

Dossier de Presse 2023



Créations végétales et gourmandes pour tous !



boursin végétal
AIL & FINES HERBES

nurishh

100% plant-based
slices, grated and more

Conscients de l'impact de leurs choix alimentaires sur la santé et l'environnement, les Français sont de plus en plus en demande de produits accessibles et gourmands leur permettant de faciliter la transition vers une alimentation plus responsable et plus saine. **Avec la gamme 100% végétale de Bel France, la déclinaison végétale de ses marques cœur de Boursin, Bel participe à la démocratisation d'alternatives végétales et répond alors aux nouvelles attentes des consommateurs : plaisir, convivialité et flexitarisme (49% des Français se déclarent flexitariens).**

Avec le lancement **Nurishh** en 2021 et plus récemment avec la déclinaison végétale de l'icône **Boursin** et fines herbes, **Bel France illustre des piliers de sa stratégie de transformation**. Son ambition est de proposer, à moyen terme, 50% de produits laitiers et 50% de produits végétaux et fruitiers, en offrant ainsi accessible un choix diversifié aux consommateurs.

Grâce à notre savoir-faire et à notre capacité d'innovation, nous proposons des gammes et déclinaisons végétales accessibles à tous. La continuité de nos engagements en faveur de la démocratisation alimentaire. **Nurishh** notamment, nous proposons une large gamme de produits végétariens et végétaux gourmands qui offrent aux consommateurs des alternatives saines et savoureuses, sans rogner sur la qualité et le goût. "

Marianne Camille, Directrice des marques adultes Bel France

Le végétal poursuit sa croissance dynamique tant au rayon fromage qu'en restauration commerciale, en étant plébiscité par une clientèle en quête d'innovation et de gourmandise.

Ainsi, à la suite du succès du lancement récent de **Boursin végétal**, Bel poursuit le développement de son offre végétale, en améliorant à la fois ses recettes en continu et en proposant un large choix de produits fabriqués en France et adaptés aux attentes des consommateurs en matière de goût, d'usage et de qualité.

En 2023, Bel élargit ainsi la gamme **Nurishh** avec des délicieux **Dés végétaux** d'inspiration méditerranéenne ainsi qu'un **Palet végétal** saveur Chèvre.



Nurishh® est la gamme d'alternatives au fromage 100% végétale et gourmande qui réunit tout le monde autour de la table. Toutes les références sont certifiées vegan, sans colorant ni arômes artificiels et enrichies en calcium et en vitamine B12.

Lancée en 2021 par Bel en France, la marque porte des valeurs fortes issues des engagements du groupe :



100% plant-based
slices, grated and more

Bon pour la planète

Les huiles végétales sont issues de filières agricoles responsables et la production de la gamme permet de limiter les émissions de carbone

Le local

Les références Nurishh sont fabriquées en France dans l'usine de Saint-Nazaire (Pays de Loire)

La qualité

Les recettes Nurishh, révisées en continu, sont développées avec le savoir-faire fromager de Bel



NOUVEAUTÉS

Nurishh® propose la gamme la plus large du marché avec un choix complet de spécialités culinaires gourmandes pour toutes les envies :

- les Tranches saveur cheddar Emmenthal
- les Rapés saveur mozzarella Classique
- le Gam Végétal, Tortinable à la Smalture
- le Bloc Emmenthal
- l'innovation Dès à grecque
- Une offre d'alternatives affinées avec le Cœur Fleuri et le tout nouveau Palet saveur Chèvre !

² Numéro 1 en pénétration / 52% des achats de la catégorie > don CAM P10 2022 et en notoriété assistée > Données IPSOS Cumul A

³ Références disponibles aussi sur le circuit foodservice



Des végétaux à la grecque



Fabriquées en France dans l'usine de Saint-Nazaire, **Des végétaux à la grecque** subliment toutes les recettes de l'été avec leur goût frais, légèrement acidulé, et leur texture friable très proche de la version la Composés en partie d'huiles de tournesol et de coco, ainsi que d'arômes naturels, ils sont riches en vitamine B12.

La prédécoupe en petits cubes **facile et d'usage et adaptée à de multiples recettes d'inspiration méditerranéenne, froides** (en salade ou accompagnées de crudités) comme chaudes (pâtes, tartes, cakes, légumes rôtis).

Avec un packaging haut en couleurs, souple et refermable pour limiter le gaspillage, impossible de passer à côté des nouveaux **Des végétaux à la grecque**.

Disponible en GMS
Sachet de 150g / PMC : 2,79
Disponible également
en Foodservice en 150g

* Les distributeurs sont libres et maîtres de leurs prix



Recette

Salade grecque végétarienne

Pour 2 personnes
Préparation : 15 minutes

Ingrédients

1 sachet **Dés végétaux à la grecque** nurishh
200g de tomates cerises
1 concombre
100g d'olives Kalamata
1/2 oignon rouge tranché très finement
1 cs d'huile d'olive extra vierge
1 cs de vinaigre de vin rouge
1/2 cc d'origan séché
Poivre noir fraîchement moulu

Préparation

Placer les tomates cerises coupées en deux, le concombre coupé en quatre sur la longueur et en dés épais.

Placer les olives dans un saladier avec les oignons rouges.

Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre, une pincée de sel et remuer doucement.

Disperser les **Dés végétaux à la grecque** dessus et saupoudrer d'origan séché, de poivre noir et d'un filet d'huile d'olive.

Servir avec un pain pita légèrement grillé.



Le palet végétal saveur

Elaboré en France avec le savoir-faire fromager de Bel et présenté dans une boîte en bois naturel, **Palet Végétal saveur Chèvre** est affiné dans une authentique fromagerie en Normandie.

Composé à partir d'huile de coco, il présente un cœur ferme et une croûte fleurie unique offrant une saveur subtile de chèvre.

Très gourmand et sain, le **Palet végétal saveur Chèvre** se déguste ainsi à l'apéritif ou en fin de repas et trouve également une place en choix en ingrédient culinaire dans des recettes variées, froides ou chaudes.

est une offre actuellement exclusive en grandes et moyennes surfaces France.

Le en GMS
140g
6*

Les distributeurs sont libres et maîtres de leurs prix



Recette

Bruschettas gourmandes et végétales

Pour 4 personnes
Préparation et dressage :
15 minutes

Ingrédients

Le Palet végétal saveur Chèvre Nurishh

- 1 pain ciabatta ou petite baguette
- 4 filets d'olive
- 1 grosse pincée de sel
- 2 petites gousses d'ail pelées
- 50g de noix
- 1 poire bien mûre
- 2 branches de thym
- 2 cs de miel végétalien

Préparation

Couper la ciabatta ou la baguette en diagonale en toasts d'1cm.

Arroser d'huile d'olive et faire griller dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

Après cuisson, les frotter très légèrement avec une gousse d'ail et saupoudrer d'un peu de sel. Réserver.

Pendant ce temps, griller légèrement les noix en les faisant revenir dans la poêle déjà chaude à feu moyen.

Placer les toasts sur une planche et ajouter quelques tranches de Palet végétal saveur Chèvre

Agrémenter les toasts de petits morceaux de poire, de noix grillées. Enfin, arroser d'un peu de miel et servir.

Boursin se réinvente avec une recette offrant tout le plaisir et la créativité de Boursin en version 100% végétale : sa texture fraîche & gourmande, son goût signature et intense d'ail et fines herbes.

Avec cette première alternative végétale d'une de ses marques iconiques en France, Bel répond aux attentes diversifiées de ses consommateurs. Cette **recette gourmande, à base d'huile de tournesol, sans additif et fidèle aux valeurs de la marque**, est fabriquée dans l'usine historique de Boursin-sur-Eure en Normandie. Sa texture gourmande couvre différents usages culinaires, tout en offrant la même expérience gustative que la recette originale pour ravir tous les palais.

Dans une démarche responsable, en ligne avec les engagements du groupe Bel, le packaging **Boursin végétal** est 100% recyclable.

boursin végétal
AIL & FINES HERBES

Fabriqué
en Normandie

A base d'
huile de
tournesol



Sans additif

Packaging
100%
recyclable

Disponible en GMS
Pack de 130g
PMC : 1,86*



* Les distributeurs sont libres et maîtres de leurs prix



*Une création
du Chef Jean-François Piège*

Recette Smash Burger végétal

Pour 4 personnes

Préparation et dressage : 15 minutes

Ingrédients

4 feuilles de laitue
120g de **Boursin végétal ail & fines herbes**
2 buns
1 tonneau cœur de bœuf
6 tranches de « bacon » végétal
2 cornichons
2 steaks végétaux de 150g
Huile d'olive.

Préparation

Émincer les feuilles de laitue en chiffonnade et **Boursin végétal**.
Couper les buns en 2 et les toaster sur la face intérieure puis tailler les chapeaux **Boursin végétal**.

Couper 8 rondelles fines de tomate et les cornichons en 2 dans une assiette.
Dorer les 6 tranches de bacon végétal au four jusqu'à 220°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées et éponger le gras superflu.

Dans une poêle légèrement huilée, déposer les steaks végétaux et les cuire fortement de façon à obtenir un « smash » steak (écrasé) d'environ 1 cm d'épaisseur.

Sur la base des buns, déposer la salade assaisonnée, répartir quelques rondelles de tomate, ajouter les steaks végétaux cuits, déposer le bacon végétal, ajouter les cornichons.

Refermer et déguster.





Au travers de son activité Foodservice, Bel France est également présent en restauration hors domicile depuis plus de 50 ans.

Côté restauration, le végétal a de beaux jours devant lui avec une demande de plus en plus grande de la part des convives qui sont 46% à estimer que l'offre végétarienne n'est pas assez large au restaurant aujourd'hui (Le speak snacking - CHD Expert - Fev 23)

Ainsi, depuis 2021, Bel Foodservice propose une offre végétal avec 3 références Nurishh qui couvrent les usages phares de la restauration : les tranches burger saveur cheddar (400g), le tartinable sandwich (227g) et le râpé pizza saveur mozzarella (500g).

Afin de proposer aux acteurs de la restauration commerciale des alternatives gourmandes, pratiques et fabriquées en France, Bel Foodservice offre la possibilité de réviser les standards et de transformer les recettes les plus plébiscitées en version vegan pour mettre tout le monde d'accord, les clients végétariens comme les omnivores.

En juin 2023, la gamme accueille en nouveauté la référence d'inspiration méditerranéenne très pratique pour booster les salades et autres recettes chaudes : les Dés végétaux à la grecque Nurishh sont prédécoupés, proposés en sachet refermable et disponibles dans un format de 150g, soit la possibilité de réaliser de belles assiettes vegan.

NOUVEAUTÉ





© Photo: Bernard Bisson

*Une création
du Chef Jean-François Piège*

Recette Veggie Burger

Pour 2 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

- 1 aubergine
- 2 buns
- 1 tomate cœur de bœuf
- 4 tranches végétales saveur cheddar® Nurishh
- 4 brins de cerfeuil
- 4 brins de persil plat
- 1 pickles de concombre (ou cornichon).

Préparation

Cuire l'aubergine entière au four pendant 10 minutes. À la sortie du four, laisser refroidir l'aubergine à température ambiante, puis l'éplucher délicatement sans abimer la chair.

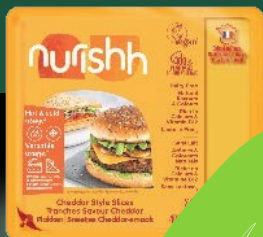
À la sortie du four, laisser refroidir l'aubergine à température ambiante, puis l'éplucher délicatement sans abimer la chair.

Couper les buns en deux et toaster la face intérieure.

Couper la chair d'aubergine en tranche d'1 cm d'épaisseur et la déposer sur la base des buns. Ajouter la tomate coupée en tranches épaisses. Recouvrir d'une tranche saveur cheddar et passer au four min. à 220 pour les faire fondre.

À la sortie du four, parsemer de mélange d'herbes hachées et agrémenter de pickles. Refermer avec le chapeau (badigeonner le ketchup pour les gourmands).

Servir accompagné de frites de patate douce.



*!! Astuce
Pour maximiser
la fonte, utiliser
un four vapeur
ou ajouter un bol
d'eau dans le four.*

À propos du Groupe Bel

Bel est un acteur majeur de l'alimentation à travers des portions de bien manger laitières, végétales, et l'un des leaders mondiaux du secteur des fromages de marque. Son portefeuille de produits différenciés et d'envergure internationale tel que La Vache Baby®, Boursin®, Nurish®, Pom'Pot®, ou GoGo squeezy®, ainsi qu'une trentaine d'autres marques locales, lui ont permis de réaliser en 2022 un chiffre d'affaires de 3,6 milliards d'euros. Ses collaborateurs répartis dans près d'une soixantaine de filiales dans le monde contribuent à la mission du Groupe : offrir une alimentation plus saine et responsable pour tous. Ses produits sont élaborés dans 29 sites de production et distribués dans plus de 120 pays.



www.ribambel.com



@nurishh_fr



@boursin_france



Contacts Presse

Havas Paris Social

Véronique Delfau veronique.delfau@havas.com 01 86 34 84 95

Domina Ingabire domina.ingabire@havas.com 01 58 47 85 48

Informations complémentaires et visuels sur demande auprès du service de presse