

Tranches Végé : un an après le succès du lancement de sa gamme végété, Fleury Michon continue d'innover avec de nouvelles références

En mars 2024, Fleury Michon lançait les Tranches Végé, une offre de tranches innovante, cuisinée à partir de légumineuses entières, avec pour ambition de démocratiser les protéines végétales chez les Français. Le succès a été immédiat et la gamme est devenue au bout d'un mois leader de son segment. Un an après, au vu de la confiance des consommateurs et des excellentes performances en magasin, Fleury Michon accélère son développement sur ce levier stratégique et annonce le lancement d'une quatrième référence aux Haricots Rouges, avec une saveur « barbecue » unique, développée à partir de bouillons faits maison par les chefs cuisiniers de l'entreprise.

Fleury Michon enrichit son offre végété pour les consommateurs

Un an après le lancement des Tranches Végé, le marché du végétal constitue un véritable levier de croissance pour Fleury Michon, qui entend s'y affirmer comme un acteur incontournable auprès des consommateurs. Pour ce faire, l'entreprise annonce l'élargissement de sa gamme avec une nouvelle référence de Tranches Végé aux haricots rouges ainsi qu'une offre d'aides culinaires végété.

- Une nouvelle recette pleine de saveurs, à base de haricots rouges

À partir du 1^{er} avril, une nouvelle référence de Tranches Végé aux haricots rouges sera disponible en rayons. Commercialisée au format 4 tranches, elle répond aux mêmes promesses que le reste de la gamme : cuisinée à base de haricots rouges entiers, elle dispose d'une liste d'ingrédients courte, d'une date limite de consommation de 18 jours et peut être cuisinée, pour s'intégrer à une grande variété de recettes chaudes ou froides. Sa spécificité ? Une saveur barbecue inédite, réalisée grâce au savoir-faire culinaire historique de Fleury Michon.



- Une offre d'aides culinaires végété

Fleury Michon annonce, en parallèle, le développement de sa gamme végété au format aides culinaires, avec le lancement des Allumettes Végé au mois d'avril. Cet élargissement stratégique vise à accompagner les consommateurs flexitariens avec une alternative aux lardons, riche en protéines, trois fois moins grasse, et s'adaptant à leurs usages culinaires (plat de pâtes, salades, etc.). Elles seront déclinées en deux saveurs : nature et fumées au bois de chêne.



Les Tranches Végé : une gamme qui a tenu ses promesses en devenant un essentiel de nos frigos

Un an après leur lancement, les Tranches Végé ont séduit les consommateurs français : avec 1,9 million de foyers acheteurs et un taux de réachat de près de 48%¹, elles ont atteint une part de marché volume de 69,5%² en 2024 sur le marché du tranché végétal, dépassant largement l'ensemble de leurs concurrents. L'objectif pour 2025 : confirmer cet accueil positif avec les nouvelles références pour devenir l'alternative de référence à la viande, au rayon charcuterie.

¹ Kantar Total Retailers P2 2025

² Circana Total France FY 2024

CONTACT PRESSE

Pauline Carde – pauline.carde@maarc.fr – 06 32 03 22 55

À PROPOS DE FLEURY MICHON

Fondée en 1905, Fleury Michon est une ETI vendéenne, familiale et indépendante. Implantée en France, au Canada et aux Pays-Bas, l'entreprise compte aujourd'hui 3 350 collaborateurs rassemblés autour d'une mission « Vous aider à manger mieux chaque jour ». A travers ce projet d'entreprise, Fleury Michon entend aller dans le bon sens, c'est-à-dire, vers un modèle qui accompagne la transition alimentaire en proposant des protéines et des recettes de qualité, accessibles et respectueuses de l'environnement. Présente dans 8 foyers sur 10, la marque Fleury Michon figure dans le top 5 des marques alimentaires françaises présentes en GMS en charcuterie libre-service, en plats cuisinés frais et en surimi. Fleury Michon distribue également des plateaux-repas dans les établissements de santé et les avions. Pour en savoir plus, rendez-vous sur fleurymichon.fr ou sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/fleury-michon).