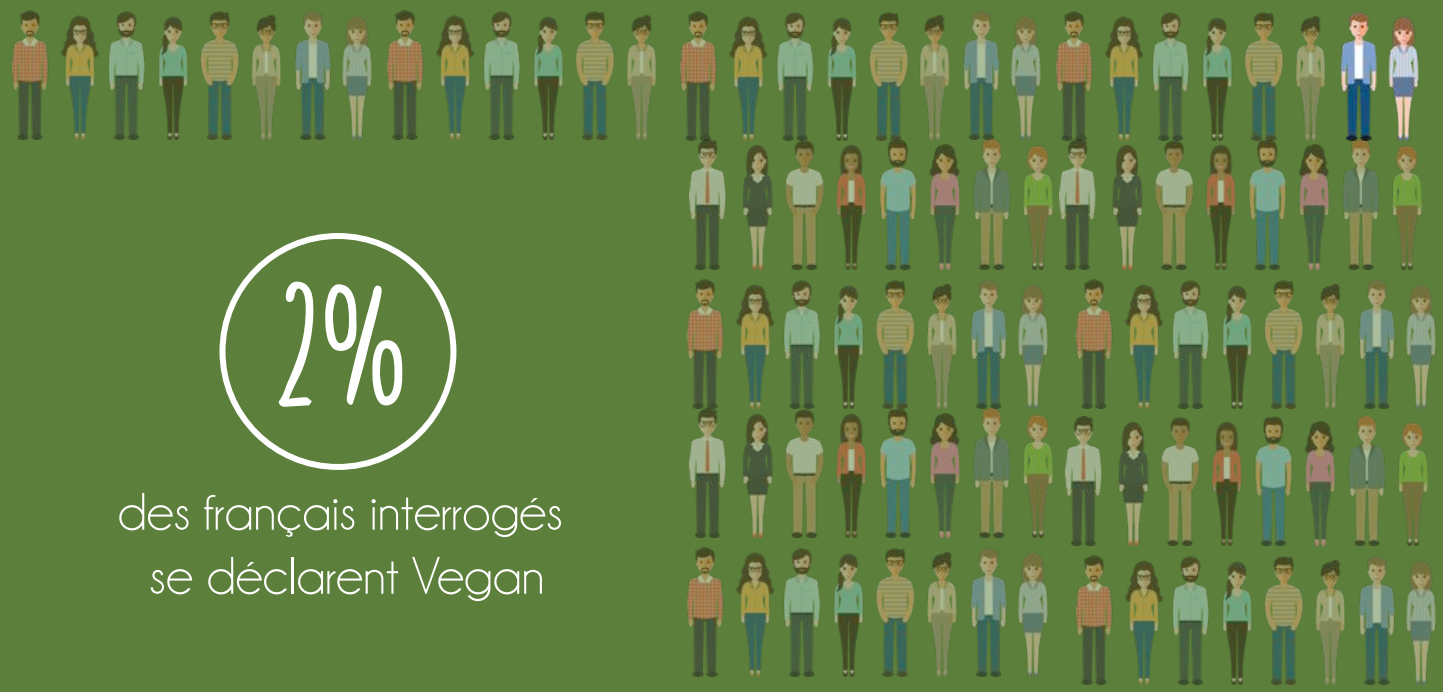
Les végétariens en France



5%

des français interrogés se déclarent végétariens.

Les vegans en France



2%

des français interrogés
se déclarent Vegan

CHD EXPERT

Les français & la tendance vegan

67%

des français interrogés connaissent la tendance Vegan.

54%

pensent que c'est une tendance actuelle.

CHD EXPERT

La consommation végétarienne

1 français sur 2

consomme occasionnellement végétarien.

La consommation vegan

2 français sur 10

consomment occasionnellement Vegan.

FRÉQUENTATION DES ÉTABLISSEMENTS

8 FRANÇAIS SUR 10

n'ont jamais fréquenté un établissement 100% végétarien.

9 FRANÇAIS SUR 10

n'ont jamais fréquenté un établissement 100% Vegan.

Engouement des consommateurs

46%

des français souhaiteraient que les restaurants classiques de type restaurants à table proposent 1 ou 2 plats Vegan à leur carte.

CHD EXPERT

Engouement des consommateurs

43%

des français souhaiteraient que les restaurants classiques de type restauration rapide proposent 1 ou 2 plats Vegan à leur carte.

En savoir plus...

CHD Expert vous propose :

Pack 1

Nous vous fournissons la liste la plus complète possible des établissements Vegan / Végétariens / Free gluten présents à ce jour en France.

350€

Pack 2

Nous vous fournissons le rapport complet sur le Vegan incluant les résultats complets de l'enquête détaillés par typologie de consommateurs (sexe, âge, CSP et régions), ainsi que les constats CHD Expert.

450€

Pack 3

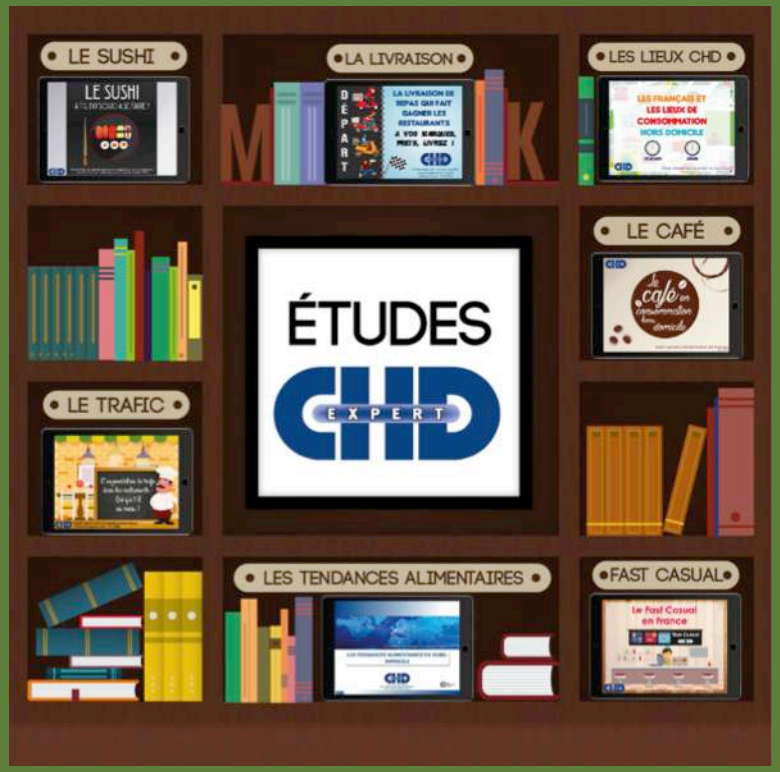
Nous vous fournissons la liste la plus complète possible des établissements Vegan / Végétariens / Free gluten présents à ce jour en France

+

Le rapport complet inclus dans le Pack 2.

700€

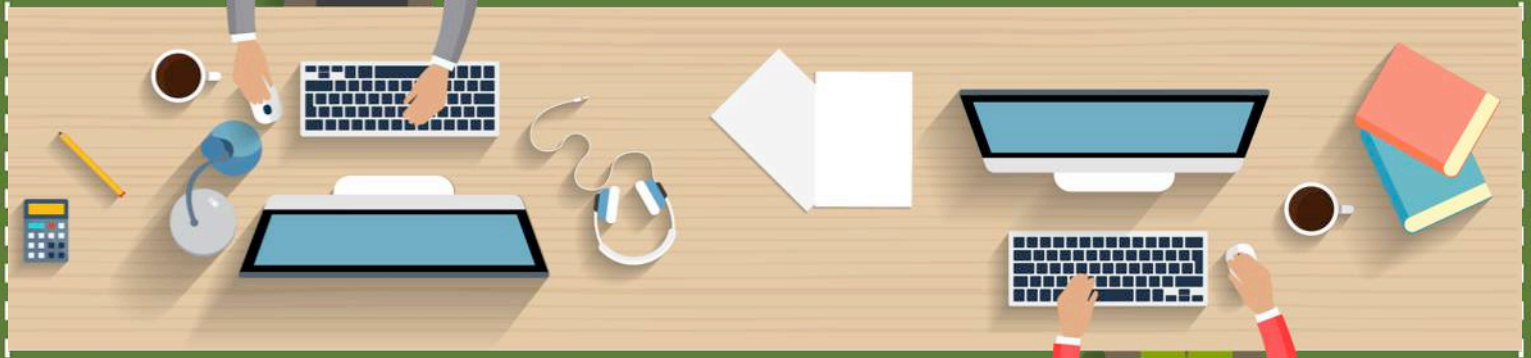
Découvrez les autres rapports CHD Expert disponibles



Cliquez sur la bibliothèque afin de découvrir les rapports Foodservice actuellement disponibles.

Vos interlocuteurs CHD Expert

Nicolas NOUCHI
Directeur Général
06.98.90.42.01
nnouchi@chd-expert.com



Mendy YOUNES
Resp. Développement France
01.73.73.42.03
myounes@chd-expert.com