

Le Chef Tomy, Nutella, RichesMonts et McDonald's font partie des gagnants du « Prix des saveurs véganes 2025 » de PETA
Quinze lauréats se voient récompensés pour leur offre de produits véganes goûteux et innovants

Alors que le Veganuary attire chaque année plus de végé-curieux, PETA fait durer le plaisir en lançant [l'édition 2025 de son « Prix des saveurs véganes »](#), car se régaler sans exploitation animale, c'est pour toute l'année.

L'association dévoile aujourd'hui son palmarès des produits véganes les plus novateurs et goûteux disponibles en France – des « nuggets » sans poulet, aux tranches de raclette végétales, en passant par des tranches de « saumon » réaliste et le Nutella de notre enfance – mais sans produits laitiers – sans oublier la gamme de protéines végétales du Chef Tomy.

Ces nouveautés répondent à un intérêt croissant de la part des consommateurs qui se tournent vers des produits permettant d'épargner les animaux, de protéger la planète, et d'améliorer leur propre santé. Cette année, le [Veganuary](#) a battu un record de participation, avec pas moins de 25,8 millions de personnes dans le monde qui se sont engagées à tenter une alimentation végane. Par ailleurs, 40 % des Français déclarent vouloir consommer davantage de produits végétaux (pour la plupart, pour ne plus participer à [la maltraitance des animaux élevés pour la nourriture](#)) et il est estimé que les recettes mondiales du marché de la viande d'origine végétale atteindront plus de 33 milliards de dollars en 2027.

Le prix délivré par PETA rassemble une quinzaine de catégories de produits représentant la crème de la crème des options véganes disponibles en France. Voici quelques-uns des lauréats de ce podium majoritairement français qui met en valeur le savoir-faire de nos artisans et entrepreneurs :

Meilleure nouvelle marque : [Plant Joy du Chef Tomy](#)

Après avoir collaboré avec PETA sur une recette d'[œufs brouillés sans œufs](#) et une version végane des [muffins des Jeux Olympiques](#), le Chef Tomy a lancé sa gamme de protéines déshydratées véganes : haché, steak et nuggets, le tout avec une composition qui frise la perfection.

Meilleur fromage à raclette végan : [les fondantes végétales de RichesMonts](#)

Les tranches fondantes de RichesMonts sont à déguster avec délectation et la conscience tranquille : aucune vache ni veau n'a été exploité et tué pour ce plat incontournable des soirées d'hiver.

Meilleurs nuggets sans viande : [les nuggets Veggie McPlant de McDonald's](#)

McDonald's se met enfin au végétal avec ses nuggets Veggie McPlant croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Prochaine étape un [burger végétan](#), attendu avec impatience.

Meilleure nouveauté : [le sandwich Parisien de La Vie](#)

Fleuron de la street food française, le jambon-beurre se voit enfin décliné en végétal par La Vie. Il est né en même temps que ses petits frères le Suédois et le British, rejoignant la grande et délicieuse famille La Vie qui comprenait déjà bacon, lardons, jambon, chiffonnade et boulettes.

La liste des gagnants inclut également **New Roots** ([Meilleure fondue végétale](#)), **Nutella** ([Meilleure pâte à tartiner](#) pour son Nutella Plant-based), **Ikea** ([Meilleures saucisses végétales](#) pour ses Refräng), **Puyricard** ([Meilleurs chocolats végans](#) pour sa collection végétale), **Ocean Kiss** ([Meilleur poisson végétal](#) pour son Solmon), **HIBU** ([Meilleur biscuit végétan](#) pour ses sablés basques), **La Fournée Dorée** ([Meilleur petit-déjeuner](#) pour sa brioche tranchée végétane), **Aberyne** ([Meilleur faux gras](#) pour son Foi Green Original) et **Auchan** ([Meilleur haché végétan](#) pour son haché Very Veggie). Le **Plus grand bond en avant** revient conjointement aux spécialistes de l'alimentation surgelée **Picard** et **Thiriet** pour leur décision de ne plus commercialiser de cuisses de grenouilles suivant deux enquêtes de PETA sur ce commerce cruel [en Indonésie](#) et [au Vietnam](#).

« Cette année encore, les marques nous ont comblé avec leurs nouveautés véganes, délicieuses et innovantes, faisant de 2025 une année de plus où il fait bon privilégier l'alimentation végétale – il est grand temps que les enseignes ne proposant encore rien de végétan évoluent dans le bon sens, » déclare Laora Paoli-Pandolfi, chargée de communication auprès des entreprises pour PETA France. « PETA récompense par ces prix les entreprises, marques et chefs qui mettent leur ingéniosité au service d'une offre éthique, accessible et savoureuse. »

Il n'est pas étonnant que le marché du végétal soit en plein essor quand on sait que chaque personne qui choisit de manger végétan 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 sans produits issus d’animaux. Pour plus d’informations, rendez-vous sur [PETAFrance.com](https://petafrance.com) ou suivez les actualités de l’association sur [Facebook](#), [X](#) ou [Instagram](#).