



LE MODE D'EMPLOI DU VÉGÉTAL, EN ACCÈS LIBRE SUR LA NOUVELLE PLATEFORME D'UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Pour aider la restauration commerciale et les boulangeries à évoluer avec le goût de leurs clients, Unilever Food Solutions propose, dès février 2022, sa plateforme **Le Végétal à la carte**. Les professionnels trouveront des recettes et des conseils pour renouveler leur carte tout en respectant leur organisation et réduisant leurs coûts. La cuisine végétale : le meilleur allié pour redynamiser une clientèle !

Mettre le végétal au centre de leur assiette : c'est ce que souhaitent de plus en plus de clients lorsqu'ils consomment leurs repas hors domicile, par goût ou pour préserver la planète.

En France, ils n'auraient qu'une chance sur cinq d'être satisfaits*, l'offre reste encore timide côté restaurateurs face à une évolution bien réelle.

Crainte de devoir modifier leur organisation ? Manque de connaissances et de compétences ? Besoin d'inspiration et de solutions culinaires ? C'est pour aider les professionnels de la restauration qu'Unilever Food Solutions a créé sa plateforme **Le Végétal à la carte, à la fois mode d'emploi et source d'inspiration**. Parce que les recettes végétales peuvent être pleines de couleurs et de saveurs tout en étant faciles à préparer, **sans pour autant bouleverser l'organisation**. Et parce qu'elles sont rentables ! La plateforme **Le Végétal à la carte** est à retrouver sur **www.unileverfoodsolutions.fr**.





Une mine d'informations sur un plateau

Le Végétal à la carte, c'est **une approche pédagogique pour accompagner les professionnels dans leurs questionnements et stimuler leur créativité**. La plateforme propose ainsi des recettes qui mettent le végétal au centre de l'assiette, des idées et des conseils. Par exemple, pourquoi et comment remplacer les viandes par des substituts savoureux, utiliser les légumes oubliés, couper différemment les légumes, pour susciter de nouvelles expériences gustatives. Les chefs vont ainsi découvrir de nouveaux territoires culinaires qu'ils vont pouvoir explorer dans toutes leurs diversités.

L'objectif : leur **permettre de végétaliser leurs recettes incontournables** ou d'enrichir leur carte avec des saveurs renouvelées pour surprendre leurs fidèles et conquérir de nouveaux clients. Aussi bien dans les assiettes que dans les hamburgers, hot dogs, tacos et autres wraps.

Un univers culinaire à la portée de toutes les cuisines

Les professionnels découvriront également qu'il existe de nombreuses solutions pour modifier les menus sans bouleverser leur organisation. Ils pourront se laisser guider, depuis les idées recettes et le choix des ingrédients jusqu'à la manière d'adapter et de présenter les menus, de mettre en avant leur démarche et de communiquer dessus.

Rien n'est laissé au hasard : ils trouveront aussi des techniques de cuisson pour préparer les légumes (les mariner, fumer, griller, mijoter, flamber, cuire en croûte), des idées ^{SEP} d'assaisonnement (herbes, épices, graines, sauces, fumets, etc.).

Pour aller plus loin, tout sous la main, avec des suggestions de produits

A travers les différentes marques d'Unilever Food Solutions, les chefs pourront également identifier facilement **une sélection minutieuse de produits** correspondants aux recettes, sans avoir à naviguer dans un catalogue, afin de faciliter la composition et la personnalisation de leurs menus.

Avec **Maille®**, des suggestions de sauces et vinaigrettes qui permettront aux chefs de transformer leurs salades en véritables plats savoureux, offrant ainsi aux clients une touche gustative et gourmande. Et pour trouver des alternatives végétales aux incontournables (salade César, burger, pâtes bolognaïses), **Le Boucher Végétarien™**, la marque montante des substituts végétariens, leur apportera des solutions au goût et à la texture inimitables et faciles à mettre en œuvre.

Sans oublier les plats à mijoter, stars des recettes réconfortantes (blanquettes végétariennes, ragoûts et gratins de légumes), ils seront associés à une sélection d'aides culinaires **Knorr®** spécifiquement adaptées aux recettes végétariennes.

Satisfaire une demande forte

Le végétal, c'est une demande forte des clients. Mais les plats ou recettes végétales ne sont pas nécessairement végétariens ou végétans. Les aliments comme les œufs, les fruits de mer, la volaille, la viande maigre et les produits laitiers peuvent toujours être proposés, mais en quantité réduite. Les végétaux sont désormais au cœur de l'assiette et non plus de seuls accompagnements.



L'évolution du végétal en chiffres :

- **61%** des français déclarent avoir réduit leur consommation de viande (55% en 2019),
- **66%** des 18-24 ans être flexitariens,
- **61%** déclarent avoir réduit leur consommation de viande (55% en 2019).

Healthy September 2021 study - CHD Expert : étude menée en France, UK, Espagne, Allemagne, Pays-Bas ; 300 consommateurs interrogés par pays.

- **40%** des végétariens déclaraient que la principale contrainte dans le respect de leur régime alimentaire était l'accès à l'offre.

Yougov 2021 Évolutions des habitudes achats alimentaires.

- ***19%** seulement de la restauration commerciale proposerait des plats principaux végétalisés.

Etude Unilever/Kantar août 2021 auprès des professionnels de la restauration

Informations pratiques

La plateforme Le Végétal à la carte est à retrouver sur www.unileverfoodsolutions.fr Mise en ligne : février 2022

