

## Les préoccupations en matière de santé et d'environnement, facteurs de développement du véganisme

2022 est là et avec elle, Veganuary.

L'intérêt pour le véganisme a connu une croissance rapide au cours des dernières années et devient un incontournable dans l'industrie de la pâtisserie.

Le nombre de personnes s'engageant dans une alimentation strictement végétale, ou vegan, est en augmentation, tout comme les "flexitariens" qui cherchent à limiter leur consommation de produits d'origine animale. A mesure que les chiffres continuent d'augmenter, le marché et les opportunités commerciales augmentent également.

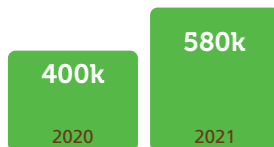
Veganuary dure un mois chaque année, mais l'engouement général pour le vegan va bien au-delà. Le marché de la pâtisserie continuera à puiser dans ce marché en pleine croissance en créant des alternatives vegan aussi délicieuses que tendance.

**"Il n'y a pas de meilleur moment pour que le secteur de la pâtisserie s'implique dans la tendance vegan que maintenant. La large gamme de solutions d'ingrédients disponibles verra les frontières entre vegan et non-vegan devenir de plus en plus floues."**



Sarah Browner,  
Responsable Etudes de Marché & Insights

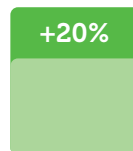
### Le succès continu du Veganuary



Plus de 580 000 personnes dans le monde se sont inscrites au Veganuary en 2021

Source: Veganuary

### Les allégations Vegan croissent



L'allégation **Vegan** connaît parmi les croissances les plus rapides au sein de la catégorie boulangerie et pâtisserie

Source: : Innova (Global CAGR 2016-2021)

### Focus sur les flexitariens



**1 consommateur européen sur 5** s'identifie comme flexitarien

Source: : FMCG Gurus 2020

## 3 conseils aux boulangers & pâtisseries pour répondre à la tendance vegan croissante

1. Créez des produits gourmands aussi bons que les pâtisseries standards
2. Racontez votre histoire avec sa dimension durable
3. Choisissez la bonne préparation en poudre vegan



Crosstown, Royaume Uni - Levain vegan avec une ganache au chocolat noir et une garniture gourmande façon truffe au chocolat noir



Oggs, Royaume Uni - Les gâteaux de la gamme sont élaborés à partir d'ingrédients naturels, étiqués et d'origine végétale



Landbageriet, Copenhague, Danemark - Muffin banane vegan au lait de soja