



Communiqué de presse
Juillet 2026

Le végétal entre en scène aux Vieilles Charrues : ACCRO devient partenaire officiel du festival

ACCRO, spécialiste des alternatives végétales à la viande, devient partenaire officiel des Vieilles Charrues à l'occasion de l'édition 2026 qui débutera le 16 juillet prochain. Aux côtés de Pomona PassionFroid, partenaire historique de la marque, et de Thierry Marx, chef doublement étoilé engagé pour une cuisine végétale et responsable, ACCRO déploie sur le plus grand festival de France, un dispositif inédit mêlant expérience culinaire, démonstrations professionnelles et activations grand public. L'occasion d'ancrer le végétal gourmand dans le quotidien des français, au cœur des moments de convivialité et de partage...

Une alimentation végétale gourmande, au cœur de l'expérience festival !

Cet été, ACCRO fait son entrée sur l'un des plus grands festivals de musique d'Europe ; l'entreprise, dont le siège social se situe à Vitry-en-Artois (62), devient **partenaire officiel du festival des Vieilles Charrues**, qui se tiendra du 16 au 19 juillet, à Carhaix-Plouguer (29).

Une première pour ACCRO, en parfaite cohérence avec l'ambition de la marque : **aller à la rencontre du grand public et démontrer que le végétal peut être à la fois gourmand, convivial et source de plaisir.**

Derrière cette collaboration, un acteur clé : **Pomona PassionFroid**, distributeur pour la restauration hors domicile, et partenaire historique d'ACCRO. Déjà fortement impliqué dans l'univers des festivals, cet acteur majeur de la restauration événementielle a joué le rôle de passerelle entre la marque et les équipes des Vieilles Charrues, ouvrant ainsi la voie à une **collaboration tripartite inédite.**

Une expérience culinaire végétale signée Thierry Marx



Le partenariat entre ACCRO, les Vieilles Charrues et Pomona PassionFroid se déploie au cœur du festival à travers une **série d'initiatives expérientielles et culinaires uniques.**

Pour l'occasion, ACCRO signe une **nouvelle création** aux côtés du chef étoilé **Thierry Marx** ; partenaires depuis 2 ans, la marque et le chef ont imaginé en collaboration **une recette exclusive**, réalisée à partir des lamelles spécial kebab 100% végétales d'ACCRO. Cette nouvelle recette végétale sera proposée pendant toute la durée du festival, au sein de **trois espaces de restauration** : Burger & co (zone du Park), le nouveau restaurant végétarien (zone scène 4) et le restaurant zone VIP Disque d'Argent, offrant aux festivaliers une expérience à la fois **gourmande, accessible et surprenante.**

Crédit photo : ACCRO

Parmi ces trois espaces de restauration, **le nouveau restaurant végétarien, situé au cœur du festival, sera par ailleurs inauguré le mercredi 15 juillet**. Cette inauguration sera ponctuée par la présentation de la nouvelle recette, en présence de Thierry Marx et des équipes du festival.

La collaboration entre ACCRO, les Vieilles Charrues et Pomona PassionFroid prendra également vie sur le terrain, avec une **master class végétale** animée par le chef étoilé, proposée le jeudi 16 juillet de 14h à 16h, aux restaurateurs clients de Pomona. Au programme ? 3 recettes à réaliser autour des émincés ACCRO : le Lepinja façon Banh-mi végétal, le Croissant façon croissant au jambon végétal, et la tartine grillée, un plat qui pourra se déguster chaud ou froid.

L'ensemble du dispositif sera complété par des activations exclusives, avec la création d'un **t-shirt en édition limitée** dédié aux équipes ACCRO et Pomona, ainsi qu'aux bénévoles du festival. Des **contenus digitaux** croisés entre Pomona et ACCRO rythmeront également la collaboration. Un mini-film autour de la recette kebab, réalisé avec Thierry Marx et les chefs des Vieilles Charrues, sera dévoilé et l'histoire de la collaboration entre ACCRO et Thierry Marx sera à l'honneur sur les réseaux sociaux de la marque ACCRO (Instagram), via un nouveau format dévoilé pour l'occasion : "Les OFF de ACCRO".

Un dispositif au croisement du grand public et des professionnels

Avec plus de 200 000 festivaliers attendus sur quatre jours, les Vieilles Charrues constituent un terrain d'expression inédit pour ACCRO. Dans la continuité de son engagement aux côtés des acteurs de la restauration collective et festivalière, la marque choisit ainsi d'**aller à la rencontre du grand public**, dans un cadre festif, populaire et à fort rayonnement national. Une occasion unique de faire découvrir ses recettes gourmandes à des milliers de festivaliers, un public varié, ouvert et jeune.

En parallèle, cette collaboration offre l'opportunité à ACCRO de **renforcer sa visibilité auprès d'une cible professionnelle qualifiée**, à travers des démonstrations produits réalisées auprès des restaurateurs.

L'excellence culinaire incarnée par le chef Thierry Marx vient ainsi **légitimer et sublimer la promesse produit d'ACCRO auprès du grand public comme des professionnels**. Bien au-delà d'une opération ponctuelle, cette collaboration s'inscrit dans la stratégie d'ACCRO visant à aller à la rencontre des consommateurs, dans leur quotidien, et au-delà des points de vente traditionnels...

À propos d'ACCRO

Créé en 2019 dans les Hauts-de-France, ACCRO s'est donné pour mission de faire rimer végétal avec plaisir ! ACCRO développe des alternatives 100% végétales et gourmandes, à base de protéines de blé et de pois françaises. Avec ACCRO, le végétal se cuisine avec passion et réinvente les assiettes. La marque compte aujourd'hui une vingtaine de références – du haché à la merguez en passant par le kebab ou les émincés – disponibles dans toutes les enseignes de grande distribution et dans plus de 10 000 points de restauration en France. <https://accro.fr/>
