

RAPPORT DE RECHERCHE

L'offre de mets végétariens et végétaliens dans les restaurants

DEROCHETTE-HÉBERT, Noémie

FORTIN, Gabrielle

GIARD, Maude

GIGUÈRE-BRUNEAU, Élisabeth

MORIN, Juliette

GROUPE 30-01

RAPPORT PRÉSENTÉ À

M. BENOIT DUGUAY

DANS LE CADRE DU COURS

EUT4115 A2020 groupe 30

MÉTHODES D'ENQUÊTE DANS L'INDUSTRIE TOURISTIQUE

21 décembre 2020

## Sommaire

Dans ce rapport de recherche, nous nous sommes intéressées à l'opinion de la population québécoise quant à l'offre de mets végétariens et végétaliens dans les restaurants. Cette recherche visait à déterminer si l'offre des restaurants en matière de plats végétariens et végétaliens avait une influence sur l'attraction et la rétention de la clientèle et donc si cela constituait un avantage concurrentiel pour les restaurants.

Tout d'abord, nous avons effectué une recherche de type exploratoire pour avoir certaines informations concernant le régime alimentaire du végétarisme et du végétalisme. Nous avons constaté que les jeunes étaient plus susceptibles d'adopter un régime alimentaire végétarien ou végétalien comparativement à leurs parents et que c'est plus de la moitié des Canadiens qui disaient avoir déjà pensé à faire des efforts pour réduire leur consommation de viande personnelle (Charlebois, 2018). Par la suite, nous avons procédé à une recherche descriptive pour recueillir les données nécessaires à notre projet et nous avons utilisé une méthodologie de type quantitative pour quantifier les réponses obtenues et ainsi en faire l'analyse.

Ensuite, les données recueillies avec notre questionnaire conçu à partir du logiciel *Lime Survey* nous ont permis de faire une analyse des fréquences. Selon nos répondants, près de 60% affirmait avoir un régime alimentaire omnivore alors que 40% affirmait adopter un régime alimentaire réduisant ou éliminant la consommation de produits animaux soit un régime flexitarien, végétarien ou végétalien. De plus, 72 % de nos répondants considèrent l'offre de plats végétariens/végétaliens insuffisante dans les restaurants et 91,8 % des répondants estiment que tous les restaurants devraient avoir au moins une option végétarienne.

Pour ce qui est de l'analyse croisée des résultats, elle nous a permis de rejeter l'hypothèse nulle avec un niveau de confiance à 98,9% de notre hypothèse portant sur l'importance accordée à l'offre de plats végétariens au restaurant varie avec l'âge. En effet, 58,2% des répondants de 18-25 ans considèrent « important ou très important » la présence de mets végétariens ou végétaliens sur le menu des restaurants comparativement à seulement 39,7% des 26 ans et plus. Une deuxième hypothèse portant sur le régime alimentaire en fonction de l'âge n'a pas été rejetée. Effectivement, concernant un régime végétarien ou végétalien, 20,3% des 18-25 ans adoptent un de ces types de régime alors que seulement 4,1% des

répondants âgés de 26 ans et plus en adoptent un. Selon l'analyse du régime alimentaire en fonction de l'âge, l'adoption d'un régime alimentaire omnivore augmente alors avec l'âge étant donné que 48,8% des 18-25 ans et 78,1% des 26 ans et plus optent pour un régime omnivore.

Finalement, nous pouvons conclure que l'importance accordée à la présence de mets végétariens sur le menu des restaurants ainsi que le régime alimentaire varient avec l'âge. En effet, la proportion des répondants âgés de 18 à 25 ans accordant une importance à la présence de mets végétariens/végétaliens sur le menu était plus élevée que la proportion des répondants de 26 ans et plus affirmant la même chose. Pour ce qui est des régimes alimentaires, 20,3% des 18-25 ans adoptent un régime végétarien ou végétalien alors que seulement 4,1% des répondants âgés de 26 ans et plus adoptent un de ces régimes. Les jeunes ont alors plus tendance à adopter un régime éliminant la consommation de viande que les personnes plus âgées. Enfin, il est possible d'établir un lien entre l'offre de plats végétariens et végétaliens dans les restaurants et l'attraction des clients. Près de 92% des répondants soutiennent que les restaurants devraient avoir au moins une option végétarienne ou végétalienne sur leur menu et 72% affirment que l'offre présente dans les restaurants traditionnels est « insuffisante ou très insuffisante ».

## Table des matières

<b>Sommaire</b>	2
<b>Table des matières</b>	4
<b>Liste des graphiques/tableaux</b>	5
<b>Introduction</b>	6
<b>Définition du projet</b>	7
<b>Méthodologie</b>	8
<b>Analyse des résultats</b>	9
1. Analyse des fréquences	9
2. Analyses croisées	16
<b>Limites</b>	21
<b>Conclusion</b>	22
<b>Annexes</b>	24
Questionnaire	24
Tableau supplémentaire	33
<b>Bibliographie</b>	<b>35</b>

## Liste des graphiques/tableaux

<u>Tableau 1</u> : Distribution des participants selon leur régime alimentaire	<u>9</u>
<u>Graphique 1 et 2</u> : Consommation de plats végétariens et de viande par semaine	<u>10</u>
<u>Graphique 3</u> : Quantité de plats végétariens en restaurant traditionnel	<u>11</u>
<u>Graphique 4</u> : Qualité de l'offre de plats végétariens dans les restaurants traditionnels	<u>13</u>
<u>Tableau 2</u> : Importance pour tous les restaurants d'avoir des options végétariennes	<u>14</u>
<u>Graphique 5</u> : Pourcentage de plats végétariens ou végétaliens souhaité sur le menu d'un restaurant	<u>15</u>
<u>Tableau 3</u> : Tableau croisé de l'importance de l'offre de plats végétariens ou végétaliens dans le menu d'un restaurant selon l'âge	<u>16</u>
<u>Tableau 4</u> : Tests du khi-carré de l'importance de l'offre de plats végétariens ou végétaliens selon l'âge	<u>17</u>
<u>Tableau 5</u> : Tableau croisé entre le régime alimentaire et l'âge des répondants	<u>19</u>
<u>Tableau 6</u> : Tests du khi-carré pour le régime selon l'âge	<u>19</u>
<u>Tableau 7</u> : L'offre de plats végétariens comme critère de sélection du restaurant	<u>33</u>

## Introduction

La situation actuelle liée à la pandémie mondiale qui fait des ravages dans de nombreux aspects de la société, tels que l'économie, la santé mentale et physique et l'éducation, fait fructifier les questionnements quant aux façons de faire dans tous les milieux. L'incertitude économique met une pression immense sur les commerces, plus particulièrement les petites et moyennes entreprises (PME). Le secteur de la restauration est considérablement touché étant donné les fermetures forcées des salles à manger et des bars. Alors que les dépenses et les pertes s'accumulent, les restaurateurs doivent s'adapter. Le seul recours est la préparation de plats à emporter comme source de revenus. Devant la pression, beaucoup s'effondrent. Alors que les problématiques et les enjeux directement concernés par la présente étude seront développés sous peu, il va sans dire que le contexte actuel amplifie les tendances dans l'industrie de la restauration. Parmi ces tendances, la montée en flèche des régimes alimentaires restrictifs, de tous types (cétogène, sans gluten, végétarien, végétalien, etc.) en fait partie sans l'ombre d'un doute. En effet, le développement de l'offre alimentaire en restauration est primordial pour répondre aux goûts de tous alors que les Québécois sont confinés et qu'ils continuent de dépendre de l'industrie pour se nourrir. Que ce soit pour prendre un congé de cuisine, pour élargir ses horizons ou même pour assurer la subsistance des gens qui ne savent pas cuisiner, la restauration demeure dans le quotidien des gens durant la crise.

Notre équipe croit fermement qu'avec l'augmentation des régimes restrictifs, l'offre alimentaire se doit d'être diversifiée pour suivre les tendances. L'étude s'est réalisée dans la perspective de démontrer l'intérêt de la population québécoise quant à cette diversification. Plus précisément, le positionnement face à la démocratisation de l'accès à des mets végétariens ou végétaliens en restauration. Comme de plus en plus de gens souscrivent à un régime restrictif, il semble évident que la population générale soit en faveur d'une diversification alimentaire dans l'industrie de la restauration. Nous croyons que la présente étude pourrait faire prendre conscience aux restaurateurs l'importance de diversifier leurs menus afin d'attirer, de conserver et de fidéliser une plus grande clientèle.

La première section aura pour but la définition du projet où la problématique, les objectifs et les hypothèses seront identifiés et élaborés. Ensuite, la section sur la méthodologie abordera les éléments techniques liés, entre autres, à la méthode d'échantillonnage et à la collecte de données. L'analyse des résultats suivra. Des analyses de fréquences ainsi que des analyses

croisées y seront présentées dans le but de répondre aux interrogations soulevées dans la prochaine section, soit la définition du projet. Avant de conclure le rapport, les limites de l'étude seront exposées.

### **Définition du projet**

De nombreux régimes alimentaires restrictifs sont maintenant présents dans la population québécoise. Que ce soient des restrictions par rapport à la consommation des produits animaux, par rapport à certains aliments spécifiques ou tout simplement des restrictions liées à des allergies alimentaires, l'alimentation des Québécois est plus variée que jamais. Pour les restaurants, il devient alors complexe d'offrir un menu convenant à tous les types de régimes. Pour ce qui est du végétarisme, cette tendance semble être à la hausse. En effet, selon une étude de l'Université Dalhousie faite en 2018, ce sont près de 3 millions de Canadiens qui se qualifiaient comme végétariens comparativement à l'année 2002 où le Canada dénombrait seulement 900 000 végétariens. De plus, c'est près de 32 % de la population canadienne qui déclarait suivre un régime alimentaire particulier (Charlebois, 2018). Certains restaurants ont alors décidé de se spécialiser en offrant un menu exclusivement végétarien. C'est le cas des restaurants Sushi Momo et la Panthère Verte, deux restaurants se situant à Montréal (Veganlevelup, 2018). D'un autre côté, d'autres restaurants comme la chaîne A&W ou les pâtisseries St-Hubert ont décidé d'intégrer un ou deux plats convenant aux différents types de restrictions tout en conservant la majorité de leur menu traditionnel. Les restaurants doivent alors rester à l'affût des différentes tendances en matière d'alimentation.

Pour faire suite à la problématique, l'objectif de l'étude est de déterminer si l'offre de plats végétariens ou végétaliens dans les restaurants constitue un avantage concurrentiel pour ces derniers. En effet, les menus des restaurants sont limités à un certain nombre de plats offerts. Les plats végétariens-végétaliens constituent un pourcentage parfois faible de ces menus. Augmenter la quantité d'options végétariennes au détriment de certains mets contenant des produits issus de l'exploitation animale pourrait être un avantage ou un inconvénient pour les restaurants ; c'est que l'étude tente de mettre en lumière. L'étude s'intéresse aussi à la clientèle qui fréquente des restaurants végétariens ou qui consomme des plats végétariens dans les restaurants. En effet, plus de la moitié de la population canadienne (51,3%) est encline à diminuer sa consommation de viande, tel que suggéré par l'étude de l'Université

Dalhousie (Charlebois, 2018). Il y a alors de nombreuses raisons qui peuvent justifier qu'une personne non végétarienne se tourne vers un restaurant ou un plat végétarien. L'étude cherche aussi à dresser un portrait de l'opinion des répondants s'identifiant à un régime omnivore.

À notre avis, la présence d'options végétariennes et végétaliennes influence positivement l'attraction et la rétention de la clientèle des restaurants. De plus, nous pensons que les répondants moins âgés seront plus favorables à l'augmentation des plats végétariens dans les restaurants que les répondants plus âgés. Finalement, nous considérons aussi que les répondants s'identifiant à un régime alimentaire omnivore seront tout de même ouverts à la présence de variété dans les menus.

### **Méthodologie**

La recherche sur l'impact de la présence d'options végétariennes sur l'attraction et la rétention dans les restaurants est descriptive. De manière concrète, cette recherche vise à tracer le portrait des individus attirés par l'offre végétarienne dans les différents types de restaurants. Par ailleurs, cette recherche appliquée bonifie la compréhension des restaurateurs au sujet du choix de plats à offrir en fonction de la clientèle qu'ils désirent attirer. Au préalable, tel que mentionné auparavant, une recherche exploratoire a été réalisée afin de mieux comprendre le contexte actuel entourant le végétarisme au Québec.

Pour continuer, la méthodologie de la recherche descriptive est de nature quantitative. Effectivement, les résultats sont recueillis à l'aide de *Lime Survey* en vue de faire l'objet d'analyses statistiques à l'aide du logiciel SPSS.

Ensuite, la méthode d'échantillonnage utilisée est l'échantillonnage de convenance. Cela réfère aux gens qui sont à la disposition des chercheurs. Étant donné que la recherche est réalisée dans le cadre d'un travail de session de quinze semaines, ce sont nos proches qui ont répondu au sondage. Il s'agit donc d'une méthode non probabiliste. En procédant de la sorte, 196 questionnaires ont été complétés pour former l'échantillon.

C'est par l'intermédiaire d'un questionnaire auto-administré *Lime Survey* partagé sur les réseaux sociaux que les données ont été collectées. Le questionnaire, partagé principalement sur *Facebook*, est composé de 24 questions réparties dans quatre sections : les habitudes de

fréquentation des restaurants, les habitudes alimentaires, l'importance de l'offre de plats végétariens/végétaliens et les caractéristiques du répondant. Ce questionnaire se retrouve en annexe. En recourant à *Lime Survey*, l'esthétisme du questionnaire est accru et le traitement des données est simplifié. Puisqu'il s'agit d'une recherche descriptive de type quantitative, l'utilisation d'un questionnaire est particulièrement appropriée.

## Analyse des résultats

### 1. Analyse des fréquences

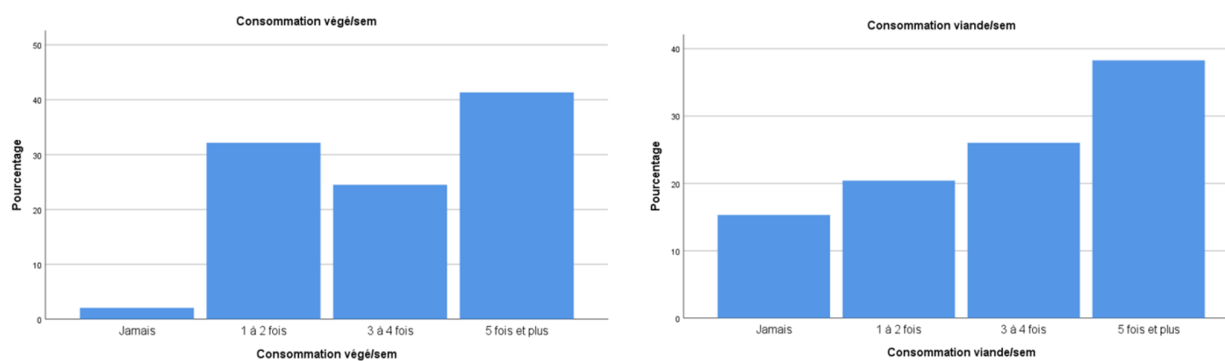
Tableau 1 : Distribution des participants selon leur régime alimentaire

		Fréquence	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valide	Végétalien	5	2,6	2,6	2,6
	Végétarien	23	11,7	11,7	14,3
	Flexitarien	51	26,0	26,0	40,3
	Omnivore	117	59,7	59,7	100,0
	Total	196	100,0	100,0	

Premièrement, nous avons regardé la distribution des répondants quant à leur régime alimentaire respectif. Ceci nous a permis d'observer que près de 60% des répondants se considèrent omnivores contre 40% pour les régimes végétariens, toutes catégories confondues. Comme les flexitariens mangent de la viande de manière occasionnelle, nous pouvons conclure que 85,7% de l'échantillon consomme de la viande, sans discriminer selon la fréquence, puisque même en étant omnivore, les répondants peuvent tout de même réduire leur consommation de chair animale. Donc, une grande proportion de l'échantillon consomme de la viande, ce qui pourrait laisser croire à un certain biais envers la

diversification de l'offre végétarienne. Au fil de ce rapport, nous serons en mesure de voir si le régime de l'individu est en corrélation avec son opinion quant à la diversification. Du moins, nous pourrions déceler si les mangeurs de viandes sont défavorables à celle-ci étant donné leur régime ou s'ils sont plutôt ouverts. Ceci signifie que le biais auquel on peut s'attendre n'est pas aussi présent qu'on le croirait. Nous serons aussi en mesure de voir si les personnes qui souscrivent à un régime restrictif quant à la consommation de viande trouvent l'offre suffisante pour répondre à leurs besoins. Nous pourrions aussi vérifier notre hypothèse reliant le régime de l'individu à son âge. Ces questions seront discutées au cours de la présente section et lors des analyses croisées.

### Graphique 1 et 2 : Consommation de plats végétariens et de viande par semaine

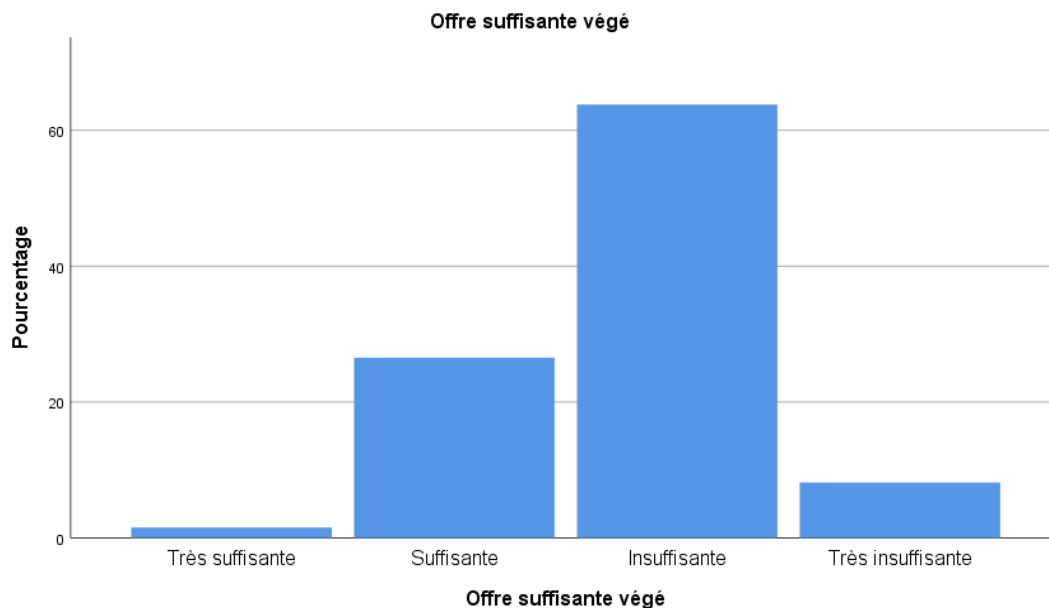


Il est intéressant de comparer les fréquences de la consommation de viande par semaine et celles de la consommation de plats végétariens par semaine pour constater que la consommation de viande est absente ou diminuée même chez les personnes qui continuent à en manger. Avant d'aller plus loin dans l'analyse, il est important de rappeler que 85,7% des répondants consomment de la viande. En effet, 26% d'entre eux se considèrent flexitariens et 59,7% se disent omnivores. Seulement 14,3% des personnes de l'échantillon ont coupé entièrement la viande de leur alimentation en optant pour un régime végétarien ou végétalien. Pourtant, lorsqu'on regarde les résultats de la consommation de plats végétariens par semaine, on constate que même si la grande majorité des répondants consomme de la viande, 41,3% de l'échantillon mangent plus de 5 fois par semaine des plats végétariens. Or, ce pourcentage est largement au-dessus de la proportion de végétariens/végétaliens ayant

répondu au questionnaire. Il est donc possible de conclure que même les personnes qui mangent de la viande consomment plusieurs plats végétariens dans leur semaine. Les flexitariens et les omnivores ont ainsi un désir d'intégrer des mets végétariens dans leur alimentation.

Maintenant, si on regarde les résultats de la consommation de viande par semaine, on réalise que les 14,3% des personnes qui adhèrent au végétarisme et au végétalisme ne consomment jamais de viande dans leur alimentation. En effet, 15,3% des répondants disent ne jamais manger de viande dans une semaine typique. Or, sur les 84,7% restant, 20,4% des personnes de l'échantillon consomment de la viande uniquement 1 à 2 fois par semaine et 26% d'entre elles en mangent 3 à 4 fois par semaine. Ainsi, considérant qu'il y a 14 repas dans une semaine, ces résultats indiquent que près de la moitié des répondants mangent moins de 29% de leurs repas avec de la viande. Les répondants qui consomment de la viande n'en mangent pas beaucoup pour la majorité. Leur intérêt pour les plats sans viande est donc encore une fois démontré.

Graphique 3 : Quantité de plats végétariens en restaurant traditionnel

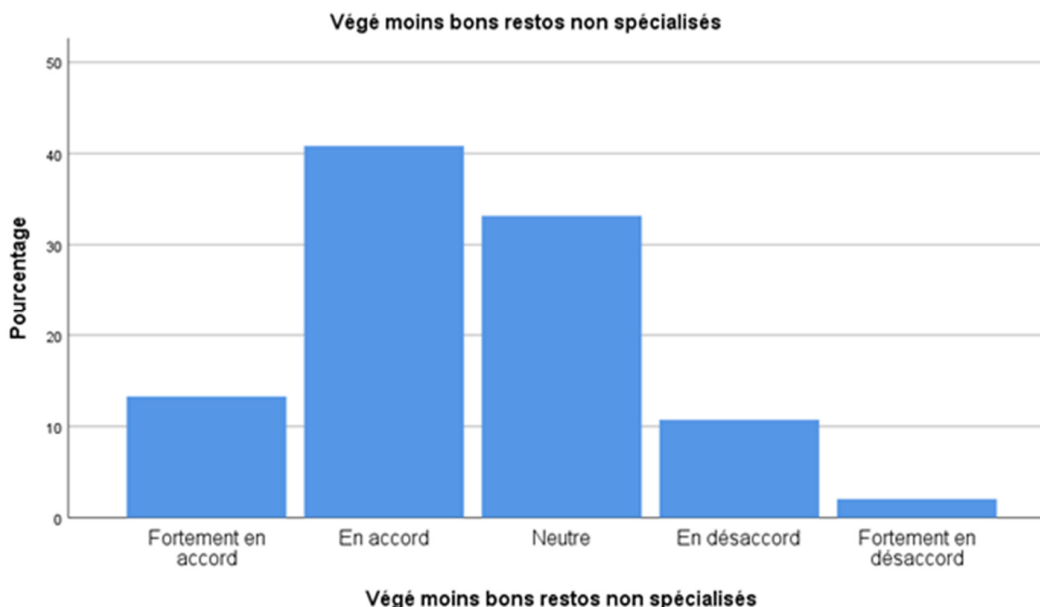


Pour évaluer si la présence d'offres végétariennes influence l'attraction de la clientèle des restaurants, nous nous sommes intéressées aux plats végétariens offerts dans les restaurants

de type traditionnel. À cette question, les répondants devaient se positionner sur une échelle allant de très suffisante à très insuffisante par rapport à l'offre de plats végétariens dans les restaurants traditionnels. Plus de la majorité, soit 63,8 % des répondants, ont affirmé que l'offre de plats végétariens dans les restaurants traditionnels était insuffisante, donc qu'il n'y avait pas assez de plats végétariens offerts. De plus, 8,2 % des répondants considèrent que l'offre est très insuffisante et qu'il y a donc un manque flagrant dans les restaurants. Nous pouvons donc déduire que 72% de nos répondants considèrent que les restaurants traditionnels devraient offrir davantage de plats végétariens sur leur menu. De l'autre côté, 26,5 % des répondants considèrent que l'offre de plats végétariens est suffisante, c'est-à-dire que la proportion est adéquate sur le menu. Finalement, seulement 1,5 % des répondants se sont positionnés en affirmant que l'offre de plats végétariens dans les restaurants est très suffisante. Ces répondants considèrent alors qu'il ne devrait pas y avoir davantage d'options végétariennes sur le menu des restaurants traditionnels.

En regardant les mesures de tendance centrale, il est possible de constater que le mode pour cette question est à la modalité « insuffisante ». En effet, le mode représente la valeur étant la plus fréquente, c'est-à-dire la réponse qui revient le plus souvent. Il est alors intéressant de constater que 125 des 196 répondants ont choisi la modalité « insuffisante » pour décrire l'offre de plats végétariens dans les restaurants alors que seulement 28 répondants affirment avoir un régime alimentaire végétarien et végétalien. Bref, malgré qu'un certain pourcentage de nos répondants considèrent que les restaurants offrent suffisamment de plats végétariens, la grande majorité des répondants considèrent que les plats végétariens offerts dans les restaurants traditionnels ne sont pas suffisants.

Graphique 4 : Qualité de l'offre de plats végétariens dans les restaurants traditionnels



Ensuite, nous nous sommes intéressées à la qualité perçue de l'offre végétarienne par les répondants selon le type de restaurant. Autrement dit, nous avons voulu déterminer si le fait de ne pas être un restaurant spécialisé en cuisine végétarienne donne l'impression aux clients d'offrir des plats végétariens moins goûteux que les restaurants végétariens spécialisés. À cet effet, 13,3% des répondants ont répondu être fortement en accord avec l'affirmation «la nourriture végétarienne/végétalienne dans les restaurants non spécialisés n'est pas aussi bonne que dans les restaurants spécialisés ». Pour continuer, 40,8% des répondants ont affirmé être en accord avec l'énoncé. La part des répondants qui se sont dit neutres par rapport à l'affirmation correspond à 33,2%. Puis, 10,7% des répondants ont répondu être en désaccord. Finalement, ce sont seulement 2% des répondants qui ont affirmé être fortement en désaccord. Bref, il est possible de déduire que plus de la moitié de l'échantillon (54,1%) se dit être fortement en accord ou en accord avec le fait que les plats végétariens sont moins goûteux dans les restaurants non spécialisés. Toutefois, il importe de relever que pour le restant de l'échantillon, soit 45,9% des répondants, le fait d'être un restaurant végétarien non spécialisé ne semble pas nuire à la perception de qualité des plats végétariens offerts.

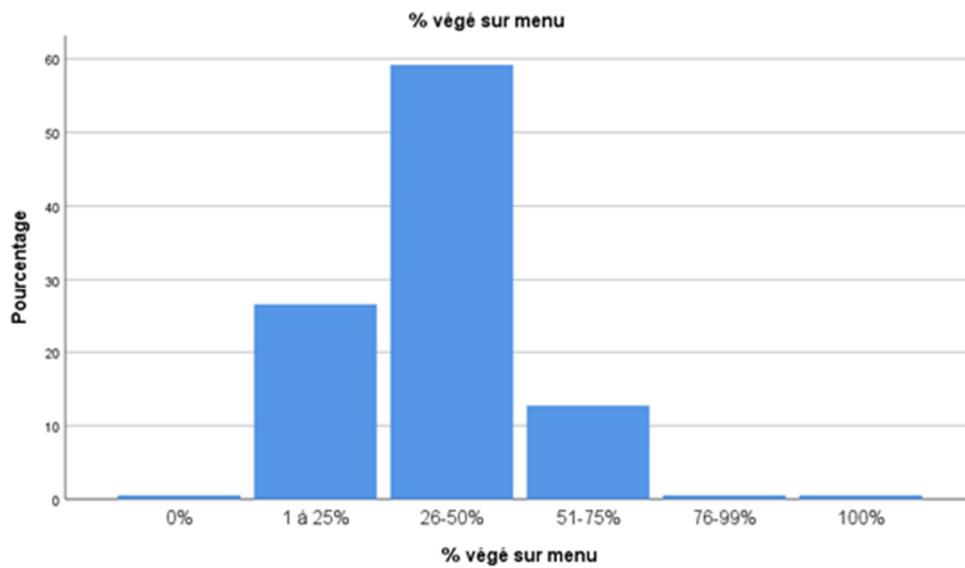
Tableau 2 : Importance pour tous les restaurants d'avoir des options végétariennes

		Fréquence	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valid e	Fortement en accord	124	63,3	63,3	63,3
	En accord	56	28,6	28,6	91,8
	Neutre	11	5,6	5,6	97,4
	En désaccord	3	1,5	1,5	99,0
	Fortement en désaccord	2	1,0	1,0	100,0
	Total	196	100,0	100,0	

Dans le questionnaire, nous cherchions à déterminer si tous les restaurants devraient avoir des options végétariennes ou végétaliennes. Les répondants devaient se positionner face à l'affirmation suivante : « tous les restaurants devraient avoir des options végétariennes ou végétaliennes ». De ce fait, 63,3% des répondants ont répondu être fortement en accord avec l'affirmation suivante, tandis que 28,6% ont répondu être en accord. Le pourcentage cumulé de ses deux choix de réponses positives correspond à 91,8%, ce qui est significatif pour nos résultats. Seulement 1,5% des répondants ont répondu être en désaccord, tandis que 1% ont répondu être fortement en désaccord. 5,6% des répondants ont toutefois répondu être neutres face à cette affirmation.

Ces résultats démontrent que la très grande majorité de nos répondants considèrent que tous les restaurants se doivent d'avoir des options végétariennes sur le menu et que cela est important pour eux. Il est donc extrêmement pertinent pour les restaurateurs d'avoir au minimum quelques options qui correspondent aux besoins de clients avec différents régimes alimentaires.

Graphique 5 : Pourcentage de plats végétariens ou végétaliens souhaité sur le menu d'un restaurant



Une question sur laquelle nous nous sommes penchées est le pourcentage de plats végétariens ou végétaliens devant se retrouver sur les menus des restaurants selon les répondants de l'échantillon. Cette question nous a permis d'en apprendre davantage sur les attentes de la clientèle de restauration face aux options végétariennes qui sont offertes à eux. Les résultats de cette question sont assez intéressants. En effet, 59,2% des répondants ont répondu qu'il devrait y avoir 26-50% d'options végétariennes sur le menu d'un restaurant typique. Ce choix de réponse correspond à la médiane et au mode, ce qui signifie que c'est la réponse la plus fréquemment répondue et que cela est également la valeur centrale. Pour ce qui est des autres résultats, 26,5% des répondants souhaitaient toutefois voir de 1 à 25% d'options végétariennes sur le menu, tandis que 12,8% des répondants préféreraient avoir 51-75% sur le menu. Seulement trois personnes sur l'ensemble des répondants prétendent préférer une des trois autres catégories, soit 1 personne pour chacun des choix de réponses restants.

Les résultats démontrent donc que peu de répondants se situent dans les modalités extrêmes et que la plupart des répondants souhaitent avoir des options variées sur les menus. Cela se confirme par l'écart-type de 0,683. L'écart-type correspond à la mesure de dispersion autour de la moyenne, qui est de 3,88 pour cette question. L'écart-type étant près de 1, cela confirme que les résultats de cette question sont peu dispersés.

Ces résultats nous permettent de déduire qu'il est important pour les restaurateurs d'avoir plusieurs options variées sur leur menu. Seulement 0,5% des répondants considèrent qu'il faudrait que les options végétariennes ou végétaliennes soient d'un pourcentage de 0% ou de 100% sur le menu. Il est donc primordial que les restaurants aient au moins quelques plats végétariens à la disposition de leurs clients et qu'ils s'adaptent à leurs besoins. Cela permet également de voir qu'il est toutefois important pour les restaurateurs de continuer d'offrir également des options non-végétariennes s'ils souhaitent conserver leur clientèle.

## **2. Analyses croisées**

### **1. Lien entre l'âge des répondants et l'importance accordée à l'offre de plats végétariens et végétaliens dans le menu d'un restaurant**

*Tableau 3 : Tableau croisé de l'importance de l'offre de plats végétariens ou végétaliens dans le menu d'un restaurant selon l'âge*

				Âge (2 cat)	
				18 à 25 ans	26 ans ou plus
Offre plats végété (2 cat)	Important ou très important	Effectif		72	29
		% dans Âge (2 cat)		58,5%	39,7%
	Peu ou pas du tout important	Effectif		51	44
		% dans Âge (2 cat)		41,5%	60,3%
Total	Effectif			123	73
	% dans Âge (2 cat)			100,0%	100,0%

Tableau 4 : Tests du khi-carré de l'importance de l'offre de plats végétariens ou végétaliens selon l'âge

	Valeur	Ddl	Significatio n asymptotiq ue (bilatérale)	Sig. exacte (bilatérale)	Sig. exacte (unilatérale )
khi-carré de Pearson	6,490 <sup>a</sup>	1	,011		
Correction pour continuité	5,759	1	,016		
N d'observations valides	196				

a. 0 cellules (0,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 35,38.

Hypothèses :

Nous pensons que l'importance accordée à l'offre de plats végétariens au restaurant varie avec l'âge. S'il s'avère que nous ne pouvons pas rejeter l'hypothèse nulle, l'âge des répondants n'influence pas l'importance accordée à l'offre de plats végétariens et végétaliens au restaurant. Toutefois, si nous rejetons l'hypothèse nulle, nous ne rejetterons pas l'hypothèse alternative selon laquelle l'âge des répondants influence l'importance accordée à l'offre de plats végétariens et végétaliens au restaurant.

H<sub>0</sub> (Hypothèse nulle) : % 18 à 25 ans = % 26 ans et plus

H<sub>1</sub> (Hypothèse alternative) : % 18 à 25 ans ≠ % 26 ans et plus

Afin de déterminer s'il faut rejeter l'hypothèse nulle, il est important de s'intéresser au niveau de signification du test. Pour ce faire, nous avons recours à la valeur p dans le tableau 4 : *Test*

du khi-deux de l'importance de l'offre de plats végétariens ou végétaliens selon l'âge. Cette donnée, située dans la cellule à l'intersection de la colonne « Signification asymptotique (bilatérale)» et de la ligne «khi-carré de Pearson» correspond à  $p=0,011$ . Cela signifie donc que le niveau de signification est de 98,9%. Comme le niveau de signification est supérieur à 95%, nous pouvons rejeter l'hypothèse nulle. Cela implique que nous ne rejetons pas l'hypothèse alternative.

Effectuons l'analyse du tableau 3 : *Tableau croisé de l'importance de l'offre de plats végétariens ou végétaliens dans le menu d'un restaurant selon l'âge*. Tout d'abord, nous remarquons que les 18 à 25 ans ont une proportion beaucoup plus élevée de répondants pour la modalité « important ou très important » que les 26 ans et plus. Effectivement, 58,5% des 18 à 25 ans considèrent que l'offre de plats végétariens au restaurant est importante ou très importante en comparaison avec 39,7% des 26 ans et plus. Pour continuer, le pourcentage de 26 ans et plus qui ont répondu « peu ou pas du tout important » est nettement supérieur à celui des 18 à 25 ans. En effet, 60,3% des 26 ans et plus affirment que l'offre de plats végétariens est peu ou pas du tout importante au restaurant comparativement à 41,5% des 18 à 25 ans.

Avec un niveau de confiance à 98,9%, il est possible d'affirmer qu'il existe un lien entre l'importance accordée à l'offre végétarienne au restaurant et l'âge des répondants. L'analyse croisée a permis de mettre en évidence que la présence de plats végétariens semble avoir moins d'importance à mesure que l'âge augmente. Les restaurateurs peuvent tirer profit de cette information afin d'adapter leur menu à la tranche d'âge qu'ils veulent attirer.

## 2. Lien entre l'âge des répondants et le choix du régime alimentaire

Tableau 5 : Tableau croisé entre le régime alimentaire et l'âge des répondants

			Âge (2 cat)	
			18 à 25 ans	26 ans ou plus
Régime Alimentaire classé	Végétarien et Végétalien	Effectif	25	3
		% dans Âge (2 cat)	20,3%	4,1%
	Flexitarien	Effectif	38	13
		% dans Âge (2 cat)	30,9%	17,8%
	Omnivore	Effectif	60	57
		% dans Âge (2 cat)	48,8%	78,1%
Total	Effectif	123	73	
	% dans Âge (2 cat)	100,0%	100,0%	

Tableau 6 : Tests du khi-carré pour le régime selon l'âge

	Valeur	ddl	Signification asymptotique (bilatérale)
khi-carré de Pearson	18,036 <sup>a</sup>	2	,000
Rapport de vraisemblance	19,728	2	,000
Association linéaire par linéaire	17,696	1	,000
N d'observations valides	196		

a. 0 cellules (0,0%) ont un effectif théorique inférieur à 5. L'effectif théorique minimum est de 10,43.

### Hypothèses :

Nous pensons que le régime alimentaire des répondants varie avec l'âge. Si nous ne pouvons pas rejeter l'hypothèse nulle, l'âge des répondants ne serait pas un facteur déterminant sur le régime alimentaire choisi. Toutefois, si nous rejetons l'hypothèse nulle, nous ne rejeterons pas l'hypothèse alternative selon laquelle l'âge des répondants influence le choix de leur régime alimentaire.

$H_0$  (Hypothèse nulle) : % 18 à 25 ans = % 26 ans et plus

$H_1$  (Hypothèse alternative) : % 18 à 25 ans  $\neq$  % 26 ans et plus

Afin de déterminer s'il faut rejeter l'hypothèse nulle, il faut se pencher sur le niveau de signification du test, soit le khi-carré de Pearson situé dans le tableau 6 : *Test du khi-deux pour le régime selon l'âge*. Dans le cas présent, le khi-carré équivaut à  $p=0,000$ . Cela signifie que le niveau de signification est supérieur à 99%, ce qui veut dire que nous pouvons rejeter l'hypothèse nulle. Il semble donc y avoir un lien entre l'âge des répondants et leur choix face à leur régime alimentaire. Cela veut dire que nous ne pouvons rejeter l'hypothèse alternative dans ce cas.

Le tableau 5 : *Tableau croisé entre le régime alimentaire et l'âge des répondants* met en lumière plusieurs informations. Tout d'abord, il est intéressant de voir que près de 20,3% des 18-25 ans ont un régime alimentaire végétalien ou végétarien. Seulement 4,1% des répondants de 26 ans et plus se considèrent comme des végétaliens ou des végétariens, ce qui est minime pour cette catégorie d'âge. Pour ce qui est des flexitariens, cela correspond à 30,9% des répondants de l'âge de 18 à 25 ans, tandis que 17,8% des 26 ans et plus s'identifient à ce régime alimentaire précis. Pour ce qui est des omnivores, 48,8% des 18-25 ans font partie de cette catégorie, mais près de 78,1% des 26 ans et plus ont choisi ce régime alimentaire. Une grande majorité de la population est donc encore omnivore, malgré le fait intéressant qu'un peu plus de la moitié des répondants de 18 à 25 ans semblent avoir choisi un régime alimentaire de type flexitarien, végétarien ou végétalien. Il est important de remarquer que les effectifs de chacune des catégories d'âge sont assez différents, puisque la

majorité des répondants de ce questionnaire était des jeunes de 18 à 25 ans. Il faut donc prendre cette information en considération avant de généraliser les informations recueillies à un plus grand nombre.

Toutefois, ces informations peuvent être très utiles pour les restaurateurs du Québec. En effet, cela démontre que la plupart des jeunes adultes mangent de manière plus diversifiée et, s'ils veulent répondre aux besoins de cette tranche d'âge, il est important d'en prendre compte afin d'offrir des plats qui pourront plaire autant aux jeunes adultes qu'aux moins jeunes.

### **Limites**

Au cours de la présente étude, nous avons été confrontées à quelques contraintes liées à la méthode d'échantillonnage, aux analyses croisées et à la méthodologie. Ces limites doivent être prises en considération pour bien interpréter les résultats analysés ci-haut.

Comme nous disposions d'un délai de deux semaines pour recueillir les données de plus de 200 personnes, nous avons opté pour une méthode d'échantillonnage non-probabiliste de convenance. Cette méthode permet d'obtenir les informations de plusieurs individus en peu de temps. En effet, ce type d'échantillon se forme de lui-même grâce aux personnes disponibles à un moment précis pour répondre aux questions de recherche. Dans le cas de notre étude, ces personnes étaient des amis *Facebook* des membres de l'équipe à qui nous avons partagé le lien du questionnaire. Le nombre de participants exigés a donc été atteint très rapidement. Toutefois, cette méthode ne permettait pas de généraliser les résultats à l'ensemble de la population, car 63% des répondants appartenaient au même profil d'individu. En effet, comme la majorité de nos amis Facebook sont des étudiants âgés entre 18 et 25 ans, gagnant un salaire inférieur à 20 000\$ par année et habitant la région de Montréal, il est impossible de transposer ces résultats à tous les Québécois.

Lors des analyses croisées, nous avons pris conscience que l'échantillon non-diversifié nous limitait dans l'interprétation des résultats. En effet, à chaque fois que nous voulions croiser une variable dépendante avec l'âge, le salaire, l'occupation ou encore la région habitée, nous obtenions toujours une grande proportion pour la catégorie des jeunes étudiants montréalais à faible salaire. La faible proportion restante était éparpillée dans les autres catégories. Dans la plupart des essais d'analyse croisée, plusieurs cases des tableaux de résultats avaient des

effectifs inférieurs à 5, réduisant ainsi la fiabilité de l'interprétation données. Afin de combler cette lacune, nous avons dû regrouper des catégories pour pouvoir comparer davantage les résultats. Malgré tout, les résultats demeurent difficiles à généraliser puisque 63% des répondants possèdent pratiquement les mêmes caractéristiques sociodémographiques.

Finalement, un grand nombre de questions qui nous semblaient pertinentes lors de la conception du questionnaire n'ont pas pu servir dans le cadre de l'analyse, car elles ne répondaient pas à notre question de recherche, soit l'importance de développer une offre de plats végétariens/végétaliens dans les restaurants du Québec. Nous avons donc dû nous limiter à quelques questions pour faire notre analyse. Dans un questionnaire auto-administré, quand une question est mal formulée, on ne peut pas modifier sa formulation ou obtenir plus de détails de la part du participant. Or, la question perd sa raison d'être et ne peut pas être considérée lors de l'analyse. Si c'était à refaire, il faudrait donc se poser davantage de questions dans la phase préliminaire pour éviter de perdre du contenu.

### **Conclusion**

Pour conclure, à l'aide des données recueillies dans notre travail de recherche, il est possible pour nous de rejeter ou de ne pas rejeter les hypothèses fixées préalablement. Tout d'abord, il est possible d'établir un lien entre l'importance accordée à l'offre de plats végétariens au restaurant et l'âge. En effet, la proportion de répondants âgés de 18 à 25 ans ayant choisi la modalité « important ou très important » à la question portant sur l'importance des plats végétariens ou végétaliens dans le menu d'un restaurant atteint un pourcentage de 58,5%. Cette proportion est définitivement supérieure à la proportion des 26 ans et plus ayant choisi la même modalité. En effet, pour les 26 ans et plus, ce n'est que 39,7% des répondants qui considèrent important ou très important l'offre de plats végétariens ou végétaliens dans le menu d'un restaurant. Avec un niveau de confiance de 98,9%, il est donc possible de rejeter l'hypothèse nulle et d'affirmer que l'importance accordée à la présence de plats végétariens et végétaliens dans les restaurants diminue avec l'âge.

Pour aller plus loin, l'analyse croisée entre le régime alimentaire et l'âge des répondants nous permet de rejeter l'hypothèse nulle, soit que l'âge des répondants n'est pas un facteur déterminant dans le choix du régime alimentaire. Pour la tranche des 26 ans et plus, seulement 4,1% affirment adopter un régime alimentaire végétarien ou végétalien

comparativement à 20,3% des 18-25 ans. C'est donc 78,1% des répondants de 26 ans et plus et 48,8% des répondants de 18 à 25 ans qui adoptent un régime omnivore dans la vie de tous les jours. La différence de proportion entre ces deux tranches d'âge détermine un niveau de signification supérieur à 99%, ce qui permet de ne pas rejeter l'hypothèse alternative affirmant que le régime alimentaire varie avec l'âge. La proportion d'individus adhérant à un régime végétarien ou végétalien diminue avec l'âge. Notre hypothèse selon laquelle les répondants moins âgés seraient plus favorables à l'augmentation des plats végétariens dans les restaurants ne peut alors être rejetée. Effectivement, la tranche des 18-25 ans sont ceux adoptant davantage un régime alimentaire végétarien ou végétalien et ceux accordant plus d'importance à la présence d'options végétariennes ou végétaliennes dans les menus des restaurants.

Il est aussi possible d'affirmer que les options végétariennes ou végétaliennes dans les restaurants influencent positivement l'attraction et la rétention de la clientèle des restaurants. En effet, 72% des répondants considèrent l'offre de plats végétariens/végétaliens dans les restaurants comme étant insuffisante ou très insuffisante. De plus, 91,8% des répondants affirment être en accord et fortement en accord avec l'énoncé que tous les restaurants devraient avoir au moins une option végétarienne ou végétalienne. En se référant au tableau 7 en annexe, il est aussi possible de voir que 51,5% des répondants utilisent l'offre de plats végétariens comme critère de sélection lors d'une sortie au restaurant. C'est 21,4% qui ont répondu « très important » et 30,1% qui ont choisi « important ». Les restaurants se doivent alors d'être ouverts face à la possibilité d'intégrer une option végétarienne ou végétalienne sur leur menu, principalement s'ils visent une clientèle âgée entre 18 et 25 ans.

## Annexes

### 1. Questionnaire

La présence d'options végétariennes influence-t-elle l'attraction et la rétention de la clientèle des restaurants ?

Dans le cadre du cours Méthode d'enquête dans l'industrie touristique offert à l'UQAM, notre équipe s'intéresse au phénomène des régimes alimentaires restrictifs qui se veulent de plus en plus populaires. Ce questionnaire porte donc sur l'importance d'offrir des plats végétariens dans les restaurants du Québec. Les réponses recueillies demeureront confidentielles et anonymes. Nous vous remercions d'avance de votre collaboration !

Il y a 24 questions dans ce questionnaire.

Habitude de fréquentation des restaurants

1 Dans un mois typique, à quelle fréquence mangez-vous au restaurant (y compris les plats à emporter) ? \*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Jamais
- 1 à 3 fois
- 4 à 6 fois
- 7 à 9 fois
- 10 fois et plus

2 Quand vous allez au restaurant, qu'est-ce qui est important pour vous ? \*

Choisissez la réponse appropriée pour chaque élément :

	<b>Très important</b>	<b>Important</b>	<b>Peu important</b>	<b>Pas du tout important</b>
<b>Qualité de la nourriture</b>				
<b>Qualité du service</b>				
<b>Prix</b>				
<b>Ambiance</b>				
<b>Propreté</b>				

<b>Respect des restrictions alimentaires (ex : allergie)</b>				
<b>Offre de plats végétariens/ végétaliens</b>				

3 Pour un souper typique, combien êtes-vous prêt à déboursier par personne ? \*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Moins de 20\$
- Entre 20 et 30\$
- Entre 31 et 40\$
- 41\$ et plus

4 J'ai l'habitude de manger dans des restaurants uniquement végétariens ou végétaliens. \*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Tout à fait en accord
- Assez en accord
- Ni en accord, ni en désaccord
- Peu en accord
- Pas du tout en accord

5. De quelle manière préférez-vous aller au restaurant ?

\* Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Solo
- En famille
- Entre ami(e)s
- Rendez-vous romantique
- Pour affaires
- Autre

6. Classez les types de restaurant selon votre niveau de fréquentation : le plus élevé étant celui que vous fréquentez le plus, et le moins élevé celui que vous fréquentez le moins.

Définitions :

Un restaurant traditionnel propose une cuisine conviviale et familiale (par exemple : St-Hubert, Normandin, etc.)

Un restaurant rapide prépare et sert rapidement des mets à prix modéré que l'on peut consommer sur place ou emporter.

Un bistro est un petit café ou resto-bar sans prétention.

Un restaurant gastronomique est un restaurant qui cherche à mettre la gastronomie à l'honneur : plats de qualité, cave honorable, accueil attentif, service soigné et cadre agréable.

Une brasserie est un établissement où l'on consomme de la bière, et où l'on peut également se faire servir des plats froids ou chauds rapidement préparés.

Un buffet est un système consistant à servir des repas dans lesquels les aliments sont placés dans un espace public où les convives se servent eux-mêmes.

\* Vos réponses doivent être différentes, et vous devez les classer dans l'ordre.

Veillez sélectionner 6 réponses maximum

Numérotez chaque case dans l'ordre de vos préférences de 1 à 6

- Restaurant traditionnel
- Restaurant rapide
- Bistro
- Brasserie
- Restaurant gastronomique
- Buffet

7. Fréquentez-vous des restaurants strictement végétariens ?

\*Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Toujours
- Souvent
- Quelquefois
- Jamais

8. À quelle fréquence commandez-vous des plats végétariens au restaurant ?

\*Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Toujours
- Souvent
- Quelquefois
- Jamais

Habitudes alimentaires

**Afin d'avoir des définitions communes des concepts qui seront abordés dans les prochaines questions, veuillez prendre un court instant pour vous familiariser avec ce qui suit :**

Végétalisme : Régime alimentaire qui exclut la consommation de tout aliment d'origine animale, c'est-à-dire la viande, les œufs, le miel, les produits laitiers, etc.

Végétarisme : Régime alimentaire qui exclut la consommation de toute chair animale (viande, poisson), mais qui admet en général la consommation d'aliments d'origine animale comme les œufs et les produits laitiers.

Flexitarisme : Régime alimentaire qui s'apparente au végétarisme, mais qui autorise la consommation occasionnelle de chair animale.

Omnivore : Régime alimentaire caractérisé par la consommation d'aliments d'origine animale et végétale.

9. Positionnez-vous quant à votre régime alimentaire.

\*Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veuillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Végétalien
- Végétarien
- Flexitarien
- Omnivore

10. Dans une semaine typique, combien de fois consommez-vous un plat sans viande ?

\*Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veuillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Jamais
- 1 à 2 fois
- 3 à 4 fois
- 5 fois et plus

11. Dans une semaine typique, combien de fois consommez-vous de la viande ?

\*Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veuillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Jamais
- 1 à 2 fois
- 3 à 4 fois
- 5 fois et plus

12. Quels substituts de la viande appréciez-vous retrouver dans votre plat ? Il est possible de sélectionner plus d'une réponse.

\*Cochez la ou les réponses

Veuillez choisir toutes les réponses qui conviennent :

- Tofu
- Sarrasin
- Quinoa
- Légumineuses

- Soja
- Céréales
- Seitan (viande de blé)
- Noix
- Aucun
- Autre :

13. Avez-vous des restrictions alimentaires (autres que les restrictions quant à la consommation de viande) ?

\*Cochez la ou les réponses

Veillez choisir toutes les réponses qui conviennent :

- Allergie aux noix et/ou aux arachides
- Allergie/intolérance aux produits laitiers
- Allergie aux fruits de mer
- Allergie/intolérance au gluten
- Aucune
- Autre :

Importance de l'offre de plat végétarien/végétalien

14. En tant que végétarien/végétalien/flexitarien, auriez-vous tendance à fréquenter davantage les restaurants traditionnels, s'il existait plus d'offres végétariennes/végétaliennes ?

\*Répondre à cette question seulement si les conditions suivantes sont réunies :

La réponse était 'Végétalien' ou 'Végétarien' ou 'Flexitarien' à la question '9 [regimealim]' (Positionnez-vous quant à votre régime alimentaire.)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Oui, sans aucun doute
- Non, l'offre actuelle des restaurants traditionnels me convient déjà
- Non, je privilégie les restaurants végétariens/végétaliens

15. En tant qu'omnivore, auriez-vous tendance à fréquenter davantage les restaurants traditionnels, s'il existait plus d'offres végétariennes/végétaliennes ? \*

Répondre à cette question seulement si les conditions suivantes sont réunies :

La réponse était 'Omnivore' à la question '9 [regimealim]' (Positionnez-vous quant à votre régime alimentaire.)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Oui, sans aucun doute
- Non, l'offre actuelle des restaurants traditionnels me convient déjà
- Non, l'augmentation de l'offre des restaurants traditionnels diminuerait ma fréquentation

16. Positionnez-vous face à l'affirmation suivante : La quantité d'offres de plats végétariens dans les restaurants traditionnels est :

\* Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Très suffisante
- Suffisante
- Insuffisante
- Très insuffisante

17 Selon vous, quel pourcentage les options végétariennes devraient-elles occuper dans le menu d'un restaurant ? \*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- 0%
- 1% à 25%
- 26-50%
- 51-75%
- 76%-99%
- 100%

18. Peu importe le régime alimentaire pratiqué, qu'est-ce qui vous attire dans le choix d'un plat végétarien/ végétalien au restaurant ? Il est possible de sélectionner plus d'une réponse.

\*Cochez la ou les réponses

Veillez choisir toutes les réponses qui conviennent :

- Le respect de l'animal
- Le prix
- L'originalité du plat
- L'absence de viande
- Le respect de l'environnement
- La curiosité
- Autre :

19 Pour chacun des restaurants suivants, jugez de l'importance de développer la présence d'options végétariennes/végétaliennes sur le menu de ces restaurants : \*

Choisissez la réponse appropriée pour chaque élément :

	<b>Très important</b>	<b>Important</b>	<b>Peu important</b>	<b>Pas du tout important</b>	<b>Ne s'applique pas / Vous ne fréquentez jamais ce restaurant</b>
<b>St-Hubert</b>					
<b>La Cage</b>					
<b>McDonald's</b>					
<b>Tim Hortons</b>					
<b>Boston Pizza</b>					
<b>Yuzu Sushi</b>					
<b>Thaï Express</b>					
<b>Amir</b>					
<b>Restaurant de quartier (indépendant)</b>					

20 Positionnez-vous par rapport aux affirmations suivantes : \*

Choisissez la réponse appropriée pour chaque élément :

	<b>Fortement en accord</b>	<b>En accord</b>	<b>Neutre</b>	<b>En désaccord</b>	<b>Fortement en désaccord</b>
<b>Tous les restaurants devraient avoir des options végétariennes sur leur menu.</b>					

<b>Idéalement, les menus des restaurants devraient offrir autant d'options végétariennes ou végétaliennes que d'options avec de la viande.</b>					
<b>Il y a trop de restaurants strictement végétariens.</b>					
<b>La cuisine végétarienne est goûteuse.</b>					
<b>La nourriture végétarienne/végétalien ne dans les restaurants non spécialisés n'est pas aussi bonne que dans les restaurants spécialisés.</b>					

Caractéristiques du répondant

21. À quelle tranche d'âge appartenez-vous ?

\*Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veuillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- 18-25 ans
- 26-35 ans
- 36-45 ans
- 46-55 ans
- 56 ans et plus

22. Dans quelle région administrative du Québec habitez-vous ? \*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veuillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Abitibi-Témiscamingue
- Bas-Saint-Laurent
- Capitale-Nationale
- Centre-du-Québec
- Chaudière-Appalaches
- Côte-Nord

- Estrie
- Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine
- Lanaudière
- Laurentides
- Laval
- Mauricie
- Montérégie
- Montréal
- Nord-du-Québec
- Outaouais
- Saguenay–Lac-Saint-Jean
- J'habite à l'extérieur du Québec

23 Dans quelle tranche salariale vous situez-vous ? \*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Moins de 20 000 \$
- 20 001-50 000 \$
- 50 001-80 000 \$
- 80 001- 110 000 \$
- 110 001 \$ et plus
- Je préfère ne pas répondre

24 Quelle est votre situation professionnelle ? \*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous

Veillez sélectionner une seule des propositions suivantes :

- Étudiant
- Travailleur à temps plein
- Travailleur à temps partiel
- Retraité
- Chômage/Sans emploi
- Autre

**Merci pour votre collaboration !**

Merci d'avoir complété ce questionnaire.

## 2. Tableau supplémentaire

Tableau 7 : L'offre de plats végétariens comme critère de sélection du restaurant

		<b>Offre plats végés</b>			
		Fréquence	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valid e	Très important	42	21,4	21,4	21,4
	Important	59	30,1	30,1	51,5
	Peu important	71	36,2	36,2	87,8
	Pas du tout important	24	12,2	12,2	100,0
	Total	196	100,0	100,0	

## Bibliographie

Cadieux, M. (2019). La perception du végétarisme chez les adolescents. *Université de Montréal*. Récupéré de [https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/22185/Cadieux\\_Marjolaine\\_2019\\_memoire.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/22185/Cadieux_Marjolaine_2019_memoire.pdf?sequence=2&isAllowed=y)

Charlebois, S. (2018). Le «végé» à la mode. *La Presse*. Récupéré de [http://mi.lapresse.ca/screens/fbbb0123-e83b-49ec-bfd5-7b578045d783\\_\\_7C\\_\\_0.html#:~:text=D'abord%2C%207%2C1,les%20choix%20alimentaires%20des%20consommateurs](http://mi.lapresse.ca/screens/fbbb0123-e83b-49ec-bfd5-7b578045d783__7C__0.html#:~:text=D'abord%2C%207%2C1,les%20choix%20alimentaires%20des%20consommateurs)

Cuzin, V. (2018). Décryptage: Pourquoi la tendance vegan peut être bénéfique à un restaurant omnivore? *Malou Academy*. Récupéré de <https://malou.io/decryptage-pourquoi-tendance-vegan-profitable-restaurant-omnivore/>

Dubé, C. (2019). Jusqu' où iront les véganes? L'actualité. Document téléaccessible à l'adresse < <https://lactualite.com/societe/jusquou-iront-les-veganes/>>

Ferah, M. (2019). Le végétalisme s'installe dans les restaurants. *Montréal Campus*. Document téléaccessible à l'adresse <<https://montrealcampus.ca/2019/01/29/le-vegetalisme-sinstalle-dans-les-restaurants/>>

Gagnon-Paradis, I. (2019). Le boom végétal de Montréal. *La Presse*. Récupéré de <https://www.lapresse.ca/gourmand/2019-07-20/le-boom-vegetal-de-montreal>

Laisney, C. (2016). Végétarisme et flexitarisme, une tendance émergente? Comment appréhender le phénomène, son évolution passée et son évolution future? *Viandes & Produits Carnés*. 32(4), 1-6.

Larousse. Définition végétarisme. Récupéré de <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/v%C3%A9g%C3%A9tarisme/81259>

Le top des meilleurs restaurants végétariens et véganes à Montréal (Édition 2018). *Veganlevelup*. Récupéré de <https://veganlevelup.ca/meilleurs-restaurants-vegetariens-veganes-montreal/>

McCann, K. Should Your Restaurant Add Vegan Menu Options. *Touch Bistro*. Récupéré de <https://www.touchbistro.com/blog/should-your-restaurant-add-vegan-menu-options/>

Radio-Canada. (2016). 5 fois plus de restaurants végétariens à Montréal qu'il y a 10 ans. *Radio-Canada*. Récupéré de <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/795545/vegetarisme-vegetarien-vegane-restaurants-alimentation-competition>

Ray, M-C. (2020). Végétarien, végétalien, végan : Quelles différences ? *Futura Santé*. Récupéré de <https://www.futura-sciences.com/sante/questions-reponses/nutrition-vegetarien-vegetalien-vegan-differences-8344/>

Thomson, A. (2018). Les jeunes plus susceptibles d'adopter un mode de vie végétarien ou végétalien. *La Presse*. Récupéré de [https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/22185/Cadieux\\_Marjolaine\\_2019\\_memoire.pdf?sequence=2&isAllowed=y](https://papyrus.bib.umontreal.ca/xmlui/bitstream/handle/1866/22185/Cadieux_Marjolaine_2019_memoire.pdf?sequence=2&isAllowed=y)