



TRANSGOURMET

Transgourmet lance Plant-based, son nouveau concept veggie-vegan



Avec Plant-based, Transgourmet facilite la tâche des professionnels de la restauration en identifiant, dans ses gammes, les matières premières et les produits élaborés pouvant entrer dans une recette ou un menu végétarien/végan.

Accompagner les mutations de consommation

La tendance de consommation évolue de plus en plus vers un régime flexitarien, qui implique une consommation plus importante de produits végétariens et une réduction de la consommation hebdomadaire de viande et poisson.

Et, de plus en plus de consommateurs adoptent un régime végétarien (à base de produits ne nécessitant pas l'abatage d'un animal) ou végan (sans aucun produit d'origine animal) par conviction ou par goût.

Plant-based s'inscrit dans une démarche volontariste du groupe Transgourmet en Europe

qui vise à accompagner ses clients. En plus des repas classiques, l'avenir exige désormais des assiettes innovantes, pleines de saveurs, réalisées avec des produits issus du végétal.

« Plus qu'un effet de mode, le végétarisme s'annonce comme un changement durable lié à une prise de conscience écologique et des contraintes économiques qui pousse à chercher des alternatives à la viande et au poisson », précise Natacha Prudhomme, category manager Transgourmet, en charge de ce nouveau lancement au sein du service Achats. « Le budget en viande des ménages diminue et le bien-être animal est davantage pris en compte,

ajoute Natacha Prudhomme. *Ces comportements sont encouragés par la jeune génération et sa quête du mieux-manger ».*

Aider les professionnels à repérer les produits veggie-vegan au sein d'une offre large Avec le concept Plant-based, Transgourmet facilite l'identification d'environ 6 000 produits bruts ou élaborés pouvant entrer dans un menu végétarien ou végan. Dans un assortiment large qui couvre toutes les familles de produits et toutes les composantes d'un repas, Transgourmet propose désormais un balisage systématique avec deux symboles, simples et lisibles, permettent de différencier clairement les produits éligibles à un régime végétarien ou végan, au sein de ses catalogues et sur son site e-commerce.



VEGGIE



VEGAN

Un nouveau catalogue-guide d'achat

En complément, nous proposons **un catalogue qui regroupe une sélection réduite de 600 références** de produits pouvant entrer dans des recettes végétariennes ou véganes, parmi les milliers de la gamme. Cette sélection reprend les produits alternatifs à la protéine animale, les plats élaborés, les légumineuses, les produits à base de fruits secs et céréales, les fromages sans présure animale ; et ce, de l'entrée au dessert, du petit déjeuner au goûter...

Véritable outil du quotidien, il permet de **guider les achats, d'accompagner et d'affiner les choix** de produits pour composer menus ou cartes. **Il permet aussi d'aider à respecter le cadre législatif de la loi EGalim qui oblige à proposer un menu végétarien par semaine pour la restauration collective** (établissements d'enseignement), mais aussi à la demande grandissante des convives de restauration commerciale en plat végétarien.

Conseiller et inspirer

Avec Plant-based, les équipes commerciales Transgourmet s'engagent à accompagner leurs clients au quotidien pour élaborer avec eux leurs menus, trouver les produits adaptés à leurs convives, à leur capacité de production et à leurs budgets.

Une équipe de conseillers culinaires partout en France intervient également à la demande pour guider, répondre aux problématiques, permettre de respecter la réglementation, notamment liée à la loi EGalim.

Enfin, Plant-based c'est aussi **des idées recettes réalisées par des chefs et validées par des diététiciennes-nutritionnistes** chez Transgourmet, adaptées aux contraintes de la restauration collective et axées sur la découverte de nouvelles saveurs, nouveaux aliments dans le cadre de l'éducation au goût notamment celle des plus petits.
