



VEGEtellementBON :
le végétal comme allié
des restaurateurs
et des cuisiniers



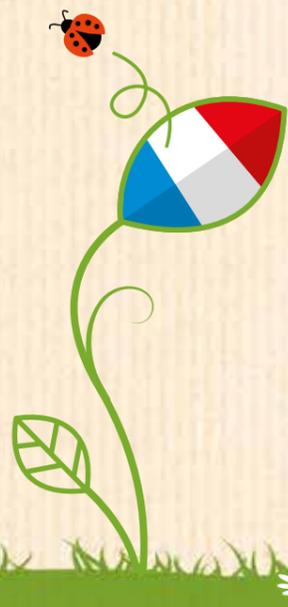
Dossier de presse 2025

C'EST TELLEMENT
BON
VEGE
TELLEMENT
BON

DE SE FAIRE DU BIEN !

Sommaire

Aux origines de VEGEtellementBON	p. 4
3 promesses au service du BON	p. 6
7 produits au service du bien-être et du goût !	p. 8
De nouvelles saveurs végétales en 2025	p. 10



Aux origines de VEGEtellementBON

Lancée en 2020 par Maître CoQ Pro, la marque VEGEtellementBON s'est rapidement imposée comme une référence dans le domaine des alternatives végétales. Spécialement conçue pour la Restauration Hors Domicile (RHD), elle répond à une demande croissante pour une alimentation plus saine et responsable, en adéquation avec les nouvelles attentes des consommateurs.

Cette évolution s'aligne sur les initiatives de la restauration scolaire et répond aux exigences de la loi EGalim, qui instaure 1 menu végétarien par semaine dans les établissements scolaires dans l'objectif de promouvoir une alimentation plus durable et diversifiée.

LE VÉGÉTAL

UNE ALTERNATIVE À HAUT POTENTIEL

66%*

des Français consomment des protéines végétales, telles que les légumineuses et les céréales, chaque semaine.

31%*

de la population adopte un régime flexitarien, intégrant davantage d'options végétales dans leur alimentation.

73%*

des Français estiment que les protéines végétales sont bénéfiques pour la santé.

57%*

des Français affirment avoir réduit leur consommation de viande depuis ces 3 dernières années. C'est 17% de la génération Z qui affirme suivre un régime végétarien, végan ou pesco-végétarien.

81%*

des Français sont pour l'obligation d'une option végétarienne dans les cantines scolaires ou de 2 menus végétariens par semaine.

Loi EGALIM
Au moins 1 menu végétarien par semaine dans la restauration scolaire – de la maternelle au lycée –

* Sources : Baromètre Consommateurs 2024 - Protéines France ; Terres Univia ; Baromètre sur la consommation de Viande des Français 2023 Harris Interactive et le Réseau Action Climat

En réponse à ces tendances, VEGEtellementBON propose une gamme riche et de qualité avec des recettes végétales savoureuses, sans compromis sur le goût ni sur les exigences nutritionnelles, afin de favoriser une alimentation alliant gourmandise et durabilité.

Fort de l'expertise de sa maison mère Arrivé Maître CoQ, experte dans l'art du pané, VEGEtellementBON se distingue par son caractère innovant, proposant des textures croustillantes, visuellement et gustativement comparables à celles des produits à base de protéines animales.



Riche en protéines

Burgers, nuggets...
Des recettes savoureuses de protéines végétales conçues pour séduire tous les palais



Recette Sans soja

Des recettes équilibrées : sans soja, riches en protéines, sans conservateurs et majoritairement classées Nutri-Score A ou B.



Surgelé

Disponibles en surgelés IQF dans des conditionnements de 2,5kg en vrac ou sachets de 800g, adaptés à tous les besoins.



Protéines de blé cultivé en France

Un engagement pour la qualité et la traçabilité : une fabrication réalisée en France, en Vendée, avec des ingrédients sélectionnés dans une démarche garantissant goût et exigence nutritionnelle.



Idéal pour les acteurs de la Restauration Hors Domicile (RHD), notamment en restauration sociale et scolaire, offrant des solutions pratiques et délicieuses pour diversifier leurs menus.

PRATIQUE

Portions calibrées adaptées à chaque convive

GOURMANDE

Des produits savoureux et appréciés en goût

INNOVANTE

Visuel et texture identiques aux produits de viande

3 promesses au service du BON

POUR LE GOÛT BON

Chaque produit VEGEtellementBON est conçu grâce à **un savoir-faire pour offrir une expérience culinaire riche en saveurs**. Ces alternatives végétales, à la fois novatrices et gourmandes, privilégient toujours le plaisir gustatif, permettant aux convives de se régaler tout en faisant des choix alimentaires responsables. Les recettes sont soigneusement élaborées pour répondre aux attentes de chacun et satisfaire tous les palais, des plus traditionnels aux plus aventureux.

Cette offre **permet aux acteurs de la restauration collective en particulier de diversifier leur carte tout en garantissant qualité, saveur et praticité**. Les portions sont calibrées pour s'adapter à chaque convive. Faciles à intégrer dans une variété de menus – qu'il s'agisse de restauration collective ou de cantines scolaires – les produits VEGEtellementBON offrent une réponse innovante, alliant simplicité d'utilisation, maîtrise des coûts et respect des exigences nutritionnelles.

POUR LA SANTÉ BON

VEGEtellementBON s'engage à offrir des produits qui contribuent à une alimentation plus saine et durable. Élaborées sans soja et riches en protéines, les recettes sont conçues sans conservateurs. La majorité des produits sont classés **Nutri-Score A ou B**, garantissant des choix équilibrés tout en offrant des plats savoureux.

POUR LA PLANÈTE BON

En privilégiant des **protéines de blé cultivé en France et une fabrication locale, sans huile de palme** (en tant qu'ingrédient), VEGEtellementBON soutient l'agriculture française et contribue à la réduction de l'empreinte carbone. Les produits sont le **reflet d'une démarche de transition environnementale**, répondant aux attentes des convives en quête de durabilité.



Des produits au service du BIEN-ÊTRE et du GOÛT !

Tenders corn flakes



Des morceaux à base de protéines végétales, enrobés d'une panure de corn flakes. Parfaits pour les amateurs de textures croquantes et de saveurs riches, ces tenders sont idéaux pour un repas rapide ou un snack savoureux.



Poids/grammage : +/- 45 g

Cordon



Un produit végétal délicatement pané, offrant une texture fondante à l'intérieur et une panure dorée et croustillante à l'extérieur. Ce cordon bleu végétal se prête à de nombreuses préparations, pour des repas rapides ou une touche gourmande à ajouter au menu.



Poids/grammage : +/- 100 g

Crousti



Une alternative végétale délicieusement croustillante, avec ses petits légumes fondants qui offrent une texture irrésistible. Parfait pour les repas de tous les jours, il combine gourmandise, praticité et plaisir gustatif, tout en étant facilement intégrable dans diverses recettes.



Poids/grammage : 90 g

Pépites



De petites bouchées végétales en forme de nuggets, à la fois savoureuses et faciles à préparer. Elles sont idéales pour les repas rapides, les apéritifs ou les snacks. Leur format pratique permet de les intégrer facilement dans des salades ou des plats divers.



Poids/grammage : +/- 20 g

Pané



Ce produit végétal pané est un classique qui se distingue par sa légèreté et son goût savoureux. Croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur, il est parfait pour une variété de plats.



Poids/grammage : 70 g

Croq' fromage



Une alternative gourmande au fromage, enveloppée dans une panure légère et croustillante. Parfait pour les amateurs de fromages végétaux, il offre une option savoureuse et pratique pour tous les repas.



Poids/grammage : 100 g

Burger



Un steak végétal savoureux, à la texture moelleuse et au goût délicieux. Parfait pour un repas rapide ou un dîner gourmand.



Poids/grammage : 70 g ou 100 g

SANS SOJA

riches en PROTEINES

SANS CONSERVATEUR

De NOUVELLES SAVEURS VÉGÉTALES en 2025

NOUVEAU

**Le sauté végétal :
nature ou provençal**



100% végétal

À base de protéines de blé et de pois, cultivés en France.

Sain

- Riche en protéines
- Faible teneur en matières grasses
- Sans soja, sans conservateur

Créatif

Ce sauté végétal se prête à une multitude de recettes : sauté à la crème, au curry, Marengo aux petits légumes, sauce soja, Teriyaki, et bien plus encore.

NOUVEAU

Le Croq' cordon



Local

Un cordon bleu revisité, fabriqué à partir de protéines de blé et de pois cultivés en France

Sain

- Riche en protéines
- Sans soja
- Sans conservateur

Gourmand

Le bon goût d'un cordon bleu : une tranche de jambon végétal surmontée d'une tranche de fromage fondu.

Poids/grammage : 100g

Une gamme complète avec 15 références pour tous les besoins



Disponibles en surgelé IQF, pour une utilisation facile et rapide,
11 produits sont proposés en conditionnement pratique de 5 kg en vrac,
et 4 produits sont disponibles en sachets de 800 g.

GAMME SURGELÉE

VRAC

Codes	Produits	Conditionnement	DDM
121460	Croq fromage végétal 100g IQF	5 kg	24 mois
121458	Pané végétal 70g IQF	5 kg	24 mois
121457	Cordon végétal 100g IQF	5 kg	24 mois
123717	Crousti végétal 90g IQF	5 kg	24 mois
121455	Pépité végétal IQF	5 kg	24 mois
121456	Tenders végétal corn flakes COR IQF	5 kg	24 mois
123494	Burger végétal 100g IQF	5 kg	24 mois
123493	Burger végétal 70g IQF	5 kg	24 mois
En cours	nouveau Sauté végétal IQF	5 kg	24 mois
En cours	nouveau Sauté végétal Provençal IQF	5 kg	24 mois
En cours	nouveau Croq Cordon 100g IQF	5 kg	24 mois

GAMME 800 G

124777	Pané végétal 100g IQF	800 g	24 mois
123789	Crousti végétal 90g IQF	800 g	24 mois
124778	Pépité végétal IQF	800 g	24 mois
147109	Burger végétal 100g IQF	800 g	24 mois

À propos de VEGEtellementBON

VEGEtellementBON est une marque spécialisée dans le végétal, appartenant à l'entreprise Arrivé Maître CoQ. Avec 19 sites de production et plateformes en France, dont 13 en Vendée, l'entreprise emploie 3 130 salariés et a réalisé un chiffre d'affaires de 834 millions d'euros en 2024.



PRO