

Etude beendi /OpinionWay



**60% des Français
adeptes des repas végétariens**

Des assiettes plus végétales : un autre impact du confinement !

C'est en effet ce que révèle l'étude menée par beendi - marque pionnière du végétal en France avec ses recettes prêtes à cuisiner bio - et Opinion Way en juillet dernier. Alors que l'on a pu constater sur les réseaux sociaux l'essor de la cuisine veggie et une tendance des Français à consommer moins de viande, l'enquête confirme que 60% des Français consomment des repas végétariens. Certains freins et idées reçues subsistent mais ils devraient vite être remplacés par une démarche militante qui place le végétal au centre des enjeux écologiques et sanitaires des années à venir.



Enquête menée par Opinion Way pour beendi du 15 au 17 juillet 2020 sur un échantillon de 1014 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus

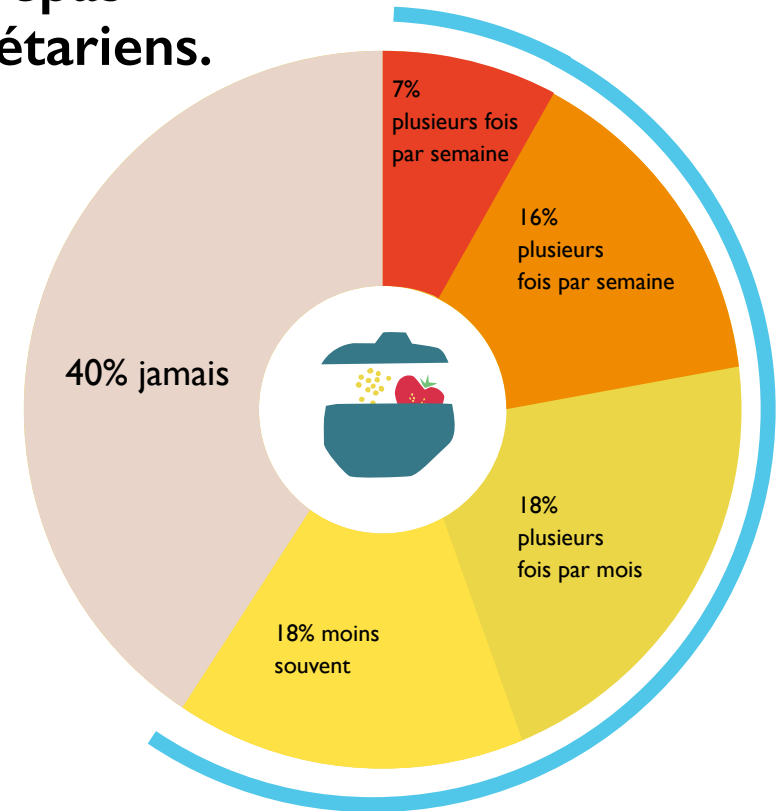
Le végétarisme, une habitude désormais ancrée dans le quotidien des Français.

Alors que la tendance des repas végétariens est souvent, malgré elle, considérée comme “ bobo ” pour 65% des Français, voire même “ baba cool ” pour 59% d’entre eux, c’est pourtant une habitude désormais ancrée dans leur quotidien.

60% des Français déclarent en effet consommer des repas végétariens. Près d’un quart (23%) en consomment plusieurs fois par semaine et 18% en consomment plusieurs fois par mois.

Les plus gros consommateurs de repas sans viande ni poisson sont davantage des femmes (62%), des moins de 35 ans (31%) et sont plus souvent célibataires (28%).

Fréquence de consommation de repas végétariens.



60% des Français consomment des repas végétariens

Les freins à l'alimentation végétarienne

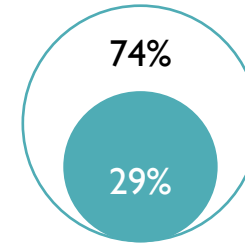
Si les chiffres montrent un réel intérêt des Français pour changer leurs habitudes alimentaires en consommant moins de viande et de poisson, des freins subsistent et les empêchent de sauter le pas vers une alimentation plus végétale.

Parmi ces freins, la première réponse est la difficulté à partager un repas végétarien en famille ou entre amis avec le sentiment d'être jugés négativement (74%). Vient ensuite le frein des recettes traditionnelles difficilement adaptables à la cuisine végétarienne (67%). Enfin, la cuisine veggie serait moins variée que la cuisine traditionnelle (62%).

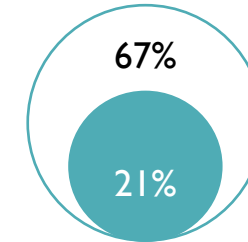
D'autres raisons sont également citées comme le coût plus élevé (57%) ou le manque de saveurs des plats végétariens (51%).

top 3 des réponses

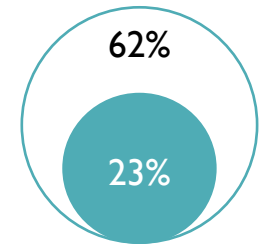
Il est plus compliqué de manger végétarien en famille ou avec des ami(e)s



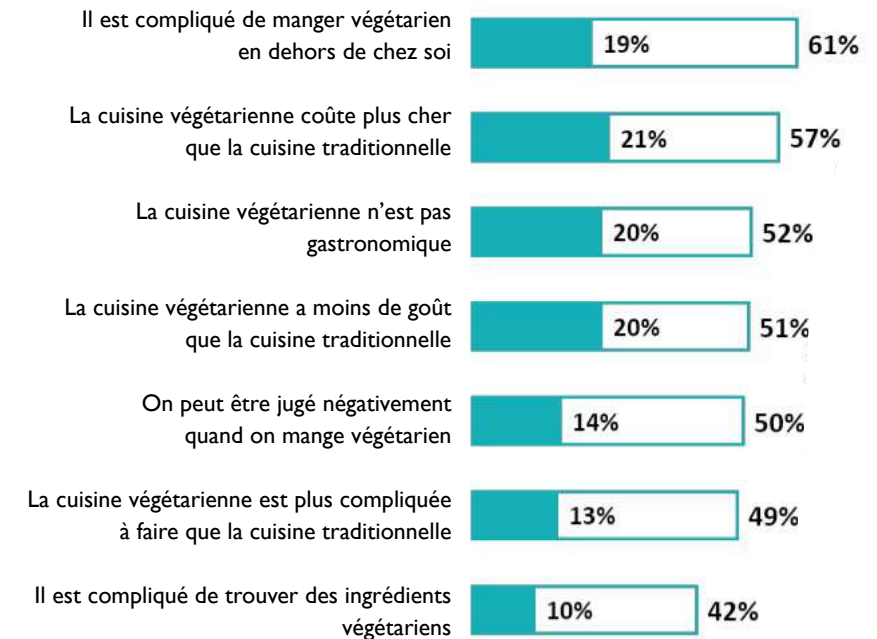
Les recettes traditionnelles sont difficilement adaptables à la cuisine végétarienne



La cuisine végétarienne est moins variée que la cuisine traditionnelle



● Tout à fait d'accord
○ D'accord (Tout à fait + d'accord)



Halte aux idées reçues sur le végétal

Adepte des recettes végétariennes depuis toujours grâce à sa double culture franco-indienne, Beena Paradin Migotto a lancé **beendi** en 2013 en étant persuadée que le végétal allait s'imposer sur les tables des Français. Elle ne s'était pas trompée ! Avec près de 5 millions de portions vendues l'an passé, **beendi** (en distribution spécialisée bio et vrac) et sa petite soeur **beedeli**, lancée en mai dernier (en grande distribution), sont aujourd'hui de réelles solutions accessibles pour manger des recettes végétariennes savoureuses, originales et variées, préparées en moins de 10 minutes !

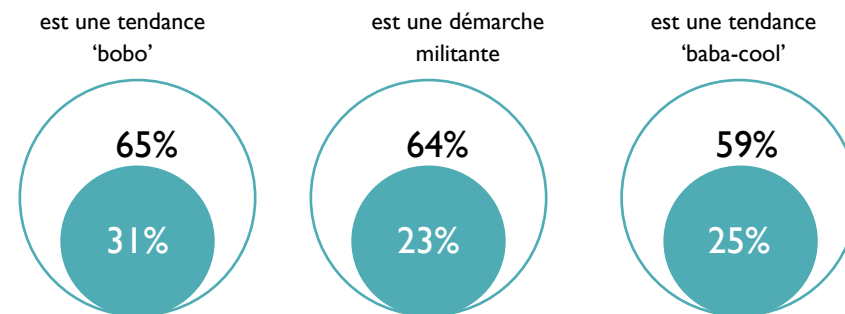


Une démarche militante !

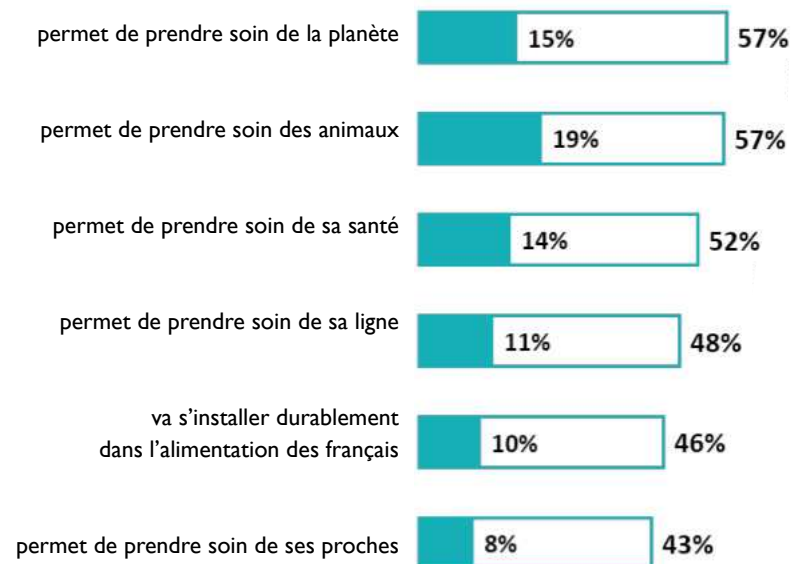
Malgré des freins et idées reçues persistants, l'alimentation végétarienne s'inscrit dans une démarche militante pour un grand nombre de Français. En consommant moins de viande et de poisson, ils ont le sentiment de prendre soin de la planète et des animaux (57%) ainsi que de leur santé (52%). Près de la moitié des Français (46%) pense que cette tendance va s'installer durablement dans leur quotidien.

top 3 des réponses

Le repas végétarien/veggie, c'est-à-dire sans viande ni poisson...



- Tout à fait d'accord
- D'accord (Tout à fait + d'accord)





Face à ces résultats probants, force est de constater que l'alimentation végétale a de beaux jours devant elle et devrait continuer à s'inviter de plus en plus souvent sur les tables des Français.





A propos de **beendi** et **beedeli**

Créée il y a 7 ans par Beena Paradin à la suite d'un constat sur le manque de solutions culinaires végétariennes, la marque beendi propose des mélanges veggie et gourmands, packagés ou en vrac, permettant de réaliser un plat végétal en ajoutant juste de l'eau. Ils sont vendus dans les magasins et épiceries bio. Beena Paradin Migotto a également lancé en mai 2020 beedeli, la petite soeur de beendi, pour la grande distribution. Tout est bio, végétarien et fabriqué dans l'usine de production située à Valence dans la Drôme. Avec une croissance à deux chiffres depuis son lancement, beendi a vendu près de 5 millions de portions en 2019 et a pour objectif de doubler ce chiffre en 2021.

<https://maisondesmelanges.com/>

Contacts presse -

Agence Néroli

Jennifer Pétré -

jennifer@agenceneroli.com -

06 81 25 13 36

Camille Allain -

camille@agenceneroli.com -

06 85 56 26 63

