

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pouzauges, le 26 septembre 2023

### Avec sa nouvelle gamme Wok&Go, Fleury Michon se lance dans le snacking

Fleury Michon, fort de son expertise en plats cuisinés individuels, annonce son arrivée au rayon snacking à travers Wok&Go, une offre innovante sur ce marché. Son pari ? Des plats aux saveurs exotiques rapides et faciles à consommer, alliant plaisir et équilibre. Une nouvelle gamme qui rime également avec innovation, puisque les différentes recettes de Wok&Go sont servies dans des barquettes en carton et 100% recyclables !

#### Une nouvelle gamme en réponse aux attentes des consommateurs

La nouvelle gamme Wok&Go de Fleury Michon se présente comme la première offre de snacking gourmand, à déguster chaud, pensé comme un repas complet d'un point de vue nutritionnel. A travers ce lancement, Fleury Michon entend conquérir un nouveau rayon en capitalisant sur son savoir-faire culinaire, pour s'installer sur un créneau jusqu'alors vacant. Une nouvelle étape dans le développement de l'offre du groupe, qui s'inscrit dans la droite ligne de ses ambitions stratégiques : investir dans l'innovation pour répondre aux besoins et aux nouvelles attentes des consommateurs.

#### Une offre qui conjugue les marqueurs de l'ADN de Fleury Michon : le goût, le plaisir et la variété

A travers sa mission d'*Aider les hommes à manger mieux chaque jour*, Fleury Michon a toujours proposé des recettes cuisinées, gourmandes et innovantes à ses consommateurs. C'est dans la continuité de ces ambitions que s'inscrivent les 4 recettes de la gamme Wok&Go aux saveurs asiatiques. Composées d'une base de riz parfumé, d'une généreuse portion de légumes, d'une protéine gourmande et des sauces typiques de la cuisine asiatique, elles sont **sans conservateur, sans additif et sans arôme artificiel**, pour toujours plus de naturalité. Ces nouvelles recettes découlent d'un important travail de nos cuisiniers et des équipes R&D de Fleury Michon pour garantir l'expérience au rayon frais en termes de goût et de plaisir. Les 4 plats proposés – dont une option végétarienne – sont Nutri-Score A ou B.



Prix conseillé : 3,89€

[Télécharger les visuels en HD](#)

## Un emballage en carton 100% recyclable

Wok&Go c'est également une innovation majeure en matière d'emballages. Fleury Michon lance en effet avec cette nouvelle gamme un emballage de produit frais majoritairement en carton, permettant de réduire de 75% la quantité de plastique par rapport à une barquette plastique\*. Cette nouvelle étape s'inscrit dans la continuité des engagements de l'entreprise en matière environnementale et des différentes actions qu'elle a déjà menées pour réduire la part de plastique dans ses emballages (à travers par exemple ses plats en barquette bois).

\* Fleury Michon

### CONTACT PRESSE

**Pauline Carde** – pauline.carde@maarc.fr – 06 32 03 22 55

### À PROPOS DE FLEURY MICHON

Fondée en 1905, Fleury Michon est une ETI vendéenne, familiale et indépendante. Implantée en France, au Canada et aux Pays-Bas, l'entreprise compte aujourd'hui 3 350 collaborateurs rassemblés autour d'une mission, « Aider les Hommes à manger mieux chaque jour ». A travers ce projet d'entreprise, Fleury Michon entend aller dans le bon sens, c'est-à-dire, vers un modèle alimentaire durable qui crée de l'emploi sur les territoires, qui favorise des pratiques d'élevage vertueuses et qui garantit une alimentation saine, gourmande, accessible et respectueuse de l'environnement. Présente dans 8 foyers sur 10, la marque Fleury Michon est aujourd'hui la 2<sup>ème</sup> marque alimentaire Française présente en GMS en charcuterie libre-service, en plats cuisinés frais et en surimi. Fleury Michon est également la première entreprise de livraison de plateaux-repas aux entreprises en région parisienne.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [fleurymichon.fr](http://fleurymichon.fr) ou sur [LinkedIn](https://www.linkedin.com/company/fleury-michon).