



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Picadeli®

OCTOBRE 2026

LA BARRE PROTÉINÉE PREND UN COUP DE FRAIS : PICADELI VOUS INVITE À MAXIMISER VOS PROTÉINES

À partir du 1er octobre 2026, [Picadeli](#) déploie dans ses 400 bars à salades en France un nouvel étiquetage permettant d'identifier facilement les ingrédients riches en protéines ou sources de protéines. Baptisée "le bar à protéines", cette initiative entend répondre aux Français qui recherchent des repas à la fois rapides, frais et fonctionnels : selon le [Rapport Vegocracy](#) 2026, réalisé par Ipsos pour la marque, 83 % d'entre eux souhaitent que les supermarchés proposent davantage d'alternatives fraîches aux shakes, barres et boissons énergétiques. Une attente qui atteint 87 % chez les 18-29 ans.

LA PROTÉINE PASSE AU FRAIS

La protéine a clairement pris du muscle. En France, les ventes d'ultra-frais hyperprotéiné, à l'image du skyr, ont progressé de 27 % en 2025 selon NielsenIQ. Shakes, poudres, boissons énergétiques, barres à glisser dans un sac... **La protéine s'est imposée dans les habitudes alimentaires**, souvent sous une forme ultra-pratique et très marketée. Mais pour faire le plein de protéines, faut-il forcément boire son déjeuner ou déballer une barre ?

Selon les données françaises du Rapport Vegocracy 2026, **57 % des consommateurs de solutions express (shakers, barres...) déclarent y recourir pour avoir de l'énergie, contre 12 % pour gagner du muscle.** Pourtant, 76 % des répondants ne pensent pas que la plupart de ces produits tiennent leurs promesses.

Avec "le bar à protéines", Picadeli prend l'expression au pied de la lettre, ou plutôt au bout de la fourchette ! **Les produits présents toute l'année et répondant aux critères nutritionnels « riche en protéines » ou « source de protéines » sont d'ores et déjà clairement identifiés dans ses bars à salades français.** Cet étiquetage sera également déployé sur la gamme hiver dès son arrivée, le 1er octobre.



Poulet, œufs, légumineuses, céréales, fromage : chacun pourra composer son repas selon ses envies et repérer en un clin d'œil les ingrédients qui contribuent à ses apports en protéines. Deux repères guident les consommateurs sur le bar : « source de protéines », lorsque les protéines représentent au moins 12 % de la valeur énergétique du produit, et « riche en protéines », lorsque cette proportion atteint au moins 20 %. Parmi les produits concernés figurent notamment les dés de poulet aux épices, les œufs durs, les fèves de soja à l'asiatique mais aussi les miettes de thon, le saumon fumé à chaud, les billes de mozzarella et plusieurs recettes de fusilli, sources de protéines. Il y en a pour tous les goûts !

Deux recettes permettent également de maximiser facilement ses apports : la **salade Spicy d'hiver**, qui affiche **21,8 % de protéines**, et le **Power Bowl**, avec **20 % de protéines**.



Spicy d'hiver



Power Bowl



« La recherche de protéines ne doit pas nécessairement conduire vers un shake, une poudre ou une barre emballée. Avec “le bar à protéines”, Picadeli veut montrer qu’un repas frais, gourmand et personnalisé peut lui aussi répondre aux attentes de praticité des consommateurs. Grâce à ce nouvel étiquetage, nous leur permettons de repérer facilement les ingrédients riches en protéines et de composer le repas qui leur ressemble. »

David Bicheron, Directeur Général Picadeli France

LES FRANÇAIS VEULENT DU RAPIDE, MAIS PAS AVALER N'IMPORTE QUOI

Cette initiative répond à une attente forte mise en lumière par le Vegocracy Report 2026, une étude internationale menée par Ipsos auprès de plus de 12 000 personnes, dont 1 000 Français.

En France, le repas express n’a pas encore dit son dernier mot, mais il est prié de se mettre au frais :

- **83 % des Français souhaitent davantage d’alternatives fraîches et rapides** aux shakes, barres, boissons énergétiques et compléments alimentaires
- cette attente atteint **87 % chez les 18-29 ans**
- **82 %** estiment qu’un **véritable repas** (salade, sandwich, pâtes ou plat cuisiné) offre un **meilleur rapport qualité-prix** pour le déjeuner

La lisibilité compte également dans l’assiette : **34 % des Français déclarent qu’une information nutritionnelle claire** est le facteur le plus susceptible d’influencer leur décision d’achat.

Avec “**le bar à protéines**”, Picadeli entend donc réconcilier les deux envies : **gagner du temps sans faire l’impasse sur un vrai repas**. Parce qu’entre la barre protéinée et le bar à salades, la meilleure option est parfois simplement celle qui se mange avec une fourchette.

À PROPOS DE PICADELI

Picadeli est une entreprise suédoise spécialisée dans la food tech santé, dédiée à révolutionner l'industrie du fast-food grâce à des offres à la fois nutritives et savoureuses. Fondée sur la conviction que le fast-food doit privilégier la santé, Picadeli se spécialise dans les salades en libre-service, avec pour mission de démocratiser l'accès à une alimentation saine. Son concept de bar à salades high-tech combine commodité et nutrition, offrant des options fraîches et délicieuses qui bousculent les stéréotypes du fast-food considéré comme malsain. Avec plus de 2 000 implantations en Europe et aux États-Unis, Picadeli s'est imposée comme un leader du marché du fast-food sain, avec des ventes annuelles de plus de 130 millions d'euros, soit près de 260 millions d'euros en valeur au détail, ce qui correspond à plus de 50 millions de salades vendues chaque année.



DOCUMENTS PRESSE

WWW.PICADELI.FR