

Manger plus végétal, et durablement ? Bonduelle présente aux Journées Francophones de Nutrition à Lille une étude longitudinale sur les flexitariens français

Comment évolue réellement le contenu des assiettes lorsque l'on veut manger plus végétal ? Pour le mesurer, Bonduelle a suivi pendant un an 427 flexitariens français. Résultat : 42 % ont augmenté leur consommation de repas végétariens, mais 30 % l'ont réduite¹. Ces travaux seront présentés sous forme de poster scientifique aux Journées Francophones de Nutrition, du 4 au 6 novembre 2026 à Lille Grand Palais.

■ L'étude en chiffres¹

427

flexitariens français suivis
pendant un an

42 %

ont augmenté leur
consommation de repas
végétariens

30 %

l'ont réduite

2 sur 3

de ceux qui ont progressé
ont connu une évolution en
« yo-yo »

■ Un poster scientifique présenté le 4 novembre

Ces travaux font l'objet d'un poster scientifique, « *Étude longitudinale d'un an dans des foyers flexitariens français : évolution du contenu des assiettes* », que présentera Eloïse Castagna, Expert Alimentation et Santé chez Bonduelle, le mercredi 4 novembre à 9 h.

■ Dépasser les intentions grâce à une approche longitudinale

Au lancement de l'Observatoire du Flexitarisme OpinionWay pour le Groupe Bonduelle¹, 73 % des participants déclaraient vouloir manger davantage de légumes et de légumes secs. Plutôt qu'une photographie ponctuelle de ces intentions, l'étude a interrogé le même panel pendant un an afin d'observer l'évolution réelle de leurs pratiques dans la durée.

■ Une transition alimentaire qui n'a rien de linéaire

Entre octobre 2024 et juillet 2025, 42 % des participants ont augmenté leur fréquence de repas sans viande ni poisson, et 30 % l'ont diminuée. Même chez ceux qui

ont progressé, 2 sur 3 ont connu une évolution en « yo-yo ». Les profils se distinguent nettement : parmi ceux dont la consommation de repas végétariens a reculé, 60 % se disent attentifs au prix des aliments et seuls 15 % expérimentent de nouvelles recettes ou de nouveaux aliments. À l'inverse, 84 % de ceux qui ont progressé se déclarent confiants pour cuisiner des produits végétaux.

Un enseignement clé pour les professionnels de la nutrition : accompagner durablement la transition suppose de prendre en compte le budget, les compétences culinaires et les habitudes de chacun, au-delà de la seule motivation.

Les équipes Bonduelle confronteront aussi aux connaissances nutritionnelles trois idées reçues tenaces : les légumes en conserve ou surgelés seraient moins intéressants que les frais, les légumes et légumes secs seraient incompatibles avec une cuisine rapide, et ils seraient fades à cuisiner. Supports et idées de recettes seront proposés sur le stand.

RENDEZ-VOUS

Présentation du poster scientifique par Eloïse Castagna : mercredi 4 novembre à 9 h
Rendez-vous à l'emplacement n°2 du 4 au 6 novembre, Lille Grand Palais.

¹ Observatoire des Flexitariens OpinionWay pour le Groupe Bonduelle, étude longitudinale réalisée auprès de 427 adultes français flexitariens, coresponsables des achats alimentaires et de la préparation des repas, interrogés à plusieurs reprises entre mai 2024 et juillet 2025.