



## Aoste continue d'innover sur le marché belge de la charcuterie avec Aoste Plus

Moins de graisse et plus de saveur, une première dans le rayon frais

**Lundi 4 mai 2022, Lievegem** – Une faible teneur en matières grasses reste la principale raison pour laquelle de nombreux consommateurs qui suivent un mode de vie sain recherchent des alternatives à leurs produits de charcuterie préférés. L'année dernière, certains des produits phares de la gamme de saucisses sèches d'Aoste ont été dotés d'une alternative plus saine en réduisant le pourcentage de matières grasses de plus de 30% avec 15% de légumes sans perdre le goût, l'apparence ou la texture, sous le nouveau nom d'Aoste Plus. Avec cette innovation, l'entreprise a clairement répondu à la demande des consommateurs et a déjà atteint 6 % de nouveaux consommateurs. Cette année, Aoste continue d'innover et étend la gamme Aoste Plus au rayon frais avec une large gamme de produits de charcuterie pour les tartines et les déjeuners.

### Une demande croissante d'alternatives plus saines

En tant que référence gustative sur le marché belge de la charcuterie, Aoste est toujours à la recherche de moyens pour mieux répondre à l'évolution rapide des demandes des consommateurs. Le lancement d'Aoste Plus l'année dernière était une réponse à la demande d'une alternative saine aux produits de saucisses sèches. Pour de nombreux consommateurs, une teneur élevée en matières grasses constitue le principal obstacle à l'achat de produits carnés, comme c'est le cas de la charcuterie (60 %) selon l'étude<sup>1</sup> d'Aoste. Plus de la moitié des consommateurs belges (55%) recherchent des alternatives plus saines pour la garniture des sandwichs. Auparavant, Aoste était également le premier producteur à commercialiser la charcuterie sans numéros-E<sup>2</sup>.

*"Ce constat nous a donné matière à réflexion", souligne **Thomas De Boes, Innovation Manager chez Imperial Meat Products.** "Nous savons, grâce à nos recherches, que les consommateurs pensent également à un mode de vie sain lorsqu'ils achètent des produits de charcuterie et qu'ils recherchent une teneur en graisse plus faible. L'introduction de la gamme Aoste Plus dans les rayons frais constitue un changement important dans cette catégorie. Nous offrons aux consommateurs une alternative, avec une teneur en graisses plus faible, sans nitrites ajoutés et un Nutri-Score plus bas, en ajoutant uniquement des ingrédients naturels."*

### L'innovation locale

Aoste Plus trouve son origine à Gand, où une équipe belge de développeurs de produits s'est réunie pour créer cette nouvelle gamme Aoste. Aoste est connu comme un innovateur sur le marché belge de la vente au détail et souhaite conserver ce rôle grâce à la recherche et au développement. Un énorme investissement a été réalisé dans la recherche : une équipe dédiée a travaillé pendant quatre ans pour développer le nouveau segment en recherchant le meilleur concept, la meilleure recette et le meilleur emballage. L'équipe a effectué des tests de production, des tests de dégustation à l'aveugle et des tests en magasin.

Aoste Plus est produit selon les techniques les plus innovantes afin que le goût reste le même. Pour produire Aoste Plus, Aoste fait appel à son savoir-faire et à ses années d'expérience combinés aux nouvelles technologies au sein d'Imperial Meat Products.

---

<sup>1</sup> Ipsos 2021, étude de charcuterie

<sup>2</sup> <https://aoste.prezly.com/aoste-lance-le-filet-de-poulet-a-la-broche-et-le-jambon-cuit-a-la-broche-sans-additifs>



### **Aoste Plus, moins c'est mieux**

Aoste Plus est la gamme de charcuterie la plus saine du marché, sans compromis sur le goût délicieux auquel les consommateurs sont habitués chez Aoste. Le principe "Moins, c'est mieux" signifie que les consommateurs peuvent profiter d'encore plus de choses avec moins de matières grasses. La nouvelle gamme d'origine belge révolutionne le rayon charcuterie et offre aux consommateurs les alternatives les plus saines en rayon frais.

Le bureau d'études Ipsos a indiqué qu'Aoste Plus a réalisé l'un des meilleurs tests de concept de ces dernières années dans les catégories FMCG, avec un résultat supérieur d'environ 12% à la référence. Les produits contiennent jusqu'à 30% de matières grasses en moins et sont fabriqués sans nitrite ajouté. Tous les produits Aoste Plus ont également le meilleur Nutri-Score possible sur le marché.

De nombreuses nouvelles variantes rejoignent la gamme Aoste Plus dans les rayons frais. Parmi les produits de charcuterie en tranches, le consommateur peut trouver le filet de poulet et le jambon cuit Aoste Plus, qui ne contiennent plus que 1,9% de matières grasses et un Nutri-Score B. Le salami Aoste Plus, qui est normalement l'un des produits les plus caloriques de la charcuterie, ne contient plus que 30% de matières grasses. Il y a aussi les morceaux de poulet grillé Aoste Plus et les morceaux de poulet au curry avec également 1,9% de matières grasses et donc un Nutri-Score B.

Pour les saucissons au poulet Mickey Mouse Aoste Plus et le saucisson au poulet, la teneur en matières grasses a été réduite en ajoutant de la courgette à ces produits. Un légume dont le goût et la couleur sont naturellement doux, ce qui rend ces produits de saucissons au poulet tout aussi bons qu'une variante classique. Aoste a déjà utilisé cette technique hybride l'année dernière en lançant Aoste Plus pour sa gamme de saucisses sèches. Aoste Plus a déjà travaillé avec une recette unique, dans laquelle une partie de la graisse a été remplacée par des légumes tels que les haricots jaunes et la racine de persil, en raison de la couleur discrète et du goût des légumes, et elle a obtenu des résultats tout aussi bons que les classiques en termes de goût, comme l'ont prouvé plusieurs tests de goût<sup>3</sup>.

Aoste Plus est désormais disponible dans tous les supermarchés belges.

**Si vous avez des questions, si vous souhaitez une interview ou si vous voulez recevoir d'autres images, veuillez contacter TBWA Reputation :**

**Quentin Glodé**

[Quentin.glode@tbwa.be](mailto:Quentin.glode@tbwa.be)

+32 493 04 57 30

**Arthur Joos**

[arthur.joos@tbwa.be](mailto:arthur.joos@tbwa.be)

+32 475 60 95 15

### **A propos de Aoste**

Aoste, la référence en matière de goût sur le marché belge de la charcuterie et marque d'Imperial Meat Products, produit depuis 1976 de la charcuterie fine de qualité, avec passion et savoir-faire. Chez Aoste, nous travaillons en permanence au développement de nouveaux produits et modes de préparation pour une charcuterie savoureuse et de qualité. Le goût intense et authentique des produits Aoste, qui a fait la réputation de la marque (« Aoste, tout simplement irrésistible »), est

---

<sup>3</sup> VG Sensory tests



garanti par l'utilisation des meilleurs ingrédients, la connaissance des produits et une préparation réalisée avec soin et passion.

En outre, Aoste répond toujours aux besoins changeants des consommateurs et évolue avec eux. Avec le consommateur, nous nous efforçons de créer un monde avec moins de viande, et de meilleure qualité, emballée durablement. A côté de la charcuterie, Aoste propose désormais des produits végétariens dans sa gamme. Toujours avec notre goût pur d'Aoste. Aoste, toujours prêt à faire mieux.

Découvrez notre gamme complète sur notre site [www.aoste.be](http://www.aoste.be). Page Facebook : [facebook.com/aoste.belgium](https://facebook.com/aoste.belgium)