

11.12.2014 – 16:34 Uhr

Migros: un assortiment plus large pour végétariens et végétaliens

Zürich (ots) -

Une étude montre que nous sommes toujours plus nombreux à adopter une alimentation végétarienne ou végétalienne.

Migros: un assortiment plus large pour végétariens et végétaliens

Une étude actuelle* montre que toujours plus de personnes en Suisse renoncent à la viande, au poisson ou à tout produit d'origine animale dans leur alimentation. Migros élargit donc son assortiment d'aliments naturels et de production durable Bio Alnatura à l'intention des gourmets végétariens et végétaliens.

Adopter une alimentation végétarienne ou végétalienne est très tendance. L'apparition de nombreux restaurants, boulangeries et take aways végans en Suisse ces dernières années est là pour en témoigner. Quant aux librairies, elles consacrent aujourd'hui des rayons entiers aux livres de recettes végétariennes et végétaliennes. Mais les épïcuriens, qui accordent beaucoup d'importance à la bonne chère, peuvent-ils vraiment renoncer à tout produit d'origine animale? La réponse est «Oui!». Le style de vie végétarien ou végétalien est bien plus qu'un simple effet de mode. En effet, la plupart des adeptes misent sur une alimentation respectueuse de l'environnement et promouvant le bien-être des animaux. 90% des Suisses connaissent au moins une personne végétarienne. C'est ce qui ressort d'une enquête représentative de l'institut LINK, sous mandat de Migros, menée en juillet 2014 auprès de 1000 personnes en Suisse. Un quart des participants révèle avoir de la sympathie pour une alimentation végétarienne ou végétalienne. Si ces personnes devaient se décider pour un seul mode d'alimentation jusqu'à la fin de leurs jours, un tiers d'entre elles (33%) préférerait la cuisine végétarienne aux plats à base de viande et de poisson. A cet égard, le met végétarien le plus populaire est la salade, qui occupe le haut du classement, suivi par les spaghettis bolognaise végétariens et le risotto. Toutefois, plus de la moitié (55%) pense qu'une alimentation végétalienne complique les achats et la préparation des mets. Migros s'engage à cet effet en élargissant son assortiment Alnatura à l'intention des végétariens et végétaliens. Elle participe également à cette cause par le biais de son vaste choix de produits de remplacement du lait, entre autres à base de riz, de soja ou d'amandes. Dans l'ensemble, les résultats de cette étude révèlent que les thèmes de la santé, de l'équilibre et du développement durable jouent un rôle considérable dans le cadre de l'alimentation des personnes interrogées. Près de 70% de la population accorde de l'importance à une alimentation équilibrée. Environ un tiers des personnes sondées souhaiteraient consommer davantage d'aliments naturels à l'avenir et accroître ainsi leur bien-être, tout en prenant soin de l'environnement.

*Institut LINK «Sondage public sur les habitudes alimentaires», n = 1142

Alnatura: pour une alimentation équilibrée, savoureuse et durable

Depuis 30 ans, Alnatura tient compte du fait que les consommateurs souhaitent se nourrir de manière équilibrée et écologiquement durable. Aujourd'hui, Migros étend son assortiment de denrées alimentaires végétariennes et végétaliennes Alnatura. Le fait que les produits satisfont aux normes Bio les plus strictes et sont, bien entendu, savoureux n'est qu'une des recettes du succès d'Alnatura. Pour chaque produit, la qualité des ingrédients Bio utilisés, leur traitement en douceur et la simplicité des recettes sont surveillés par un conseil d'experts indépendant disposant d'un droit de véto. Les ingrédients utilisés pour les produits, tels que la «Bolognaise végétarienne» aromatique ou la «Crème à tartiner Toskana» au goût délicat d'herbes aromatiques, sont issus à 100% de culture biologique contrôlée et, à l'image tous les autres produits Alnatura, ne contiennent ni conservateurs, ni colorants, ni arômes artificiels.  

A propos d'Alnatura et de Migros

Alnatura a été fondée en 1984 et fait figure de pionnière sur le marché Bio. «La voie du bon sens, pour l'Homme et pour la Terre»: telle est la devise sur laquelle se base Alnatura. En d'autres termes, il s'agit de penser développement durable et d'agir en se basant sur une approche globale et garante d'avenir pour l'homme et la nature. Ainsi, les produits Alnatura assurent-ils des normes Bio élevées, généralement supérieures aux directives européennes. Presque un quart de l'assortiment est labellisé Demeter, Bioland et Naturland, ce qui correspond aux exigences de l'association faîtière biologique Bio Suisse. Mais Alnatura va encore plus loin: la simplicité des recettes, le renoncement quasiment intégral aux additifs et un traitement délicat ont la priorité absolue. Alnatura et Migros collaborent depuis 2012. Dans certains magasins Migros de Suisse alémanique ainsi que sur LeShop.ch, on peut trouver environ 300 produits Alnatura. Quant aux produits pour bébé et enfant en bas âge, ils sont disponibles dans tous les grands magasins de Suisse.

Complément d'information: www.alnatura.ch

Interlocutrice: Martina Bosshard, porte-parole de Migros martina.bosshard@mgb.ch 044 277 20 67

Accès aux photos:

<https://secure.netzone.ch/webftp/> Serveur: [ftp.netzone.ch](ftp://netzone.ch) Utilisateur: rod.ag16 Mot de passe: rod08pr14

  Sélection de produits végétariens et végétaliens Alnatura chez Migros

Drink au riz et au calcium (sans lactose) Goût légèrement sucré dû à la fermentation de l'amidon de riz; avec des algues marines

riches en calcium; une fois entamé, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 4 à 5 jours; à consommer tel quel, pour des boissons mixées avec des fruits, des jus ou des produits à tartiner aux fruits, pour le muesli, la semoule ou les desserts; bien agiter avant de consommer. 1 litre.

Tofu fumé

Goût prononcé, fumé au bois de hêtre; après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer rapidement; idéal poêlé à la sauce soja pour réaliser des plats à base de légumes ou de céréales et des salades. 200 grammes.

Burger méditerranéen

Croquettes végétaliennes; à base de riz, de tomates, de poivrons et de basilic, au goût méditerranéen relevé; pour la cuisine rapide; idéales avec une salade, pour accompagner les plats végétariens ou dans un petit pain. 175 grammes.

Curry indien

Curry exotique relevé à base d'épices indiennes traditionnelles telles que la coriandre, le gingembre et le curcuma; une fois entamé, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 4 jours; idéal avec le riz, se combine, selon le goût, avec des légumes frais, du tofu ou de la viande. 325 ml.

Crème à tartiner Toskana

Produit à tartiner végétarien à base de graines de tournesol, au goût délicat d'herbes aromatiques. Après ouverture, conserver au frais et consommer durant les jours suivants. Utiliser un couvert propre à chaque utilisation. 180 grammes.

¶ Mousse d'amandes blanches Mousse d'amandes douces onctueuse sans adjonction de sucre ou de sel; les amandes douces sont blanchies à la vapeur, mondées et moulues; comme pâte à tartiner ou pour les spécialités sucrées telles que crêpes et frappés, conseil: confère aux sauces claires et aux sauces à salade une note d'amande délicate; sans émulsifiants. 250 grammes.

Saucisses à rôtir végétariennes

A base de seitan et de tofu; idéales avec les salades, les poêlées de légumes, les potages, les potées ou comme saucisses au curry végétariennes. 250 grammes.

Soja concassé

Convient à la préparation de sauces bolognaises végétariennes et de lasagnes, de chili, de farces et de poêlées. 150 grammes.

Bolognaise végétarienne

Aromatique; pour la cuisine rapide; une fois entamée, conserver au réfrigérateur et consommer en l'espace de 1 à 2 jours; s'utilise avec des pâtes, des gnocchi, comme assaisonnement de base pour pizzas et potages à la tomate; affiner avec de la crème, de la ricotta ou de la crème fraîche. 350 ml.

Mélange pour falafels

Mélange déshydraté pour boules de falafel; pour la cuisine rapide; idéal avec une salade, du pain pita ou des légumes en bocaux, particulièrement savoureux avec un dip d'houmous. 170 grammes.

Contact:

Martina Bosshard, porte-parole de Migros
martina.bosshard@mgb.ch
044 277 20 67

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/10000968/100766014> abgerufen werden.