



Le 22/09/2022

L214 forme désormais les profs des écoles hôtelières à la cuisine végétale

**Une nouvelle formation à distance et des
supports de cours gratuits**

Depuis trois ans, L214 intervient devant les élèves des écoles hôtelières intéressées avec une animation intitulée « La cuisine végétale en plein essor ». Face à une demande croissante d'interventions, l'équipe VegOresto Pro de L214 offre désormais aux enseignants la possibilité d'animer eux-mêmes ce module auprès de leurs élèves grâce à [une formation en ligne](#).

Les professeurs intéressés peuvent s'inscrire, dès à présent, pour suivre [une formation gratuite, personnalisée et à distance](#), leur permettant d'acquérir des connaissances autour de la cuisine végétale, et de les transmettre aux jeunes en formation cuisine de niveau bac pro et BTS, ou même à des adultes en reconversion.



Dégustation de produits lors d'une intervention
au lycée des métiers Sainte-Anne

Cette formation à distance vient compléter [les autres modules](#) proposés aux écoles hôtelières. À ce jour, l'équipe VegOresto Pro de L214 a accompagné plus de 40 établissements de formation à travers la France.

Contenu de la formation à distance

Quelles sont les raisons pour lesquelles les Français végétalisent leur alimentation ? Quelles sont les différentes protéines d'origine végétale ? Comment s'adapter aux nouveaux modes de consommation ? Comment transformer ses recettes ?

La réponse à ces questions fait partie de la formation proposée par **Olivier Heraud, chargé de mission VegOresto Pro**, qui s'est appuyé sur son expérience professionnelle (ancien professeur de pâtisserie et responsable de la filière alimentaire d'un centre de formation d'apprentis) pour réaliser tout un travail pédagogique.

Divisée en trois séquences, la formation permet d'aborder en cours, avec les élèves, une cuisine actuelle qui tient compte des tendances de consommation de notre société. Les professeurs peuvent suivre le déroulé de l'animation séquence par séquence, télécharger et commander gratuitement les différents outils proposés. Tous les supports pédagogiques sont libres de droits.

SÉQUENCE #3

Cuisine végétale, tout un univers à découvrir

Durée

Découvrez des astuces, des recettes originales et des produits nouveaux qui surprendront les papilles des consommateurs les plus gourmands ! Cette séquence vous permettra aussi de végétaliser vos propres recettes et de savoir les mettre en valeur dans votre restaurant.



Pour Olivier Heraud, chargé de mission VegOresto Pro : « La cuisine végétale est désormais incontournable. La plupart des jeunes chefs en ont conscience et sont curieux de découvrir ce nouvel univers qui s'ouvre à eux. 34 % des Français se disent flexitariens, il est grand temps d'initier les cuisiniers aux réalités auxquelles ils vont être confrontés sur le terrain. Les jeunes qui auront eu une formation seront plus à même de répondre aux attentes d'une clientèle toujours plus attentive, responsable et gourmande. »

→ [Découvrir toutes nos animations professionnelles en écoles hôtelières](#)

Contacts presse

Olivier Heraud (chargé de mission VegOresto) : 06 37 49 90 41
Alexandra Coché (responsable du pôle Food L214) : 07 54 38 59 79

Une exposition pédagogique ludique et gratuite

En complément de cette formation à distance, L214 propose [une exposition dédiée à la cuisine végétale](#), accompagnée d'un quiz à compléter au fil de la visite. Les jeunes découvrent ainsi d'une façon ludique un univers qu'ils connaissent peu.

Cette exposition et les interventions gratuites accompagnent les futurs professionnels, qui apprécient les enseignements de ces

supports, comme en témoignent les taux de satisfaction (100 % pour les professeurs, 97 % pour les élèves).



L'initiative VegOresto

VegOresto est une initiative de l'association de défense des animaux **L214**, qui invite les chefs à ajouter un menu vegan à leur carte. Aux quatre coins de la France, une centaine d'ambassadeurs bénévoles mettent régulièrement les restaurateurs au défi de cuisiner un menu 100 % végétal : une expérience enrichissante en cuisine, qui rencontre également du succès auprès de la clientèle. Depuis janvier 2015, **plus de 700 chefs** ont relevé ce défi dans plus de 40 villes. À ce jour, plus de **3 200 établissements de restauration en France ont signé la charte VegOresto**, inscrivant ainsi une offre 100 % végétale pérenne à leur carte.

En 2022, forte de cette expertise, L214 a décidé d'étendre son accompagnement à l'ensemble des entreprises souhaitant développer leur offre végétale en lançant **VegOresto Pro**. **L214 enrichit ainsi sa palette d'outils pour accompagner la végétalisation de l'alimentation en France** : données sur le marché du végétal, annuaire de produits vegan, mise en relation avec les fournisseurs, formations à la cuisine végétale, recettes clés en main, conseils de communication... De nombreuses ressources gratuites sont mises à disposition des professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire pour développer une offre végétale gourmande et accessible.

→ **[Le site VegOresto-Pro.fr](https://vegorestopro.fr)**

À propos de L214

L214 est une association de défense des animaux. Depuis ses débuts en 2008, elle a rendu publiques plus de [100 enquêtes](#) révélant les conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux. Ces vidéos ont permis de dévoiler les pratiques routinières et les dysfonctionnements d'une industrie qui considère et traite les animaux comme des marchandises.

Forte de plus de 50 000 membres, suivie par plus de 750 000 personnes sur Facebook, L214 a notamment obtenu l'engagement de plus de 180 entreprises [à renoncer aux œufs de poules élevées en cage](#) et [aux pires pratiques d'élevage et d'abattage des poulets élevés pour leur chair](#) et la création d'une [commission d'enquête parlementaire](#) sur les conditions d'abattage des animaux. Participant activement au débat démocratique, [L214 est régulièrement sollicitée](#) par les médias pour son expertise, et revendique l'arrêt de la consommation des animaux et des autres pratiques qui leur nuisent.