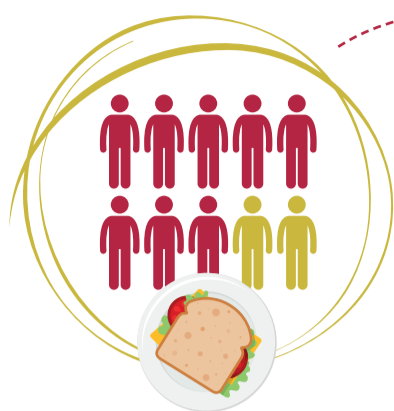


# LES BELGES DE PLUS EN PLUS INFIDÈLES À LA CHARCUTERIE

## TENDANCE ÉMERGENTE DANS L'ASSIETTE DES BELGES : LE FLEXITARISME



**3 BELGES SUR 4** choisissent une alternative végétarienne/végétalienne pour leur sandwich **au moins 1x/semaine**



**30% DES BELGES** alternent entre charcuterie et options sans viande **depuis moins d'un an**

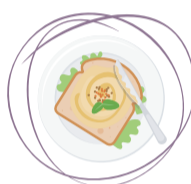


**1 BELGE SUR 2** trouve que les **entreprises devraient redoubler d'efforts** pour proposer de meilleures **alternatives végétariennes / végétaliennes**

## UNE HISTOIRE DE GOÛT



**7 RÉPONDANTS SUR 10** se disent "amateurs de charcuterie"



**9 RÉPONDANTS SUR 10** mangent des alternatives à la viande sur leur pain et **75% d'entre eux** le font au moins **1x/semaine**



**85%** mangent de la viande sur leurs tartines au moins **1x/semaine**



LE **GOÛT** fait partie du **TOP 3** des facteurs déterminants lors du choix de garniture. Complètent le tableau : la fraîcheur et la variation sur son pain.

## ET L'ENVIRONNEMENT ?



La majorité des répondants pense que les entreprises sont conscientes de leur impact sur l'environnement et du fait qu'il faut le réduire



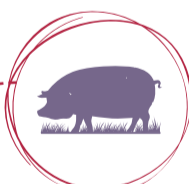
**2 BELGES SUR 5** font le lien entre consommation de viande et problématique environnementale



**UN PEU MOINS DE LA MOITIÉ DES BELGES** compte **diminuer sa consommation de viande** pour des raisons climatiques

## LES ENGAGEMENTS D'AOSTE VERS PLUS DE DURABILITÉ

4 piliers d'actions:



### PLUS DE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Lancement du **1<sup>er</sup> label** pour plus de respect animal



### SANS ADDITIFS INUTILES

Nous recherchons des recettes sans conservateurs, comme le nitrite, mais évitons aussi les colorants et exhausteurs de goût



### PLUS DE PRODUITS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉALIENS

gamme **50%** végétarienne d'ici 2025



### EMBALLAGES PLUS ÉCOLOGIQUES

Nos nouveaux emballages sont composés de **80% de carton** et sont donc recyclables, ce qui est déjà le cas pour 60% de notre gamme **60%** en moins de plastique = 31T en moins de plastique par an

**Aoste** prend ses responsabilités et évolue pas à pas vers un monde avec moins de viande, mais une viande de meilleure qualité.