

## Échanges d'expériences en mode végétal Étal végétal, la Toile s'agite



Par Pascale Weeks, Rédac Chef du site 750g depuis 3 ans et demi et auteure du blog *C'est moi qui l'ai fait* depuis 13 ans.

### *L'émergence du végétal*

Sur les blogs et sur les réseaux sociaux, notamment sur Instagram et Pinterest, on note clairement une émergence du végétal depuis plusieurs années. Contrairement aux résultats de l'étude Ifop / Lesieur pour l'OCPop, sur ces réseaux, **le végétal est bien compris dans son ensemble**, et non restreint aux fruits et aux légumes. On y trouve pléthore de jolis bols et d'assiettes végétales avec des mélanges de légumes, légumineuses (les pois chiches et les lentilles sont devenus de nouvelles stars) mais aussi de céréales, de fruits secs et de graines.

### *La photogénie, facteur essentiel*

Si j'étais cynique, je dirais que la photogénie de ces assiettes n'est pas anodine. On découvrira peut-être dans une dizaine d'année que le côté coloré et esthétique de cette alimentation végétale aura influencé notre manière de nous alimenter. Joël Thiébault a bien raison de dire que la patate douce est tendance. Même si elle a des atouts nutritionnels, je reste persuadée que l'engouement pour ce légume, aujourd'hui cultivé en France, est dû au fait que la patate douce est extrêmement photogénique et donc sexy pour les réseaux sociaux. **J'ai presque envie de dire que le légume est le nouveau cupcake.**

### *L'équilibre alimentaire représente une nouvelle demande*

Le #Healthy a vraiment le vent en poupe. On voit bien que les gens ont cette envie d'un mode de vie plus sain, plus équilibré et plus responsable.

Sur 750g, nous avons remarqué aussi cette tendance, notamment en lisant les commentaires des internautes sur nos pages Facebook. Il suffit de lire comment les fans de nos pages se fâchent dès que l'on propose une recette avec de la pâte à tartiner ou une recette avec des fraises hors saison. Il y a toujours une volonté de nos internautes d'avoir des idées pour **cuisiner de manière économique et rapide mais aussi de plus en plus de façon équilibrée.** Nous avons d'ailleurs créé en avril une page spécifique appelée 750Green pour fédérer une communauté autour du manger mieux, manger sain. On s'intéresse à l'assiette mais aussi à tout ce qui se passe avant (culture, provenance des produits, circuits de distribution) et après avec des thématiques sur le gaspillage alimentaire.

Sur 750Green, on trouve :

- des recettes saines et équilibrées ;
- une cuisine qui respecte les saisons et l'environnement ;
- une démarche qui s'inscrit dans le cadre plus large de la chaîne alimentaire, au sein de laquelle le consommateur est l'acteur central.

### *En conclusion*

Il y a effectivement une **émergence du végétal sur les sites**, blogs et réseaux sociaux mais qu'il faut néanmoins nuancer. Nous remarquons comme une schizophrénie chez ceux qui nous suivent. Ils pestent quand on leur propose des choses dégoulinantes de chocolat mais quand on regarde nos statistiques, aussi bien sur le site que sur les réseaux sociaux, on remarque que cela suscite beaucoup d'engouement.

Certains sites américains, comme BuzzFeed ou Tastemade l'ont bien compris en jouant sur un savant mélange de vidéos healthy et d'autres pas du tout diététiquement correctes. **Les deux remportent un franc succès.**