



VEGGIE OR NOT VEGGIE ? AnGE LANCE UN TEST GRANDEUR NATURE DE SA NOUVELLE GAMME VÉGÉTARIENNE, SANS CONCESSION SUR LE PLAISIR ET LE PRIX !

Le débat du végétarisme est un vrai débat de société, parfois clivant, mais qui rassemble tout un chacun lorsqu'il s'agit de se questionner plus largement sur le bien-être animal et les ressources planétaires. En ce mois de novembre, ANGE décide d'investir ce segment de façon originale pour répondre à ce besoin grandissant des consommateurs végétariens ou flexitariens. « Goûtez, testez et votez » tel est le concept du 2^e boulanger de France pour garder à la carte, ou non, les 5 nouvelles recettes !

VEGGIE : LE BESOIN EST LÀ, LA DEMANDE AUSSI

Alors que 24 % des 18-30 ans sont véganes ou végétariens et que 39 % des Français se déclarent flexitariens, un chiffre doublé en 2 ans, (*sources : Ifop - Interfel - Février 2023 et FranceAgrimer - Consommation de produits carnés en France - 2020*), ANGE se devait de répondre à cette tendance de consommation forte, tout en conservant son positionnement atypique.

« *Derrière tout cela, ANGE ne veut pas se positionner comme militant du veggie mais comme une enseigne prête à prendre sa part de responsabilité et à l'écoute de ses clients, qui peuvent donc décider et choisir ce qui peut leur être proposé* » déclare François Bultel, président et co-fondateur de ANGE.

UN TEST GRANDEUR NATURE, DU 6 AU 30 NOVEMBRE, dans 250 boulangeries

Demander l'avis des clients et leur laisser le choix, c'est l'idée de ANGE pour le lancement de cette nouvelle gamme. Pendant un mois, dans toutes les boulangeries ANGE de France, ils pourront donc goûter et voter grâce à un QR code pour décider si les produits veggies ont leur place dans leur commerce de proximité !

5 recettes phares déclinées en version végétariennes, BONNES POUR LA SANTÉ ET POUR LE PORTE-MONNAIE

ANGE mise sur ses « best-sellers » pour ce grand saut dans l'aventure veggie. 5 recettes ont donc été retravaillées par l'équipe R&D pour les décliner en version végétariennes.

Parmi elles : les sanswichts Ange Burger Baguette avec haché végétal, Poulet émincé végétal, Jambon végétal-beurre mais aussi le taboulé émincé végétal Provençal et la Pizza Royale au jambon végétal.

Le tout sans que l'aspect final du produit soit différent puisque le simili-carné est utilisé. Un choix osé de la part de la marque à l'auréole, qui suit les tendances de



consommation puisque les ventes de simili carné ont bondi de 31 % en France ces deux dernières années (*source IRI - Total grande distribution 2022*) et de 205 % aux États-Unis (*source: Plant-Based Migration Analysis Report - Kroger - Nov 2022*).



Deux fournisseurs dédiés ont été sélectionnés pour leur qualité produit et leur démarche engagée : Heura Foods et La Vie Foods.

Les recettes contiennent donc leurs alternatives végétales sans concession sur le plaisir et au même prix, comme le haché végétal de Heura ou encore le jambon végétal de La Vie. Le sandwich jambon végétal – beurre ou jambon - beurre est par exemple vendu 3€ en moyenne dans le réseau ANGE.

À propos de ANGE

Créé en Provence par François Bultel et ses deux associés Patricia Gaffet et Patrice Guillois, ANGE a choisi de bousculer les codes en capitalisant sur un concept modernisé de boulangerie, café et restauration rapide à la française. Portée par ses 130 franchisés, leurs 3 600 collaborateurs au travers des 250 boulangeries en France, l'entreprise née en 2008 capitalise sur ses équipes et la transmission du savoir-faire boulanger. Un vrai succès à la Française pour le réseau Ange : chaque jour, dans chaque boulangerie, 800 clients sont accueillis et 1 300 baguettes vendues en moyenne. En 2023, Ange prévoit l'ouverture de 40 boulangeries en France et au Canada, et le développement de ses écoles de formation.

