

Alain Passard, Accro, Land&Monkeys et La Vie figurent parmi les lauréats du « Prix des saveurs véganes 2026 » de PETA

Quatorze marques, boutiques et chefs sont distingués pour leurs créations véganes savoureuses et audacieuses

Alors que le Veganuary séduit un public toujours plus large, PETA prolonge l'élan en dévoilant [l'édition 2026 de son « Prix des saveurs véganes »](#). Car savourer des plats gourmands sans exploiter les animaux, c'est pour toute l'année.

L'association révèle aujourd'hui son palmarès des produits et lieux végans français les plus alléchants : de mini « saucissons » aux *spicy wings*, des pralinés et oursons guimauves 100 % végétaux aux nuggets au fruit du jacquier, en passant par des madeleines rappelant celles de notre enfance – sans oublier le foie gras cultivé de Gourmey ni la toute nouvelle librairie féministe engagée et végane d'Angers.

Ces innovations s'inscrivent dans une tendance de fond, portée par des consommateurs de plus en plus nombreux à privilégier des produits respectueux des animaux, bénéfiques pour l'environnement et meilleurs pour la santé. En France, 40 % de la population affirme vouloir augmenter sa consommation de produits végétaux – principalement pour ne plus contribuer à [la souffrance des animaux exploités pour l'alimentation](#). À l'échelle mondiale, le marché des alternatives végétales à la viande devrait dépasser les 33 milliards de dollars de chiffre d'affaires d'ici 2027.

Le Prix des saveurs véganes de PETA récompense cette année quatorze lauréats mettant à l'honneur le meilleur de l'offre végane disponible en France, dont :

Meilleure nouveauté : [Les mini-saucissons de La Vie](#)

La Vie, c'est la vie ! Cette année, ils ont créé tant de nouveautés qu'il a été difficile de trancher. Ce sont les petits saucissons qui ont finalement mis tout le monde d'accord : 100% plaisir et 0% cochon.

Meilleure gamme de « produits de la mer » végans : [Vegan Vish de Kokiriki](#)

Kokiriki signe des recettes marines délicieuses, riches en goût et en notes iodées – des shrimpiz aux squid rings, et du red toona au salmoon – et sans cruauté envers les poissons et les crustacés.

Meilleur chef : [Alain Passard, chez L'Arpège](#)

Chef iconique de la gastronomie française, Alain Passard fait évoluer les codes : il y a quelques mois, il a choisi de faire de L'Arpège un restaurant à caractère fortement végétal. Une décision forte, inspirante, et une preuve que la cuisine d'excellence rime de plus en plus avec compassion.

Meilleure librairie gourmande : [La Dévoreuse, à Angers](#)

Librairie féministe et engagée, La Dévoreuse est un vrai lieu de vie où l'on nourrit autant ses idées que son estomac. Entre lectures inspirantes et gourmandises véganes, cette adresse d'Angers a tout pour devenir un repaire local préféré.

La liste des gagnants inclut également **Gourmey** ([Meilleur espoir](#) pour son foie gras cultivé), **Accro** ([Meilleur apéro](#) pour sa gamme apéritive de croquetas, spicy wings, tranchés et plus encore), **Les Nouveaux Affineurs** ([Meilleur fromage affiné](#) pour sa buchette), **Nudj** ([Meilleurs nuggets](#) pour ses nuggets au fruit du jacquier), **Escale pralinée** ([Meilleurs chocolats](#) pour ses tablettes, pralinés et oursons guimauves), **Les Maddies** ([Meilleur goûter](#) pour ses madeleines), **Giardino** ([Meilleure galette des rois](#)), **Land&Monkeys** ([Meilleure boulangerie-pâtisserie](#)), **Albedo Kitchen** à Lille ([Meilleur fast-food/snack](#)) et **Gustavo** à Grenoble ([Meilleur kebab](#)).

« En 2026, les marques mettent la barre encore plus haut avec des nouveautés véganes aussi gourmandes qu'inventives, prouvant une fois de plus que l'alimentation végétale a tout bon. Il est grand temps que les enseignes qui boudent encore le végan rattrapent le mouvement », déclare Mimi Bekhechi, vice-présidente de PETA. « Avec ces prix, PETA met à l'honneur les entreprises, marques et chefs qui font rimer créativité, éthique et plaisir dans des offres accessibles à toutes et tous. »

Il n'est pas étonnant que le marché du végétal soit en plein essor quand on sait que chaque personne qui choisit de manger végan épargne à 200 animaux chaque année les souffrances quotidiennes et la mort terrifiante que leur réservent les industries de la viande, des œufs et du lait. Les repas végans sont également bien plus écologiques ; en effet, selon l'ONU, une transition globale vers une alimentation végétale est nécessaire pour lutter contre le changement climatique. En outre, les végans sont moins susceptibles de souffrir de maladies cardio-vasculaires, d'AVC, de diabète, d'obésité et de certains cancers que les personnes qui mangent de la viande et d'autres produits issus d'animaux.

PETA – dont la devise dit notamment que « les animaux ne nous appartiennent pas et [que] nous n'avons pas à les utiliser comme nourriture » – met son « [Guide du végan en herbe](#) » gratuitement à disposition de celles et ceux souhaitant tester une alimentation éthique et écologique. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [PETAFrance.com](#) ou suivez les actualités de l'association sur [Facebook](#), [X](#) ou [Instagram](#).

⋮

#