



Review Article

Comment promouvoir la consommation de protéines végétales : une revue de la littérature de presse

Coralie Gaudreau,^{a*} Laurence Guillaumie,^b Emmanuelle Simon,^c Lydi-Anne Vézina-Im,^d Olivier Boiral^e

^a Université Laval; ORCID: [0000-0002-7861-4585](https://orcid.org/0000-0002-7861-4585)

^b Université Laval; ORCID: [0000-0003-1138-8285](https://orcid.org/0000-0003-1138-8285)

^c Université Laval

^d Université Laval; ORCID: [0000-0001-9769-9847](https://orcid.org/0000-0001-9769-9847)

^e Université Laval; ORCID: [0000-0002-9722-7644](https://orcid.org/0000-0002-9722-7644)

Résumé

La consommation de protéines végétales présente plusieurs bénéfices sur le plan de la santé, de l'environnement et du développement du secteur agro-alimentaire. Malgré les avantages liés à la consommation de protéines végétales, la consommation de viande demeure souvent privilégiée. Cet article présente une revue de la littérature de presse visant à répertorier les interventions de promotion de la consommation de protéines végétales mises en place au Canada et dans des pays européens francophones. L'identification des documents s'est faite à partir de la banque de données Eureka pour les articles de journaux de quotidiens francophones en provenance du Canada et d'Europe et sur le moteur de recherche Google Actualités. Les

articles publiés entre le 1er janvier 2015 et le 11 mai 2020 ont été retenus. Au total, 49 articles ont été inclus dans l'étude. Six types d'intervention ont été recensés (sensibilisation, conférences, législation, formation, partenariats/programmes de reconnaissance et offre d'un repas végétarien en restauration collective). L'intervention la plus populaire était l'offre de repas végétariens en restauration collective. Les barrières à l'implantation de ces interventions étaient souvent d'ordre organisationnel (ex : manque de temps), financier, matériel et culturel. Les forces des interventions impliquaient généralement le caractère participatif et volontaire du public cible et l'inclusion de diverses parties prenantes. Cette revue de la

*Corresponding author: coralie.gaudreau@fsi.ulaval.ca

Copyright © 2024 by the Author. Open access under CC-BY-SA license.

DOI: [10.15353/cfs-rcea.v10i3.613](https://doi.org/10.15353/cfs-rcea.v10i3.613)

ISSN: 2292-3071

littérature de presse peut orienter les acteurs œuvrant dans le domaine de la nutrition afin de

favoriser la mise en place d'actions de promotion de la consommation de protéines végétales.

Mots-clés : Protéines végétales, alimentation durable, interventions communautaires, revue de la littérature

Abstract

The consumption of plant proteins has several benefits in terms of health, the environment and the development of the agri-food sector. Despite the advantages linked to the consumption of plant proteins, the consumption of meat often remains favored. This article presents a literature review aimed at listing those interventions that promote the consumption of plant proteins implemented in Canada and French-speaking European countries. Documents were identified using the Eureka database for newspaper articles from French-speaking daily newspapers from Canada and Europe and the Google News search engine. Articles published between January 1, 2015 and May 11, 2020 were selected. A total of 49 articles were included in the study. Six types of

intervention were identified (awareness raising, conferences, legislation, training, partnerships/recognition programs and provision of a vegetarian meal in collective catering). The most popular intervention was the provision of vegetarian meals in collective catering. The barriers to implementing these interventions were often organizational (e.g., lack of time), financial, material and cultural. The strengths of the interventions generally involved the participatory and voluntary nature of the target audience and the inclusion of diverse stakeholders. This literature review can guide stakeholders working in the field of nutrition to promote plant protein consumption.

Introduction

L'alimentation durable désigne un ensemble de pratiques alimentaires fondées sur les principes de respect de la biodiversité et des écosystèmes, de sécurité alimentaire, de qualité nutritionnelle, de rémunération adéquate des travailleurs et de respect de la diversité culturelle (Allen et Proserpi, 2016). L'une des principales recommandations pour tendre vers l'adoption d'une alimentation durable consiste à diminuer la consommation de protéines animales et à augmenter la consommation de protéines végétales (Alsaffar, 2016 ; Nelson et al., 2016 ; Willett et al., 2019). Au Canada, 63,4 % de la population âgée d'un an et plus consommeraient de la viande tous les jours,

tandis que seulement 14,2 % et 33,7 % consommeraient respectivement des légumineuses ou des graines et des noix (Statistique Canada, 2018).

La consommation de protéines végétales et, par extension, la diminution de la consommation de protéines animales comportent de nombreux avantages sur les plans de la santé, du bien-être animal et de l'environnement. Tout d'abord, les protéines végétales sont considérées comme un excellent indicateur d'une alimentation saine (Camilleri et al., 2013) surtout grâce à la richesse en fibres, en antioxydants et en vitamines B de ces aliments (Guéguen et al., 2016). De plus, il est

démontré qu'une alimentation végétarienne équilibrée et bien planifiée, c'est-à-dire comprenant une variété de légumineuses, de noix et graines, de grains entiers, et de fruits et légumes, est parfaitement nutritive (Melina et al., 2016 ; Thomas et al., 2016) et peut contribuer à la prévention de maladies cardiovasculaires, du diabète de type 2 et de certains cancers (Kahleova et al., 2017 ; Dinu et al., 2017). Ensuite, les légumineuses sont une source abordable de protéines végétales dans un contexte où l'insécurité alimentaire touche près d'un ménage canadien sur six (Tarasuk et al., 2022). Une tasse de légumineuses a un coût estimé à 0,39 \$ CAN, alors que les viandes de bœuf et de poulet ont un coût estimé à 2,74 \$ CAN et 1,50 \$ CAN par tasse, respectivement (Santé publique d'Ottawa, 2016). Les légumineuses sont donc une source de protéines économique, même en considérant que leur prix a augmenté de 17 % entre 2021 et 2022 (Dispensaire diététique de Montréal, 2022). Pour ces caractéristiques avantageuses, le Guide alimentaire canadien, paru en janvier 2019, a recommandé d'augmenter la consommation de protéines végétales (Santé Canada, 2019).

La substitution des protéines animales par des protéines végétales contribuerait également à la préservation de l'environnement. La production alimentaire représente 30 % des émissions de gaz à effet de serre mondiales (Willett et al., 2019) et la moitié de ces émissions serait attribuable à la production de viande (Malek et al., 2019). En comparaison, la production de 100 g de protéines entraîne des émissions brutes bien supérieures pour la viande rouge (15 à 30 kg en équivalent CO₂) que pour les protéines végétales issues de légumineuses (2-3 kg) (Duru et al., 2021). En outre, il est considéré que la production de 1 kg de protéines provenant des haricots rouges nécessite 18 fois moins de terres cultivables, 10 fois moins d'eau et 9 fois moins de carburant que produire la même quantité de protéines provenant du bœuf (Sranacharoenpong et al., 2015).

Malgré les avantages liés à la consommation de protéines végétales, la consommation de viande demeure souvent privilégiée, que ce soit en raison de son goût (Valli et al., 2019), d'un manque de connaissances ou de capacités quant à la manière de cuisiner un repas sans viande (Valli et al., 2019), de la croyance qu'une alimentation sans viande est inadéquate (Malek et al., 2019), de la norme sociale (Lai et al., 2020) ou de l'absence de motivation à modifier sa consommation (Malek et al., 2019 ; Valli et al., 2019). Parmi les facteurs influençant la consommation de protéines végétales, on distingue des motifs altruistes et sociaux (ex. : pour l'environnement et le bien-être animal) (Morin et al., 2019), des raisons liées à la santé (ex. : hypercholestérolémie, hypertension) (Cramer et al., 2017), ainsi que l'âge, le niveau de scolarité, le revenu et le genre (Wozniak et al., 2020).

Quelques études scientifiques ont documenté les interventions les plus efficaces pour promouvoir la consommation de protéines végétales. Les initiatives soulevées agissaient sur trois plans différents, soit l'environnement alimentaire, le contexte législatif et politique, ou le plan individuel par la sensibilisation ou l'éducation. Une revue systématique a souligné l'efficacité des interventions visant l'environnement alimentaire et améliorant la disponibilité physique des aliments d'origine végétale, par exemple dans les supermarchés ou les restaurants (Taufik et al., 2019). Les initiatives d'ordre législatif ou politique, telles que la taxation, la réduction des subventions de l'État dans le domaine de l'alimentation animale, la modification des normes d'étiquetage et l'inclusion des protéines végétales aux lignes directrices en saine alimentation, ont été décrites comme des mesures prometteuses (Vinnari et Vinnari, 2014). Enfin, plusieurs revues systématiques ont suggéré d'investir dans des activités de sensibilisation ou d'éducation sur l'effet de la consommation de viande sur l'environnement, la santé et le bien-être animal (Bianchi

et al., 2018 ; Hartmann et Siegrist, 2017), et sur la préparation de repas comprenant moins de viande et leurs qualités sensorielles (Tucker, 2018).

En parallèle, plusieurs initiatives ont été mises en œuvre sur le terrain pour promouvoir la consommation de protéines végétales. À titre d'exemple, au Québec, cela a donné lieu au déploiement du mouvement Lundi sans Viande, qui encourage à réduire la consommation de produits animaux au moins une journée par semaine. En France, la loi EGalim, promulguée en 2018, a imposé à toutes les cafétérias scolaires d'offrir au moins un repas végétarien par semaine aux élèves. Cependant, ces initiatives appliquées sur le terrain dans les organisations privées ou publiques des communautés n'ont pas été recensées, à notre connaissance, par la littérature

scientifique. Pourtant, leur portrait permettrait d'identifier une variété d'initiatives pertinentes et qui pourraient être implantées dans divers milieux. Dans ce contexte, l'objectif de cette revue de la littérature de presse était de répertorier les interventions et politiques de promotion de la consommation de protéines végétales et/ou de la réduction de la consommation de viande implantées dans des organisations privées ou publiques et qui ont été rapportées dans des articles de presse du Canada et de pays européens francophones. Ultiment, le répertoire ainsi élaboré a pour visée de dégager un portrait des interventions qui pourraient être mises en place au Québec.

Méthodes

Une recension de la littérature de presse a été effectuée selon l'approche « d'examen de portée » (*scoping review*) (Grimshaw, 2010 ; Tricco et al., 2018). Cette approche a été privilégiée parce qu'elle permet de dresser de façon systématique un portrait des données disponibles sur une question de recherche et de mettre en lumière la diversité des interventions (Grimshaw, 2010). Le choix de recenser les articles de presse a été guidé par l'approche d'analyse comparative (dite aussi *benchmarking*), qui consiste à documenter les initiatives mises en place dans d'autres organisations et à s'en inspirer pour en retirer les meilleures pratiques (Sacks, 2021). La recension d'articles de presse et parfois de sites Web ou de blogues est de plus en plus recommandée pour dresser un portrait complet des connaissances et des pratiques (Coleman et al., 2020 ; Heath et al., 2022 ; Tricco et al., 2018). La version révisée du protocole PRISMA-ScR (*Preferred Reporting Items for Systematic*

Reviews and Meta-Analyses – Scoping Reviews), qui tient compte des documents tirés de la presse et d'Internet, a été utilisée pour guider la présentation de la démarche méthodologique et les résultats (Grimshaw et al., 2010 ; Page et al., 2021). Les détails sur cette recherche sont également disponibles en ligne (Simon, 2020).

Stratégie de recherche

La recherche de la littérature grise a été réalisée à partir de deux sources de données. Premièrement, la banque de données Eureka a été utilisée afin d'identifier les articles de journaux de quotidiens francophones en provenance du Canada et d'Europe. La base de données Eureka donne accès à des articles de revues et de journaux d'actualité publiés à l'échelle internationale, en texte intégral et sans restriction disciplinaire. La

recherche a été menée en utilisant des mots-clés liés au végétarisme, tels que « végétarien » et/ou ses synonymes, comme « sans viande », « végété », « végane » ou « flexitarisme » (voir la stratégie de recherche présentée dans le matériel supplémentaire 1). Ensuite, une recherche similaire, avec les mêmes mots-clés, a été menée sur le moteur de recherche Google Actualités afin de compléter les données issues des articles de presse identifiés dans Eureka.

Ces sources de données ont été privilégiées parce qu'elles sont les principales sources d'articles de presse rédigés en français et qu'elles permettent de documenter les interventions actuellement mises en œuvre dans les milieux non académiques. Dans la présente étude, les articles publiés entre le 1^{er} janvier 2015 et le 11 mai 2020 ont été retenus afin de documenter les interventions récentes. Cette période de cinq ans a aussi été établie pour des raisons pratiques, considérant la quantité considérable d'articles recensés au cours de cette période.

Critères d'inclusion

La recherche documentaire a ciblé les articles de presse issus de journaux généralistes et de journaux spécialisés dans l'alimentation et/ou les activités entrepreneuriales afin de dégager des actions concrètes, de terrain et le plus possible locales ou régionales. Les autres journaux spécialisés, les magazines et les sites Web ont été écartés. Considérant que la recherche visait à influencer les pratiques dans la province francophone de Québec et que les documents inclus étaient partagés avec les parties prenantes francophones du projet, seuls les documents publiés en français ont été retenus. Ils devaient également : 1) présenter une description détaillée des interventions ou des politiques mises en œuvre pour la promotion de la consommation de protéines végétales ou la réduction de la consommation

de viande et 2) faire état des forces, des défis et des limites de ces interventions ou politiques. Les documents discutant des représentations de la population, des effets de leur consommation et les documents présentant des prises de position d'auteurs ou d'organisations sur l'alimentation végétale (ex. : éditoriaux, énoncés de position) ont été exclus de la revue de la littérature. Les critères d'inclusion et d'exclusion ont d'abord été appliqués aux titres et chapeaux des articles de presse. Les articles ont ensuite été lus dans leur intégralité afin de juger de leur pertinence et du respect des critères d'inclusion et d'exclusion (voir la figure 1).

Extraction des données

L'extraction des données des documents inclus dans la revue de la littérature a été faite par un membre de l'équipe à l'aide d'un tableau Excel préalablement testé afin d'en vérifier le caractère exhaustif. Les données extraites (extraits copiés-collés sans reformulation) comprenaient les caractéristiques contextuelles du document (ex. : titre, auteur, année, pays), la description de l'intervention principale présentée dans le document, incluant le type d'intervention, le type d'organisation et la population ciblée ainsi que les forces et limites rapportées.

Synthèse et analyse des résultats

Un tableau de synthèse divisé en quatre parties (identifiant de l'article, caractéristiques contextuelles de l'article, description de l'intervention/politique, et forces et limites de l'intervention/politique) a été construit. Une analyse thématique des informations extraites a été effectuée afin de dégager une synthèse des principales caractéristiques des interventions identifiées.

Dans un premier temps, cette analyse a été réalisée indépendamment par deux membres de l'équipe de recherche (ES et LG) afin d'extraire les principaux

thèmes et sous-thèmes qui se dégagent des données. Dans un deuxième temps, après plusieurs discussions, une version consensuelle a été établie.

Résultats

La stratégie de recherche a permis d'identifier 2 362 citations à partir de la banque de données Eureka. Sept documents additionnels ont été identifiés à l'aide du moteur de recherche Google Actualités. Après le retrait des doublons, un total de 49 articles répondaient à l'ensemble des critères d'inclusion et ont été inclus dans la synthèse qualitative (voir la figure 1).

La majorité des articles retenus ont été publiés après 2016. Au total, 80 % des documents inclus ont été publiés en France, ce qui se comprend aisément par le fait que ce pays regroupe la plus grande communauté francophone. La population cible la plus importante était le jeune public, soit les enfants et les adolescents (53 %). Dans la plupart des cas (35 %), les organisations municipales avaient pris l'initiative des actions mises en place et l'intervention la plus fréquente était l'implantation d'un repas végétarien en restauration collective (57 %) (ex. : en milieu scolaire). Les caractéristiques descriptives des documents inclus sont présentées dans le tableau 1.

Le tableau 2 présente l'éventail des interventions identifiées visant à promouvoir la consommation de protéines végétales. Une classification de ces interventions en six catégories a été proposée : 1) les actions de sensibilisation ponctuelles (allant au-delà de l'organisation d'une conférence ou d'une rencontre d'échange) ; 2) les conférences et rencontres d'échange ; 3) la mise en place d'une législation favorable à la consommation de protéines végétales dans les organisations publiques ; 4) les offres de stage ou de

formation dans le milieu de la restauration collective ; 5) les partenariats interorganisationnels et les programmes de reconnaissance ; et 6) la mise en place d'un repas végétarien en restauration collective (ex. : établissements scolaires ou universitaires).

Le tableau 3 présente des exemples de modalités d'application pratique pour chaque type d'intervention et permet de rendre compte de la diversité des interventions recensées. La mise en place d'un repas végétarien en restauration collective est apparue largement favorisée par rapport aux autres types d'action et se trouve souvent accompagnée d'un discours de sensibilisation et/ou de pédagogie à destination du public cible. Les milieux scolaires sont également apparus comme les milieux privilégiés pour mettre en œuvre ces différentes initiatives.

La mise en œuvre des interventions présentait des forces et des limites détaillées dans le tableau 4. Parmi les principales contraintes, on observe le frein culturel, les ressources humaines, matérielles et financières requises à l'organisation d'activités simples et ponctuelles, le temps d'adaptation et les difficultés logistiques liées à l'offre d'options végétales dans les services de restauration, et le manque de clarté des directives, le cas échéant. Les principaux éléments positifs rapportés touchent l'enthousiasme et la réceptivité du public cible, le contexte participatif et d'échange créé à cette occasion, ainsi que l'appui et la collaboration interorganisationnelle nécessaire à la mise en œuvre des interventions.

Discussion

Cette revue de la littérature de presse avait pour objectif de dresser un portrait des différentes actions visant à promouvoir la consommation de protéines végétales ou la réduction de la consommation de viande dans les organisations au Canada et dans les pays européens francophones. Les résultats de cette étude ont d'abord permis de constater que l'offre de repas végétariens en restauration collective, c'est-à-dire le fait de les rendre disponibles dans l'environnement alimentaire, était le type d'intervention le plus largement rapporté. La principale raison est la promulgation de la loi EGalim en France en 2018, qui a imposé à toutes les cafétérias scolaires de proposer au moins un repas végétarien par semaine aux élèves et le fait que la majorité des documents recensés avaient été publiés en France (80 %). Cette prépondérance de l'offre de repas végétariens en restauration collective dans les articles de presse contraste avec ce qui est observé dans la littérature académique. En effet, deux revues systématiques portant sur les interventions de réduction de la consommation de viande ont déterminé que la majorité des interventions (60 %) ciblaient des facteurs personnels (ex. : connaissances, compétences), alors que 22 % ciblaient des facteurs environnementaux (ex. : rendre les aliments végétariens plus visibles ou disponibles) (Kwasny et al., 2022) et que l'offre d'information était encore la stratégie privilégiée (Harguess, 2020).

D'après notre recension, l'application de la loi EGalim en France a permis de renforcer la légitimité d'offrir des options végétales au menu, de développer l'offre de formation et d'accompagnement dans ce domaine, et d'opérer des changements rapides et de grande envergure dans l'offre alimentaire ayant des effets sur l'ensemble de la communauté (Ministère de

l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019). Au Québec et dans le reste du Canada, il apparaît prometteur d'explorer la pertinence et la faisabilité d'une législation visant à renforcer l'offre d'options végétales dans les menus des services de restauration des organisations publiques, incluant les écoles, les hôpitaux et les administrations publiques. Ce type de mesure pourrait par exemple s'arrimer favorablement à la stratégie conçue à l'automne 2020 par le gouvernement du Québec consistant à réglementer la part d'approvisionnement local dans les services de restauration des organisations publiques, laquelle intègre un objectif d'approvisionnement en options végétales (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, 2020). Il est aussi à noter que les politiques alimentaires au palier national ou provincial, incluant les lignes directrices en saine alimentation qui impliquent des démarches volontaires (ex. : guides alimentaires) ou celles à caractère obligatoire (ex. : taxation, cibles à atteindre), ont été démontrées efficaces pour influencer les habitudes alimentaires (Afshin et al., 2014 ; Mozaffarian et al., 2018).

Cette revue de la littérature a également fait ressortir le potentiel des programmes de reconnaissance pour promouvoir l'offre d'options végétales dans les services de distribution et de restauration. Au Québec, ces programmes sont portés par des associations comme Le Lundi sans Viande ou l'Association végétarienne de Montréal, qui proposent, entre autres, des services d'accompagnement et de formation ainsi que du matériel de communication et de marketing. Des études académiques ont démontré que ces programmes de reconnaissance contribuaient à l'offre de menus plus durables dans les organisations publiques (ex. : en

incluant des aliments locaux, des protéines végétales ou en encourageant le compostage) (Dagenais, 2019). Ces programmes de reconnaissance favorisent aussi des partenariats multisectoriels rassemblant des acteurs autour d'intérêts communs, des initiatives visant la durabilité environnementale et l'équité (Khan et Bell, 2019) et des systèmes alimentaires plus favorables à la santé (Mozaffarian et al., 2018). Donner une plus grande visibilité à ces programmes et renforcer leurs capacités de communication seraient des pistes à privilégier afin d'encourager l'adhésion d'organisations variées (ex. : villes, entreprises, restaurants, écoles culinaires).

Finalement, la proportion d'articles publiés après 2016 (93 %) indique que le nombre d'interventions visant à promouvoir les protéines végétales n'a cessé de croître dans les cinq années à l'étude, ce qui montre un intérêt grandissant pour leur promotion. Aschemann-Witzel et al. (2021) soulignent notamment que le contexte actuel serait favorable au marché des protéines végétales pour les transformateurs alimentaires et les distributeurs, considérant que les personnes qui réduisent leur consommation de viande représentent une part de plus en plus importante des consommateurs. Dans le contexte inflationniste où les prix des aliments en magasin ont connu une hausse de 11,4 % en 2022 (Fradella, 2022), il est estimé que la part des protéines végétales parmi l'ensemble des ventes passera à 14,9 % en 2024, alors qu'elles étaient à 6,3 % en 2019 (Légaré, 2020). Les organisations privées ou publiques pourraient aussi donner davantage de visibilité aux initiatives visant à promouvoir les protéines végétales et aux facteurs pouvant influencer leur déploiement. Cette revue de la littérature a fait ressortir que le manque de temps, de financement et les barrières culturelles apparaissent comme des facteurs limitant la mise en œuvre de ces initiatives. Il est aussi apparu que ces initiatives favorisent la participation

citoyenne, l'inclusion de diverses parties prenantes et le déploiement de compétences et d'attitudes positives à l'égard des protéines végétales. Enfin, le fait de bénéficier de l'accompagnement d'une personne ayant une expertise professionnelle en matière d'alimentation végétale et de préparation des menus est apparu comme une force. Les données disponibles n'ont cependant pas permis de déterminer l'influence du Guide alimentaire canadien publié en 2019 sur cette augmentation des interventions mises en œuvre dans le Canada francophone.

Forces et limites

Cette étude comporte plusieurs forces. Elle porte sur un sujet d'actualité et répond aux besoins des acteurs du terrain de préciser les pistes d'action à leur portée et éprouvées dans d'autres milieux. De plus, cette étude a été conduite en utilisant une méthodologie rigoureuse permettant de dresser un portrait des types d'actions les plus fréquemment implantées, soit l'offre d'un repas végétarien en restauration collective, la sensibilisation, les conférences, la législation, la formation et les partenariats ou programmes de reconnaissance. Cependant, des limites peuvent être dégagées. En effet, les deux moteurs de recherche utilisés, Eureka et Google Actualités, ne permettent pas d'apprécier les initiatives implantées à très petite échelle. Celles-ci ne font pas souvent l'objet d'une communication de presse ou institutionnelle et ne sont pas toujours discutées dans la littérature académique. Pourtant, ces initiatives peuvent constituer des sources d'innovation très riches. Ensuite, l'inclusion d'articles scientifiques dans cette recension, en complément aux articles de presse, aurait pu permettre de mettre en lumière un plus grand nombre d'initiatives et d'approfondir leur analyse. Il aurait aussi pu être envisagé de compléter les résultats par des entretiens ciblés auprès d'organisations locales engagées

dans la promotion de l'alimentation durable. Par ailleurs, il a été privilégié de mettre en évidence les types d'interventions ainsi que leurs forces et limites, telles qu'elles émergeaient de l'analyse thématique des données, sans tenir compte de cadres théoriques a priori. Néanmoins, l'analyse des données aurait pu être bonifiée par le recours à des cadres théoriques (ex. : the *Theoretical Domain Framework* documentant les facteurs qui influencent l'implantation d'interventions) (French et al., 2012). Enfin, cette étude s'est limitée aux ressources francophones pour favoriser la contribution des partenaires à l'analyse des documents et s'est concentrée sur les pays à revenu élevé afin d'assurer la comparabilité avec le Québec. La recension des articles de presse publiés dans le reste du Canada anglais et dans des pays présentant un climat rigoureux similaire à celui du Québec (ex. : dans les pays scandinaves, ayant une saison de production agricole plus courte en raison du climat), aurait pu être une source d'information pertinente afin de présenter un portrait plus complet des initiatives prometteuses à implanter au Québec.

Pertinence pour la pratique

Cette revue de la littérature de presse a permis de dégager six grands types d'interventions en promotion de la consommation de protéines végétales et de la réduction de la consommation de viande mises en œuvre dans différentes organisations (sensibilisation, conférences, législation, formation, partenariats/programmes de reconnaissance et offre d'un repas végétarien en restauration collective). Ces six types d'interventions ont été établis à partir de l'analyse thématique des documents. Ces interventions peuvent être comparées à celles qui existent au Québec et encourager leur mise en œuvre dans cette province. Hormis le frein culturel (c'est-à-dire la résistance au changement des habitudes alimentaires) et les obstacles organisationnels et logistiques qu'implique toute gestion du changement, les initiatives recensées ont démontré de nombreux avantages, dont l'engouement et la satisfaction du public ciblé. Les recherches ultérieures devraient viser à promouvoir ces interventions et à en documenter l'effet dans une perspective systémique, en incluant des initiatives législatives, des programmes de reconnaissance et de la formation sur la consommation de protéines végétales.

Remerciements : Les auteur.e.s remercient l'Institut Hydro-Québec en environnement, développement et société (IHQEDS) pour avoir soutenu financièrement ce projet. Ils.elles tiennent également à remercier toutes les personnes qui ont contribué à la rédaction de cet article ainsi que les réviseur.es de la première version de celui-ci.

Coralie Gaudreau est professionnelle de recherche à la Faculté des sciences infirmières, programmes de santé publique et communautaire, de l'Université Laval. Nutritionniste et détentrice d'un diplôme de maîtrise en santé publique de l'Université Laval, elle s'est impliquée sur différents projets de recherche portant sur l'alimentation durable et les pratiques pro-environnementales.

Laurence Guillaumie est professeure à la Faculté des sciences infirmières, programmes de santé publique et communautaire, de l'Université Laval. Elle est chercheure régulière au centre NUTRISS-INAF (Nutrition, Santé et Société) et au Centre de recherche du CHU de Québec, Axe santé des populations et pratiques optimales en santé. Sa programmation de recherche porte sur les systèmes alimentaires territoriaux et leurs contributions à la transition socioécologique.

Emmanuelle Simon est titulaire d'un diplôme de maîtrise en administration des affaires (MBA) à la Faculté des sciences de l'administration de l'Université Laval.

Lydi-Anne Vézina-Im détient un baccalauréat en psychologie, une maîtrise en santé communautaire et un doctorat en nutrition. Elle a récemment complété un stage postdoctoral de deux ans sur le sommeil au USDA/ARS Children's Nutrition Research Center au Baylor College of Medicine à Houston (États-Unis) et est présentement stagiaire postdoctorale à l'INAF et au Centre d'étude des troubles du sommeil.

Oliver Boiral est professeur au Département de management de la Faculté des sciences de l'administration, de l'Université Laval. Il est titulaire de la Chaire de recherche du Canada sur l'internalisation du développement durable et la responsabilisation des organisations. Ses travaux de recherche se concentrent sur l'évaluation des pratiques et des performances de développement durable des organisations privées et publiques.

Références

Afshin, A., Micha, R., Khatibzadeh, S., Schmidt, L. A. et Mozaffarian, D. (2014). Dietary policies to reduce non-communicable diseases. Dans G. W. Brown, G. Yamey et S. Wamala (dir.), *The handbook of global health policy* (p. 175-193). Wiley Blackwell.

Agence France-Presse. (2019, 13 août). Le bœuf banni d'une université londonienne. *TVA Nouvelles*.
<https://www.tvanouvelles.ca/2019/08/13/le-boeuf-banni-dune-universite-londonienne-pour-sauver-le-climat>

Allen, T. et Prosperi, P. (2016). Modeling sustainable food systems. *Environmental Management*, 57(5), 956-975.
<https://doi.org/10.1007/s00267-016-0664-8>

Alsaffar, A. A. (2016). Sustainable diets: The interaction between food industry, nutrition, health and the environment. *Food science and technology international*, 22(2), 102-111.

Aschemann-Witzel, J., Gantriis, R. F., Fraga, P. et Perez-Cueto, F. J. (2021). Plant-based food and protein trend from a business perspective: Markets, consumers, and the challenges and opportunities in the future. *Critical reviews in food science and nutrition*, 61(18), 3119-3128.
<https://doi.org/10.1080/10408398.2020.1793730>
Association végétarienne de Montréal. (s.d). *À propos*.
<https://vegmontreal.org/>

Auditeau, P. (2019, 4 décembre). Dans les cantines montargaises, depuis deux ans déjà, on sert des repas végétariens. *La République du Centre*.

Baden, M. Y., Liu, G., Satija, A., Li, Y., Sun, Q., Fung, T. T., Rimm, E. B., Willett, W. C., Hu, F. B. et Bhupathiraju, S. N. (2019). Changes in plant-based diet quality and total and cause-specific mortality. *Circulation*, 140(12), 979-991.
<https://doi.org/10.1161/circulationaha.119.041014>

- Bianchi, F., Dorsel, C., Garnett, E., Aveyard, P. et Jebb, S. A. (2018). Interventions targeting conscious determinants of human behaviour to reduce the demand for meat: A systematic review with qualitative comparative analysis. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*, 15(1), 102. <https://doi.org/10.1186/s12966-018-0729-6>
- Bouquerot, L. (2019, 18 octobre). Repas végétariens : le lycée agricole précurseur. *La Nouvelle République du Centre-Ouest* 2.
- Bourgois, T. (2018, 16 mars). En plus du bio, les élèves mangent désormais végétarien une fois par semaine. *La Voix Du Nord*.
<https://www.lavoixdunord.fr/359580/article/2018-04-16/en-plus-du-bio-les-eleves-mangent-desormais-vegetarien-une-fois-par-semaine>
- Camilleri, G. M., Verger, E. O., Huneau, J. F., Carpentier, F., Dubuisson, C. et Mariotti, F. (2013). Plant and animal protein intakes are differently associated with nutrient adequacy of the diet of French adults. *The Journal of nutrition*, 143(9), 1466-1473.
- Centre Presse Aveyron. (2020, 21 janvier). À la carte du restaurant municipal, deux menus végétariens par semaine. *Centre Presse Aveyron*.
- Chabaud, A. (2019, 8 novembre). À Troyes, des menus végétariens proposés depuis 2015. *L'Est Éclair*.
- Chalom, S. (2018, 24 juillet). Chez WeWork, les salariés poussés à devenir végétariens! *Capital avec management*.
<https://www.capital.fr/votre-carriere/chez-wework-les-salaries-pousses-a-devenir-vegetariens-1299616>
- Chauvel, A. (2015, 15 décembre). Carrefour signe la première MDD végétarienne. *LSA*.
- Coleman, S., Wright, J. M., Nixon, J., Schoonhoven, L., Twiddy, M. et Greenhalgh, J. (2020). Searching for Programme theories for a realist evaluation: A case study comparing an academic database search and a simple Google search. *BMC medical research methodology*, 20(1), 1-10.
- Cramer, H., Kessler, C. S., Sundberg, T., Leach, M. J., Schumann, D., Adams, J. et Lauche, R. (2017). Characteristics of Americans choosing vegetarian and vegan diets for health reasons. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 49(7), 561-567.e561. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2017.04.011>
- Da Cunha, N. (2017, 8 septembre). Un repas sans viande servi, aujourd'hui, dans les écoles fleurysoises. *La république du Centre* 07.
- Dagenais, B. (2019). *The adoption of sustainable menu practices in healthcare institutions in Quebec: A study of feasibility* [mémoire de maîtrise, Université de Montréal]. Papyrus.
https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/23653/Dagenais_Beatrice_2020_memoire.pdf?sequence=3&isAllowed=y
- DH Les Sports+. (2018, 7 novembre). Alimentation : la Commission ouvre une initiative citoyenne sur l'étiquetage végétarien. *DH Les Sports+*. <https://www.dhnet.be/dernieres-depeches/belga/alimentation-la-commission-ouvre-une-initiative-citoyenne-sur-l-etiquetage-vegetarien-5be2f9a4cd70fdc91b4efaa7>
- Dinu, M., Abbate, R., Gensini, G. F., Casini, A. et Sofi, F. (2017). Vegetarian, vegan diets and multiple health outcomes: A systematic review with meta-analysis of observational studies. *Critical reviews in food science and nutrition*, 57(17), 3640-3649.
- Dispensaire diététique de Montréal. (2022, octobre). *Rapport sur la mise à jour et le coût du Panier à provisions nutritif et économique*.
https://www.dispensaire.ca/wp-content/uploads/PPNE_RapportSynthese_final.pdf
- Duru, M., Le Bras, C. et Grillot, M. (2021). Une approche holistique de l'élevage, au cœur des enjeux de santé animale, humaine et environnementale. *Cahiers Agricultures*, 30, 26.
- Esvant, M. (2019, 1^{er} octobre). À Grandmont, le végétarien au menu. *La Nouvelle République du Centre-Ouest*.
- Fradella, A. (2022). Derrière les chiffres : ce qui cause la hausse des prix des aliments. Statistique Canada.
<https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/62f0014m/62f0014m2022014-fra.htm>

- French, S. D., Green, S. E., O'Connor, D. A., McKenzie, J. E., Francis, J. J., Michie, S., ... et Grimshaw, J. M. (2012). Developing theory-informed behaviour change interventions to implement evidence into practice: A systematic approach using the Theoretical Domains Framework. *Implementation science*, 7(1), 1-8.
- Garcia, A. (2015, 24 janvier). Un jour sans viande pour les écoliers lausannois. *24 Heures*, 13.
- Gentile, D. (2019, 15 août). La cuisine végétarienne prend sa place dans les assiettes des CHSLD. *Radio-Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1261110/croissance-repas-vegetariens-centre-hebergement-chsld>
- Gilles, É. (2018, 27 avril). Au resto universitaire, le végétarien a du succès! *Ouest-France*. <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/le-mans-72000/au-resto-universitaire-le-vegetarien-du-succes-5729638>
- Gollard, S. (2018, 4 octobre). La cantine se met au végétarien. *Sud Ouest*. <https://www.sudouest.fr/charente-maritime/mareennes/la-cantine-se-met-au-vegetarien-2944349.php>
- Graveleau, S. (2019, 10 septembre). Le défi des repas végétariens obligatoires dans les cantines scolaires. *La Matinale du Monde*. https://www.lemonde.fr/societe/article/2019/09/09/le-defi-des-repas-vegetariens-obligatoires-dans-les-cantines-scolaires_5508259_3224.html
- Grimshaw, J. (2010). *Guide sur la synthèse des connaissances*. <https://cihr-irsc.gc.ca/f/41382.html>
- Guéguen, J., Walrand, S. et Bourgeois, O. (2016). Les protéines végétales : contexte et potentiels en alimentation humaine. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 51(4), 177-185.
- Harguess, J. M. (2020). Strategies to reduce meat consumption: A systematic literature review of experimental studies. *Appetite*, 144, 104478.
- Hartmann, C. et Siegrist, M. (2017). Consumer perception and behaviour regarding sustainable protein consumption: A systematic review. *Trends in Food Science & Technology*, 61, 11-25.
- Heath, A., Levay, P. et Tuvey, D. (2022). Literature searching methods or guidance and their application to public health topics: A narrative review. *Health Information & Libraries Journal*, 39(1), 6-21.
- Henry, C. (2017, 13 septembre). Des repas végétariens au menu des cantines. *Le Parisien*.
- Henry, J. (2016, 25 janvier). Le végétarisme expliqué au liber.thés. *La Nouvelle République du Centre-Ouest*. <https://www.lanouvelrepublique.fr/blois/le-vegetarisme-explique-au-liber-thes>
- Hutin, J. (2017, 11 septembre). À la foire Biozone, on sensibilise au végétarisme. *Ouest-France Dinan_6*. <https://www.ouest-france.fr/bretagne/cotes-d-armor/la-foire-biozone-sensibilise-au-vegetarisme-5241265>
- Kahleova, H., Levin, S. et Barnard, N. (2017). Cardio-metabolic benefits of plant-based diets. *Nutrients*, 9(8). <https://doi.org/10.3390/nu9080848>
- Kappès-Grangé, D. (2015, 25 juin). Des menus végétariens proposés aux écoliers. *Sud Ouest*. <https://www.sudouest.fr/politique/fran%C3%A7ois-bayrou/des-menus-vegetariens-proposes-aux-ecoliers-7763338.php>
- Khan, M. et Bell, R. (2019). Effects of a school based intervention on children's physical activity and healthy eating: A mixed-methods study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(22). <https://doi.org/10.3390/ijerph16224320>
- Kwasny, T., Dobernig, K. et Riefler, P. (2022). Towards reduced meat consumption: A systematic literature review of intervention effectiveness, 2001-2019. *Appetite*, 168, 105739.
- L.L. (2018, 9 février). Cuisine végétarienne avec Nat'Harmonie. *Sud Ouest Médoc-C2_11*. <https://www.sudouest.fr/gironde/vendays-montalivet/cuisine-vegetarienne-avec-nat-harmonie-3174452.php>

- Lai, A. E., Tiroto, F. A., Pagliaro, S. et Fornara, F. (2020). Two sides of the same coin: Environmental and health concern pathways toward meat consumption. *Frontiers in psychology*, 11, 578582-578582. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.578582>
- Larouche, K. (2020, 16 février). Tous les jours, une option sans viande au menu d'une école d'Eastman. *Radio-Canada*. <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/1525399/guide-alimentaire-vegetarien-viande-tofu-ecole-val-de-grace-eastman>
- Léa, V. (2017, 12 décembre). Au resto U, des plats végétariens pour les étudiants. *Ouest-France Rennes_13*. <https://www.ouest-france.fr/bretagne/rennes-35000/au-resto-u-des-plats-vegetariens-pour-les-etudiants-5445738>
- Légaré, C.-A. (2020). Les protéines végétales : un nouveau débouché pour l'industrie québécoise? *Bioclips. Actualité bioalimentaire*, 28(16), 2. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/SiteCollectionDocuments/BioClips/BioClips2020/Volume_28_no16.pdf
- Lemieux, N. (2018, 16 novembre). La vague végé déferle sur Montréal. *Le Journal de Montréal*, 20.
- Le Télégramme. (2018, 24 avril). Collège Camille-Vallaux : un menu végétarien « maison ». *Le Télégramme*. <https://www.letelegramme.fr/finistere/le-relecq-kerhuon/college-camille-vallaux-un-menu-vegetarien-maison-24-04-2018-11937547.php>
- Le Télégramme. (2019, 5 novembre). Lundi des partages : le véganisme au menu. *Le Télégramme*. <https://www.letelegramme.fr/cotes-darmor/plerin/lundi-des-partages-le-veganisme-au-menu-05-11-2019-12425817.php>
- Lherm, D. (2016, 19 janvier). Des repas végétariens pour la santé et le climat. *Sud Ouest*.
- Lundi sans viande. (s. d). Site Web de l'organisme. <https://www.lundisansviande.net/>
- Malek, L., Umberger, W. J. et Goddard, E. (2019). Committed vs. uncommitted meat eaters: Understanding willingness to change protein consumption. *Appetite*, 138, 115-126. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.03.024>
- Melina, V., Craig, W. et Levin, S. (2016). Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian diets. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 116(12), 1970-1980. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2016.09.025>
- Meslin, F. (2019, 15 octobre). La cantine scolaire adopte le menu végétarien. *Sud Ouest*.
- Mhiri, M. (2019, 16 décembre). Les étudiants mis au vert le lundi. *Sud Ouest*.
- Midi Libre. (2019a, 28 novembre). Des menus végétariens au restaurant scolaire. *Midi Libre*. <https://www.midilibre.fr/2019/11/28/des-menus-vegetariens-au-restaurant-scolaire,8567550.php>
- Midi Libre. (2019b, 14 décembre). Un stage pour découvrir la cuisine végétarienne. *Midi Libre*. <https://www.midilibre.fr/2019/12/14/un-stage-pour-decouvrir-la-cuisine-vegetarienne,8603201.php>
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. (2020). *Pour une alimentation locale dans les institutions publiques. Stratégie nationale d'achat d'aliments québécois*. https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/publications-adm/strategie/PO_strategie_achat_aliments_quebécois_MA_PAQ.pdf?1600785231#:~:text=La%20Strat%C3%A9gie%20nationale%20d'achat,les%20transformateurs%20alimentaires%20d'ici
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation. (2019). *#EGalim : depuis le 1^{er} novembre 2019, un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires*. <https://agriculture.gouv.fr/egalim-depuis-le-1er-novembre-un-menu-vegetarien-par-semaine-dans-toutes-les-cantines-scolaires>
- Morin, É., Michaud-Létourneau, I., Couturier, Y. et Roy, M. (2019). A whole-food, plant-based nutrition program: Evaluation of cardiovascular outcomes and exploration of food choices determinants. *Nutrition*, 66, 54-61. <https://doi.org/10.1016/j.nut.2019.03.020>

- Mozaffarian, D., Angell, S. Y., Lang, T. et Rivera, J. A. (2018). Role of government policy in nutrition—barriers to and opportunities for healthier eating. *British Medical Journal*, 361.
- Nelson, M. E., Hamm, M. W., Hu, F. B., Abrams, S. A. et Griffin, T. S. (2016). Alignment of healthy dietary patterns and environmental sustainability: A systematic review. *Advances in nutrition*, 7(6), 1005-1025. <https://doi.org/10.3945/an.116.012567>
- Nolwenn, C. (2017a, 2 août). Des menus végétariens tous les jours à la cantine. *Le Parisien*.
- Nolwenn, C. (2017b, 10 février). Pendant les vacances, les cantines testent les plats végétariens. *Le Parisien* ESSO35.
- OV. (2019). Aix : à la fac, le vegan s'invite à table. *La Provence*. <https://www.laprovence.com/article/edition-aix-pays-daix/5443368/a-la-fac-le-vegan-sinvite-a-table.html>
- Ouest-France. (2017, 24 octobre). Les élèves de la MFR préparent un repas végétarien bio. *Ouest-France*. <https://www.ouest-france.fr/normandie/vimoutiers-61120/les-eleves-de-la-mfr-preparent-un-repas-vegetarien-bio-5338437>
- Ouest-France. (2018, 17 septembre). Des plats végétariens servis au collège public. *Ouest-France*. <https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/meslay-du-maine-53170/des-plats-vegetariens-servis-au-college-public-5972457>
- Ouest-France. (2019, 11 novembre). Tonquédec. À la cantine, les chefs se forment à la cuisine végétarienne. *Ouest-France*. <https://www.ouest-france.fr/bretagne/tonquedec-22140/tonquedec-la-cantine-les-chefs-se-forment-la-cuisine-vegetarienne-6602978>
- Ouest-France. (2020, 9 mars). Les lauréats du concours de recettes végétariennes. *Ouest-France*.
- Page, M. J., McKenzie, J. E., Bossuyt, P. M., Boutron, I., Hoffmann, T. C., Mulrow, C. D., ... & Moher, D. (2021). The PRISMA 2020 statement: an updated guideline for reporting systematic reviews. *International journal of surgery*, 88, 105906.
- Paris-Normandie. (2019, 28 mars). Collège : lundi sans viande ni poisson. *Paris-Normandie*.
- Plante, R. (2019, 21 mars). Expo Manger Santé et Vivre Vert : végé, bio, écolo... et tendance! *Le Soleil*. <https://www.lesoleil.com/le-mag/alimentation/expo-manger-sante-et-vivre-vert-vege-bio-ecolo-et-tendance-6d534253fc0a8778f76014f9e4d83951>
- Razafintsalama, G. (2016, 25 janvier). Un menu végétarien au restaurant scolaire. *Sud-Ouest*. <https://www.sudouest.fr/2016/01/25/un-menu-vegetarien-au-restaurant-scolaire-2252475-3162.php>
- Richter, C. K., Skulas-Ray, A. C., Champagne, C. M. et Kris-Etherton, P. M. (2015). Plant protein and animal proteins: Do they differentially affect cardiovascular disease risk? *Advances in nutrition*, 6(6), 712-728. <https://doi.org/10.3945/an.115.009654>
- Roussier, C. (2016, 16 mai). Les collégiens ont testé le menu végétarien. *La Nouvelle République du Centre-Ouest*.
- Royez, E. (2020, 10 février). Les plats végétariens veulent plus de place au menu. *Centre Presse*. https://m.centre-presse.fr/article/https%253A%252F%252Fwww.centre-presse.fr%252Farticle-728265-les-plats-vegetariens-veulent-plus-de-place-au-menu.html%253Futm_medium%253DSocial%2526utm_source%253DFacebook?section=Poitiers&zone=POITIERS
- Sacks, G. (2021). Benchmarking as a public health strategy for creating healthy food environments: An evaluation of the INFORMAS initiative (20122020). *Annual Review of Public Health*, 42, 345.
- Santé Canada. (2019). *Guide alimentaire canadien*. <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/>
- Santé publique d'Ottawa. (2016). *Trousse: Le pouvoir des légumineuses à grains*. https://www.santepubliqueottawa.ca/fr/public-health-topics/resources/Documents/Power_of_Pulses_Kit_FR.pdf
- Satija, A. et Hu, F. B. (2018). Plant-based diets and cardiovascular health. *Trends in Cardiovascular Medicine*, 28(7), 437-441. <https://doi.org/10.1016/j.tcm.2018.02.004>
- Simon, E. (2020). *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 [Essai de maîtrise, Université Laval]. Corpus Ulaval.

https://www.fsi.ulaval.ca/sites/default/files/documents/laur-ence-guillaumie/essai_-_emmanuelle_simon.pdf

Speroni, M. (2019, 11 février). Des plats végétariens au restaurant universitaire. *La Nouvelle République du Centre-Ouest*.

Sranacharoenpong, K., Soret, S., Harwatt, H., Wien, M. et Sabaté, J. (2015). The environmental cost of protein food choices. *Public Health Nutrition*, 18(11), 2067-2073. <https://doi.org/10.1017/s1368980014002377>

Statistique Canada. (2018). *Sources de protéines dans l'alimentation des Canadiens, 2015*.

<https://www150.statcan.gc.ca/n1/fr/catalogue/11-627-M2018004>

SW, D. (2016, 14 octobre). Jeudi végétarien dans les écoles. *La Nouvelle Gazette*.

Taufik, D., Verain, M. C. D., Bouwman, E. P. et Reinders, M. J. (2019). Determinants of real-life behavioural interventions to stimulate more plant-based and less animal-based diets: A systematic review. *Trends in Food Science & Technology*, 93, 281-303. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.09.019>

Tarasuk, V., Li, T., Fafard St-Germain, A. A. (2022). *Household food insecurity in Canada, 2021. Toronto: Research to identify policy options to reduce food insecurity (PROOF)*. <https://proof.utoronto.ca/>

Tharrey, M., Mariotti, F., Mashchak, A., Barbillon, P., Delattre, M. et Fraser, G. E. (2018). Patterns of plant and animal protein intake are strongly associated with cardiovascular mortality: The Adventist Health Study-2 cohort. *International Journal of Epidemiology*, 47(5), 1603-1612. <https://doi.org/10.1093/ije/dyy030>

Thomas, D. T., Erdman, K. A. et Burke, L. M. (2016). Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: Nutrition and Athletic Performance. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 116(3), 501-528. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2015.12.006>

Tricco, A. C., Lillie, E., Zarin, W., O'Brien, K. K., Colquhoun, H., Levac, D., Moher, D., Peters, M. D. J., Horsley, T., Weeks, L., Hempel, S., Akl, E. A., Chang, C., McGowan, J., Stewart, L., Hartling, L., Aldcroft, A., Wilson, M. G., Garritty, C., ... Straus, S. E. (2018). PRISMA Extension for Scoping Reviews (PRISMA-ScR): Checklist and Explanation. *Annals of Internal Medicine*, 169(7), 467-473. <https://doi.org/10.7326/m18-0850>

Tucker, C. (2018). Using environmental imperatives to reduce meat consumption: Perspectives from New Zealand. *Kōtuitui: New Zealand Journal of Social Sciences Online*, 13(1), 99-110. <https://doi.org/10.1080/1177083X.2018.1452763>

Tuso, P., Stoll, S. R. et Li, W. W. (2015). A plant-based diet, atherogenesis, and coronary artery disease prevention. *The Permanente Journal*, 19(1), 62-67. <https://doi.org/10.7812/tpp/14-036>

Utami, D. B. et Findyartini, A. (2018). Plant-based diet for HbA1c reduction in type 2 diabetes mellitus: An evidence-based case report. *Acta Medica Indonesiana*, 50(3), 260-267.

Valette, D. (2018, 22 septembre). Les végétariens s'organisent pour faire évoluer les mentalités. *Le Journal de Saône et Loire* 3.

Valli, C., Rabassa, M., Johnston, B. C., Kuijpers, R., Prokop-Dorner, A., Zajac, J., Stonman, D., Storman, M., Bala, M. M., Solà, I., Zeraatkar, D., Han, M. A., Vernooij, R. W. M., Guyatt, G. H. et Alonso-Coello, P. (2019). Health-related values and preferences regarding meat consumption: A mixed-methods systematic review. *Annals of Internal Medicine*, 171(10), 742-755. <https://doi.org/10.7326/m19-1326>

Varela, G. (2019, 14 mai). Strasbourg : comment la ville espère inciter vos enfants à manger végétarien à la cantine. *20 Minutes*. <https://www.20minutes.fr/strasbourg/2516931-20190514-strasbourg-comment-ville-espere-inciter-enfants-manger-vegetarien-cantine>

Vinnari, M. et Vinnari, E. (2014). A framework for sustainability transition: The case of plant-based diets. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 27(3), 369-396. <https://doi.org/10.1007/s10806-013-9468-5>

Willett, W., Rockström, J., Loken, B., Springmann, M., Lang, T., Vermeulen, S., Garnett, T., Tilman, D., DeClerck, F.,

Wood, A., Jonell, M., Clark, M., Gordon, L. J., Fanzo, J., Hawkes, C., Zurayk, R., Rivera, J. A., De Vries, W., Majele Sibanda, L., ... 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. [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(18)31788-4)

Wozniak, H., Larpin, C., de Mestral, C., Guessous, I., Reny, J. L. et Stringhini, S. (2020). Vegetarian, pescatarian and

flexitarian diets: Sociodemographic determinants and association with cardiovascular risk factors in a Swiss urban population. *British Journal of Nutrition*, 124(8), 844-852. <https://doi.org/10.1017/s0007114520001762>

Y. T. (2018, 5 décembre). Un repas végétarien toutes les six semaines. *Ouest-France* 12.

Annexe

Figure 1 : Diagramme PRISMA illustrant le processus de sélection des articles

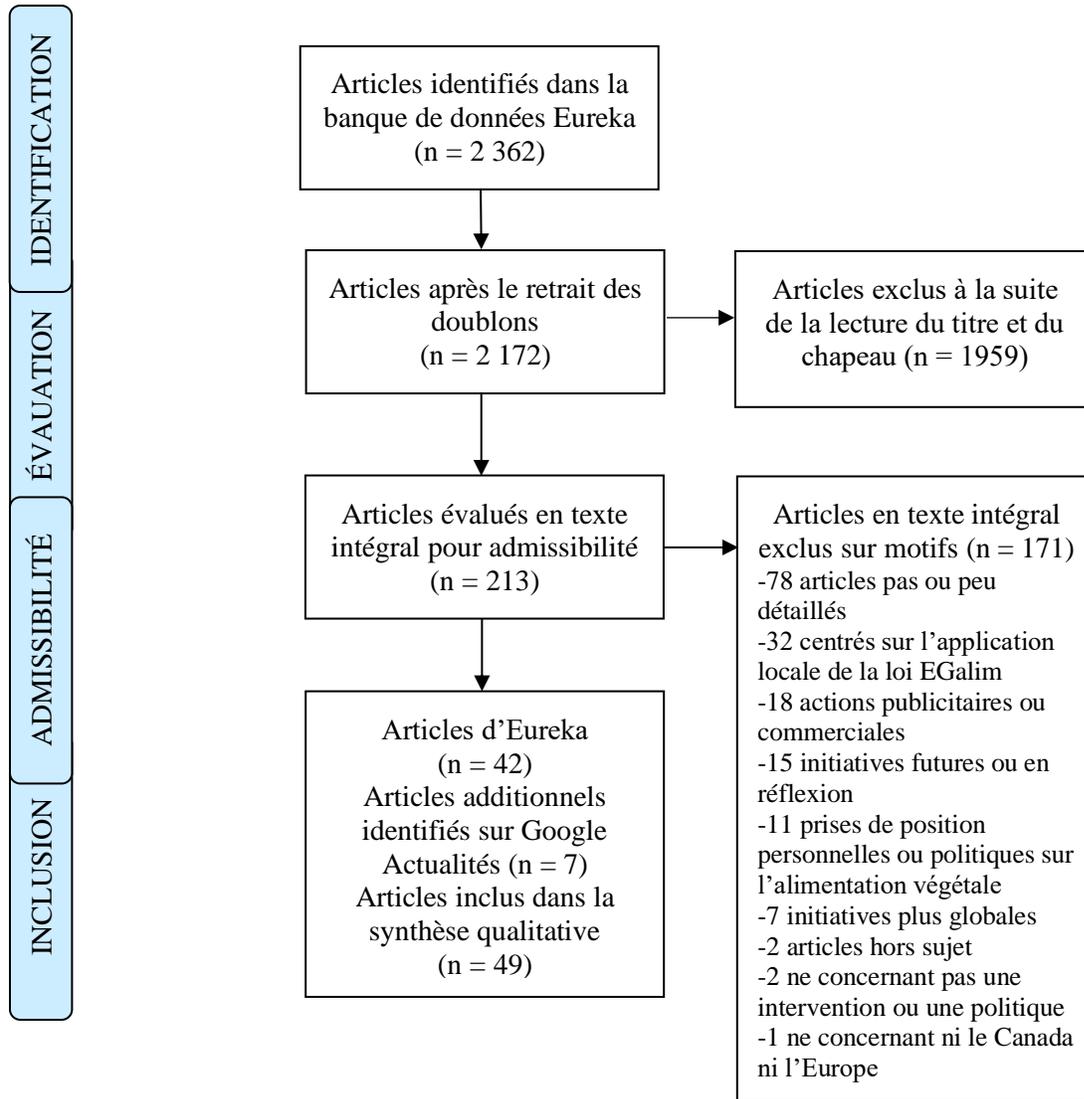


Tableau 1 : Analyse descriptive des documents inclus dans la revue de la littérature

Caractéristiques		Nombre d'articles	Pourcentage
Année	2015	3	6 %
	2016	5	10 %
	2017	7	14 %
	2018	11	22 %
	2019	19	39 %
	2020	4	8 % ¹
Pays d'implantation	France	39	80 %
	Canada	4	8 %
	Belgique	2	4 %
	Suisse	2	4 %
	Royaume-Uni	1	2 %
	États-Unis	1	2 %
Population ciblée	Jeunes générations - enfants, adolescents	26	53 %
	Grand public	13	27 %
	Jeunes générations - étudiants	7	14 %
	Gestionnaires de service alimentaire	1	2 %
	Personnes âgées	1	2 %
	Salariés	1	2 %
Type d'organisation	Organisations municipales	17	35 %
	Établissements scolaires	13	27 %
	Associations à but non lucratif	7	14 %
	Établissements universitaires	6	12 %
	Entreprises privées	4	8 %
	Organisations gouvernementales	2	4 %
Type d'intervention²	Repas végétarien en restauration collective	28	57 %
	Actions de sensibilisation ponctuelles	8	16 %
	Conférences et rencontres d'échange	6	12 %
	Offres de stage et de formation	3	6 %
	Actions législatives	2	4 %
	Partenariats/Programmes de reconnaissance	2	4 %

¹ La recherche a été réalisée en mai 2020 et comptabilise pour cette année seulement 5 mois de publications.

² Chaque document était associé à un seul type d'intervention (l'intervention principale décrite dans le document).

Tableau 2 : Description des principaux types d'interventions recensés dans les documents

Types d'interventions	Documents de référence	Description
Actions de sensibilisation ponctuelles	(Lemieux, 2018 ; OV, 2019 ; Ouest-France, 2017, 2018, 2020 ; Razafintsalama, 2016 ; Rousser, 2016 ; Le Télégramme, 2018)	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 de la consommation de viande qu'aux effets sur la santé et aux questions liées à l'éthique animale. Les actions sont ludiques, prennent la forme de jeux, de concours ou de « journée spéciale » dédiée à cette thématique.
Conférences et rencontres d'échange	(Henry, 2016 ; Hutin, 2017 ; Lemieux, 2018 ; Plante, 2019 ; Royez, 2020 ; Le Télégramme, 2019 ; Valette, 2018)	Souvent encouragés par le milieu associatif, ces temps d'échange, de partage et d'information sont organisés soit ponctuellement, soit à l'occasion d'événements publics (foires ou expositions), pour sensibiliser la population aux bienfaits de l'adoption d'une alimentation plus végétale. Le but principal des interventions est d'accompagner et de guider les personnes intéressées dans un esprit de convivialité.
Actions législatives	(Graveleau, 2019 ; DH Les Sports+, 2018)	Ces réglementations sont imposées par une instance gouvernementale. La décision est centralisée et bien souvent destinée aux organismes publics pour prendre le virage de l'alimentation végétale à une échelle nationale et ainsi lutter contre les changements climatiques (répondant aussi à une demande en croissance de la population).
Offres de stage et de formation	(L. L., 2018 ; Midi Libre, 2019b ; Ouest-France, 2019)	Pour répondre aux questions et à la curiosité du grand public quant à l'alimentation végétale, 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 à la confection des menus.
Partenariats et programmes de reconnaissance	(Chauvel, 2015 ; Lherm, 2016)	Souvent mis en œuvre par des organisations de taille considérable et à l'échelle régionale ou nationale (collectivité ou entreprise privée), la signature d'un accord, d'une convention ou d'un partenariat permet de fixer une règle qui n'a pas une valeur légale, souvent sur la base du volontarisme, qui vise à encourager l'alimentation végétale. Elle implique systématiquement au moins deux parties prenantes, inclut souvent un programme de reconnaissance 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 végétariens e restauration collective	(Auditeau, 2019; Centre Presse Aveyron, 2020 ; Bouquerot, 2019; Bourgois, 2018; Chabaud, 2019 ; Chalom, 2018 ; Da Cunha, 2017 ; Esvant, 2019 ; Agence France-Presse, 2019 ; Garcia, 2015 ; Gentile, 2019 ; Gilles, 2018 ; Gollard, 2018 ; Henry, 2017 ; Kappès-Grangé, 2015 ; Larouche, 2020 ; Léa, 2017 ; Midi Libre, 2019a ; Meslin, 2019 ; Mhiri, 2019 ; Nolwenn, 2017a, 2017b ; Ouest-France, 2017 ; Paris-Normandie, 2019 ; Speroni, 2019 ; SW, 2016 ; Varela, 2019 ; Y. T., 2018)	En restauration collective, l’offre d’un mets végétarien 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 ce mets change en fonction de l’approche adoptée, qui la plupart du temps reste progressive.
---	--	---

Tableau 3 : Exemples d'interventions recensées

Actions de sensibilisation ponctuelles
<ul style="list-style-type: none">• À la cafétéria 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 cafétéria.• En collaboration avec une association pro-environnementale, un groupe d'élèves travaille sur la confection d'un repas végétarien peu consommateur d'eau pour la cafétéria de l'établissement.• 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.• Une association végétarienne produit et diffuse un annuaire des commerces végétariens et végétaliens de la ville.• Confection d'un repas du soir végétarien biologique pour la Maison Familiale Rurale par des élèves invités à imaginer « le type de monde dans lequel ils souhaitent vivre ».
Conférences et rencontres d'échange
<ul style="list-style-type: none">• Organisation d'une exposition annuelle spécialisée sur la thématique du manger santé et responsable de créer un changement durable et progressif dans l'alimentation de la population.• Intervention d'une diététicienne-nutritionniste et d'un représentant d'association végétarienne pour offrir des conseils en matière de santé et de sécurité alimentaire dans le cadre d'un régime végétarien.• Événement de lancement d'une association végétarienne locale visant à promouvoir les plats végétariens ou végétaliens dans les restaurants et à proposer des ateliers au grand public.• Organisation d'un débat sur le véganisme avec l'intervention d'une nutritionniste-diététiste dans un centre social pour répondre à toutes les interrogations sur ce régime.
Actions législatives
<ul style="list-style-type: none">• Expérimentation de deux ans en lien avec la promulgation d'une loi : toutes les cafétérias scolaires devront proposer au moins un repas végétarien par semaine aux élèves.• Réception d'une initiative citoyenne par une institution intergouvernementale réclamant l'étiquetage obligatoire des produits alimentaires comme non végétariens, végétariens ou végétaliens.
Offres de stage et de formation
<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 végétarienne et yoga pour valoriser l'art de cuisiner végétarien avec saveur.• Organisation d'un stage de cuisine biologique végétarienne par une association de familles rurales.
Partenariats et programmes de reconnaissance
<ul style="list-style-type: none">• Signature formelle d'un accord entre plusieurs parties prenantes (ex. : la mairie, les épiceries, les restaurateurs) qui choisissent de s'allier pour promouvoir l'alimentation végétale. L'accord se substitue à une réglementation et oblige les signataires à des actions définies entre eux au préalable.
Repas végétariens en restauration collective
<ul style="list-style-type: none">• Proposition d'un mets végétarien en restauration scolaire, universitaire ou centre spécialisé (centre de loisirs, garderie, etc.). Le repas est souvent accompagné d'une démarche de sensibilisation sur les enjeux d'une alimentation végétale (environnement, santé, éthique animale). Il est cuisiné autant que possible avec des produits frais, locaux et biologiques.

-
- Suppression de la viande au menu des restaurants d'une entreprise privée et du remboursement des salariés pour les repas à base de viande pris à l'extérieur.
 - Offre de repas végétariens savoureux dans les CHSLD pour répondre à une demande croissante des résidents.
 - Bannissement de la viande des menus d'une université pour lutter contre les changements climatiques et atteindre la carboneutralité.
-

Tableau 4 : Forces et limites des types d'interventions rapportées dans les documents analysés

Types d'interventions	Forces	Limites
Actions de sensibilisation ponctuelles	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect participatif • Implication et enthousiasme des parties prenantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Activité souvent offerte à un nombre très restreint de personnes, difficile à mettre en œuvre auprès de grands groupes • Nécessite un temps d'échange supplémentaire pour procurer un réel retour appréciable sur l'action
Conférences et rencontres d'échange	<ul style="list-style-type: none"> • Facile à mettre en œuvre • Le public participant est déjà intéressé/averti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessite plusieurs parties prenantes organisatrices • Nécessite l'intervention d'un expert pour la crédibilité de l'intervention
Actions législatives	<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.
Offres de stage et de formation	<ul style="list-style-type: none"> • Informations, 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"> • Besoins humains, financiers, matériels • Frein culturel si l'offre est basée sur une approche obligatoire plutôt que volontariste
Partenariats et programmes de reconnaissance	<ul style="list-style-type: none"> • Les parties prenantes signataires peuvent s'appuyer sur l'expertise des unes et des autres pour rendre les actions liées au partenariat plus efficaces et pertinentes. • La diversité des parties prenantes permet de toucher une plus large portion de la population. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nécessité de mobiliser et de susciter l'engagement continu des parties prenantes • Accord valorisant sur papier, mais difficile à mettre en œuvre de manière concrète, nécessite des moyens humains et financiers
Repas végétarien en restauration collective	<ul style="list-style-type: none"> • Pédagogie et échanges entre les gestionnaires de services alimentaires et les populations ciblées • Intervention valorisante et novatrice pour les chefs 	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés à se procurer les produits nécessaires (peu d'offres) • Organisation, temps d'adaptation à prévoir, revue de la logistique, peut engendrer du travail supplémentaire pour les équipes de cuisine

-
- Résultats appréciés, suscitant l'enthousiasme; demande en hausse selon les premières expérimentations
 - Offre sans contrainte financière pour le consommateur
 - Bénéficie souvent d'une expertise professionnelle pour la création des menus
 - Incite à l'amélioration du choix des produits: biologiques, locaux, de qualité, etc.
 - Permet de mettre l'accent sur de nouveaux goûts et saveurs
 - Freins culturels / idées reçues, notamment sur le goût
 - Les plats doivent être adaptés le plus possible à la population ciblée, ce qui demande une révision précise des menus.
 - Parfois moins accessible aux petites structures qui ont moins de moyens
 - Suscite la méfiance quant à la qualité des repas, à l'apport protéinique suffisant
 - S'accompagne souvent du choix de produits biologiques et donc d'un surcoût financier
-

Matériel supplémentaire 1 : Requête saisie dans la banque de données Eureka

Requête Eureka :

Mots-clés :

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

⊗ LEAD= (végétar)*