



Communiqué de presse
Juillet 2024

ACCRO signe un partenariat avec ACCOR Hôtel pour végétaliser les petits-déjeuners et se développe sur le secteur de la RHF !

ACCRO, spécialiste des alternatives végétales à la viande, renforce sa présence sur le secteur de la RHF (Restauration Hors Foyer) et annonce un nouveau partenariat avec le groupe ACCOR Hôtel. La marque débarque aux buffets des petits-déjeuners avec ses minis-saucisses 100% végétales, lancées il y a tout juste 3 mois, en mars dernier.

A l'heure où 1 français sur 2 souhaite réduire sa consommation de viande, ACCRO répond à la demande croissante du marché et fait entrer le végétal dans le quotidien des consommateurs ; au delà de la GMS, la marque diversifie les usages en proposant ses alternatives végétales aux restaurateurs, pour les déjeuners, les dîners et désormais les petits-déjeuners, ce repas considéré comme le plus important pour plus d'un tiers des Français !

Les alternatives végétales au menu des petits-déjeuners du groupe ACCOR Hôtel

Après avoir remporté l'appel d'offre lancé en juin 2023 par le groupe ACCOR Hôtel visant à intégrer des alternatives végétales aux buffets des petits-déjeuners, les minis-saucisses ACCRO de 25g sont désormais disponibles à la commande (via Astore Shop) pour les quelque 5 600 hôtels du groupe qui souhaitent offrir une option végétale à leurs clients. Avec ce partenariat, ACCRO souhaite aller plus loin dans la végétalisation des assiettes et proposer une expérience unique et savoureuse aux flexitariens souhaitant varier les plaisirs pour leurs petits-déjeuners.

Une présence renforcée en restauration

Avec une augmentation de +150% de son chiffre d'affaires en 2023 et un panel de produits désormais composé de 18 références, ACCRO séduit de jour en jour le cœur de français. La marque élargit quotidiennement sa présence en GMS mais aussi en RHF. De nombreux partenaires font désormais confiance à la marque ; fin 2023, ACCRO a par exemple intégré les menus des Bars TGV INOUI. Le but : offrir l'opportunité à chaque voyageur d'adopter une alimentation plaisir et responsable, et de végétaliser son assiette sans faire de concession sur le goût ! À cette occasion, la marque s'est rapprochée du chef cuisinier de renom, Thierry Marx. La première recette "Boulettes végétales et légumes comme un pot au feu", élaborée avec les boulettes ACCRO 100% végétales, accompagnées d'un bouillon aromatique, a officialisé le lancement d'une belle collaboration prévue entre les 2 partenaires, construite pour durer.

En février dernier, ACCRO a conclu un partenariat avec Le Kiosque à Pizzas, premier réseau national de pizzas à emporter, puis avec la marque de street food japonaise Kumo, en mars 2024. De son côté, l'enseigne Salad&Co, partenaire depuis 2022, a choisi d'intégrer à sa carte plusieurs innovations ACCRO lancées en mars dernier ; émincés curry, TEX MEX, ou encore une alternative à la viande kebab... Ces dernières sont présentes de manière tournante à la carte !

À date, ACCRO est partenaire de 15 enseignes et de près de 1 000 restaurants, y compris des restaurants indépendants. Pour 2024, elle se fixe pour objectif de doubler le nombre de partenaires RHF.

Proposer le bon produit pour le bon usage, et satisfaire toutes les envies !

Pour développer ses alternatives végétales gourmandes et savoureuses, ACCRO a investi massivement en R&D pour la GMS (Grandes et Moyennes Surfaces) mais aussi à destination de la RHF. La marque innove constamment pour proposer aux professionnels de la restauration **des produits répondant à leurs usages et contraintes**. Aujourd'hui, 18 références sont disponibles pour le secteur de la RHF.

ACCRO surfe également sur le marché du snacking, véritable tendance de l'année 2024. Alors que 57% des Français déclarent consommer du snacking au moins une fois par semaine¹, et pour des raisons variées (par plaisir à 53%, pour le goût à 36% et pour la rapidité / praticité à 29%²), ACCRO adresse de plus en plus les enseignes de ce secteur avec des produits adaptés aux usages (émincés Tex Mex, aux herbes, ou encore au curry...) pouvant être consommés sans cuisson, et réservés pour certains d'entre eux, exclusivement à la restauration.



A propos d'ACCRO

Start-up innovante, issue de la food tech, créée en 2019, ACCRO est le spécialiste des alternatives végétales à la viande gourmandes et savoureuses. Animée par la volonté de contribuer à la protection du climat et de la planète, la marque se fixe pour objectif de donner à chacun les moyens d'agir à travers son alimentation, en végétalisant son assiette avec des alternatives gourmandes à intégrer dans son alimentation quotidienne. Certifiée B Corp, ACCRO veut être la marque qui réconcilie végétariens, flexitariens, amateurs de viande... autour du goût, de l'alimentation plaisir et de la consommation responsable ! Son ambition ? Devenir la marque d'alternatives végétales à la viande préférée des Français en 2024, et l'un des leaders européens de ce marché à horizon 2025. Pour y parvenir, ACCRO a lancé cette année, 8 nouvelles innovations produits pour atteindre les 18 références disponibles aux rayons traiteur végétal frais des GMS. De l'emblématique haché (premier produit développé par ACCRO), aux nuggets en passant par

¹ Baromètre Ancy, 2022.

² Étude "Tous à table" avec Kantar, Episode 2, tout sur le sandwich, Panel Food Usage 2023.

les allumettes goût fumé ou encore les boulettes... Une gamme étoffée pour satisfaire tous les goûts ! Les produits sont aujourd'hui disponibles dans plus de 5 000 magasins et plus de 1 000 restaurants partout en France.

Site internet : <https://accro.fr/>
