

Préparations pour desserts : En 2026, Vahiné donne un nouveau souffle au rayon et remet le plaisir de pâtisser au cœur des moments en famille

Dans un marché des préparations pour desserts en recul de -2,3 % en volume (UC), Vahiné choisit une réponse résolument positive : remettre du plaisir, du choix et du fait-maison accessible au cœur du rayon. Une stratégie qui fait écho aux attentes des consommateurs : le retour du fait maison, l'envie de se faire plaisir à la maison, mais sans complication (Source : Nielsen Discover – Homebaking – HMSM – CAM P3 2026).

Depuis son lancement en 2024, la gamme de préparations pour desserts Vahiné s'impose comme un levier de recrutement pour la catégorie. Avec les familles pour cœur de cible, la marque contribue à rajeunir une base consommateurs historiquement vieillissante. Elle est aujourd'hui le premier contributeur à la croissance du segment et génère plus de 70 % des gains en valeur de la catégorie (Source : Nielsen Discover – Homebaking – HMSM – CAM P3 2026).

Leader historique des aides aux desserts fait-maison, Vahiné accélère en 2026 autour d'une conviction simple : toutes les occasions sont bonnes pour pâtisser, du goûter improvisé aux grands temps forts de l'année. Innovation, impact en linéaire et soutien média se combinent pour redonner de l'élan aux préparations pour desserts.

Ambition : recruter de nouveaux foyers, créer des occasions de consommation additionnelles et générer de la croissance incrémentale durable pour les enseignes.

1. Cinq innovations 2026 pour remettre du choix, du plaisir et du fait-maison dans les paniers

Depuis avril 2026, Vahiné muscle son offre avec cinq lancements pensés pour parler aux familles : des recettes rassurantes, des usages plus quotidiens, une préparation simple et une vraie promesse de gourmandise.

La pièce maîtresse de cette dynamique : le concept 3 en 1. Un sachet, trois recettes, plus de choix pour le consommateur et une meilleure efficacité en linéaire pour les distributeurs.

- **Préparation 3 en 1 Chocolat : trois façons de craquer pour le dessert préféré des familles**



Moelleux, fondant ou cœurs coulants : Vahiné revisite les grands classiques au chocolat avec une recette enrichie en chocolat noir 62 % de cacao.

Une seule référence pour multiplier les envies, les moments de consommation et les usages en rayon.

Ingrédients : Chocolat en poudre (31,8%) (sucre, poudre de cacao alcalinisée), farine de BLÉ, sucre, chocolat noir en poudre (7,1%) (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao dégraissée), poudres à lever : citrate monosodique, bicarbonate de sodium, huile de tournesol. Poids net :

280g. PVC* : 2,85€.

- **Préparation 3 en 1 Citron : madeleines, cake ou moelleux, le rayon prend un zeste de fraîcheur**



Avec cette nouveauté citron, Vahiné réveille les classiques pâtisseries autour d'une saveur fraîche, familiale et transgénérationnelle.

Madeleines pour le goûter, cake façon coffee-shop ou moelleux à partager : le concept 3 en 1 permet de varier les plaisirs sans complexifier la préparation.

Sans fouet électrique, la recette reste accessible à tous.

Ingrédients : Sucre, farine de BLE, amidon de BLE, jus concentré de citron, LAIT écrémé en poudre, poudres à lever : citrate monosodique, bicarbonate de sodium, arôme naturel de citron et autres arômes naturels, sel. Poids net : 320g. PVC : 2,85€.*

- **Préparation pour Crème dessert chocolat : le petit pot d'enfance, sans four et prêt en 5 minutes**



Vahiné investit le territoire des crèmes desserts avec une proposition réconfortante et moderne : une texture onctueuse, un goût chocolat intense et une préparation sans four, idéale pour les desserts du quotidien comme pour la saison estivale.

Testée auprès des consommateurs, cette innovation confirme le potentiel d'un dessert frais, familial et facile à réussir (Source : Concept Test Kantar, novembre 2024, 650 répondants âgés de 18 à 65 ans).

Ingrédients : Sucre, chocolat noir en poudre (19,9%) (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao dégraissée), chocolat en poudre (16,8%) (sucre, poudre de cacao réduite en matière grasse), LAIT écrémé en poudre, crème en poudre (LAIT), amidon de maïs, poudre d'OEUVE, huile de tournesol, épaississant : carraghénanes. Poids net : 180g. PVC : 2,85€.*

- **Préparation pour Génoise : la base créative qui simplifie les gâteaux roulés, anniversaires et layer cakes**



Avec la génoise, Vahiné rend accessible un incontournable de la pâtisserie maison. Plus besoin de monter les blancs en neige : la préparation simplifie le geste tout en conservant le plaisir du fait maison, un atout confirmé en tests consommateurs (Source : Concept Test Kantar, novembre 2024, 650 répondants âgés de 18 à 65 ans).

Gâteaux roulés, layer cakes, desserts d'anniversaire ou recettes événementielles : cette base modulable devient un terrain de créativité pour petits et grands.

Ingrédients : Sucre, farine de BLÉ, farine de riz, amidon de maïs, poudres à lever : citrate monosodique, bicarbonate de sodium, huile de tournesol, arôme naturel. Poids net : 275g. PVC : 3,55€.*

- **Préparation pour Crumble : le croustillant anti-gaspi qui fait aimer les fruits toute l'année**



Avec de la poudre d'amande et de la cassonade, Vahiné apporte une solution simple pour transformer les fruits de saison — même les plus mûrs — en dessert ultra-croustillant.

Une recette polyvalente, compatible avec les attentes anti-gaspillage et les usages du quotidien : crumble, topping de yaourt, compote ou dessert à partager.

Ingrédients : Farine de BLE, sucre, AMANDES en poudre (19%), sucre roux de canne. Poids net : 260g. PVC : 2,85€.*

Au-delà de ces lancements, Vahiné consolide une gamme pensée pour lever les freins à l'achat et faciliter le passage à l'acte :

- Des recettes gourmandes, testées et approuvées par les consommateurs
- Des listes d'ingrédients courtes, sans émulsifiants, sans colorants ni arômes artificiels
- Une mise en œuvre rapide, prête en 5 minutes selon les recettes
- Des sachets recyclables pour accompagner les attentes actuelles des foyers
- Une fabrication française, cohérente avec l'ancrage historique de la marque

La gamme est également compatible air fryer, un usage en plein développement dans les foyers et un nouveau levier de modernisation pour la catégorie.

2.En rayon : un nouveau design pour voir la vie en jaune

Pour renforcer l'impact en linéaire, Vahiné déploie un nouveau design plus gourmand, plus lisible et plus immédiatement identifiable.



Objectifs :

- Faciliter le choix,
- Rendre la promesse produit plus claire
- Et faire émerger la gamme au premier regard.

3. Média, temps forts, promotion : un plan d'activation sans temps mort

Ces innovations seront soutenues par un plan média robuste, pensé pour installer la gamme dans la durée et accompagner les enseignes sur les grands rendez-vous pâtisseries.

Épiphanie, Chandeleur, Pâques, été, rentrée, Noël, Vahiné active les bons leviers sur les bons moments de consommation.

L'objectif : accroître la notoriété du concept 3 en 1, favoriser l'essai et recruter davantage de familles sur une catégorie qui a besoin de retrouver de la fréquence et de la désirabilité.

Vahiné, l'allié gonflé de la relance de la catégorie

Dans un marché sous pression, Vahiné apporte une réponse claire aux distributeurs : remettre les familles au cœur du rayon, moderniser l'image des préparations pour desserts et créer de nouvelles raisons d'acheter.

Avec ses innovations 2026, la marque conjugue gourmandise, praticité et créativité pour transformer les préparations pour desserts en moteur de croissance incrémentale. De quoi rappeler, en rayon comme en cuisine, qu'avec Vahiné, toutes les bonnes excuses sont permises pour se faire plaisir.

Comme nous l'explique Claudine Lory, Responsable marketing Vahiné :

« Le rôle de Vahiné n'est pas seulement d'apporter de nouvelles recettes : il est de redonner aux familles de vraies raisons de pâtisser, tous les jours comme dans les grands moments. »

Avec nos innovations 2026, nous voulons remettre du plaisir, du choix et de la simplicité dans le rayon, tout en aidant les enseignes à recruter de nouveaux foyers et à créer de la croissance incrémentale.

C'est exactement l'esprit Vahiné : une gourmandise accessible, créative et, bien sûr, un peu gonflée. »

A propos de McCormick

McCormick & Company, Incorporated est un leader mondial dans le domaine des saveurs. Avec un chiffre d'affaires annuel d'environ 7 milliards de dollars dans 150 pays et territoires, nous fabriquons, commercialisons et distribuons des herbes, des épices, des mélanges d'assaisonnement, des condiments et des arômes à l'ensemble du secteur agroalimentaire, notamment aux détaillants, aux fabricants de produits alimentaires et aux entreprises de restauration. Parmi nos marques les plus populaires et protégées par des dépôts de marque, on trouve McCormick, French's, Frank's RedHot, Stubb's, OLD BAY, Lawry's, Zatarain's, Ducros, Vahiné, Cholula, Schwartz, Kamis, DaQiao, Club House, Aeroplano, Gourmet Garden, FONA et Giotti. L'étendue et la portée de notre portefeuille nous confèrent une position unique pour répondre à la demande des consommateurs en matière de saveurs à chaque gorgée et à chaque bouchée, tant à travers nos propres produits que ceux de nos clients. Nous opérons dans deux segments, « Grand public » et « Solutions aromatiques », qui se complètent et renforcent notre différenciation. L'envergure, les connaissances et la technologie que nous tirons de ces deux segments jouent un rôle déterminant dans la poursuite d'une croissance durable. Fondée en 1889 et dont le siège social est situé à Hunt Valley, dans le Maryland (États-Unis), McCormick est fidèle à sa mission – « Rendre la vie plus savoureuse » – et animée par sa vision : « Être la source d'arômes la plus fiable au monde ». Pour en savoir plus, rendez-vous sur : www.mccormickcorporation.com ou suivez McCormick & Company sur Instagram et LinkedIn.

En France, McCormick emploie environ de 800 salariés en France, dont environ 610 en Provence, et a trois branches d'activité principales : les poivres, herbes et épices sous la marque Ducros, les aides aux desserts sous la marque Vahiné et Cholula. Pour en savoir plus, merci de nous rendre visite sur : www.vahine.fr