



Come a casa® devient plus vert avec sa nouvelle lasagne végétale

Lievegem, le 2 Avril 2024 - Come a casa fait un grand pas vers la durabilité. En avril, Come a casa lance une lasagne bolognaise 100% végétale, aussi savoureuse et abordable que sa lasagne bolognaise classique. De plus, elle est emballée avec 85% de plastique en moins. Avant le lancement dans les supermarchés belges, la dernière recette de Come a casa a déjà été testée incognito par quelques consommateurs...

100% végétale, 85% d'emballages plastiques en moins

Avec cette nouvelle recette, Come a casa entend séduire non seulement les végétaliens, mais également un public beaucoup plus large. En effet, des études démontrent que 64% des consommateurs belges¹ s'efforcent de réduire leur consommation de viande. Pourquoi ? Pour préserver l'environnement, protéger leur santé et pour le bien-être animal. Ils sont toutefois confrontés à un défi de taille : comment préparer facilement un plat sans viande et sans en sacrifier la saveur ? Come a casa souhaite apporter la réponse à cette question.

"En tant que leader du marché des plats préparés italiens, c'est notre devoir d'aider les consommateurs à opter pour des choix plus durables. C'est pourquoi nous sommes fiers de présenter une version végétale de l'un des plats préférés des Belges : la lasagne bolognaise. Cette lasagne est composée d'une riche sauce bolognaise à base de protéines de pois et d'une onctueuse sauce béchamel à base de lentilles et de chou-fleur". - Cédric Lemineur, Directeur Marketing & Développement.

La lasagne végétale est plus durable, grâce au choix des ingrédients, ainsi qu'à une innovation en matière d'emballage. Grâce à la technologie novatrice "topseal", la lasagne est emballée avec 85% de plastique en moins par rapport à la majorité des autres lasagnes sur le marché belge.

"Après des années de recherche, de tests et d'ajustements techniques majeurs dans notre usine, nous avons passé à une étape suivante en termes de durabilité avec "topseal". Grâce à cette nouvelle technologie, un film plastique peut être scellé directement sur la barquette en aluminium, ce qui permet de réduire de 85 % les emballages en plastique. La lasagne végétale représente que la première étape d'un Come a casa encore plus durable". a déclaré Cédric.

De plus, Come a casa s'efforce de faciliter l'accès à cette consommation durable en proposant un prix similaire à la lasagne bolognaise classique.



Disponible à partir d'aujourd'hui chez Carrefour et Colruyt, entre autres, au prix de vente conseillé au lancement de 4,25 €. Le prix de vente au consommateur peut être fixé par le détaillant même.

Come a casa, Casa Cameo: même combat

Le mardi 20 février, une toute nouvelle lasagneria a ouvert ses portes à Anvers avec des lasagnes accessibles à tous : Casa Cameo. C'est l'opinion partagée par de nombreux Anversois... En fait, il s'agissait d'une *dark kitchen*, un restaurant où l'on cuisine, mais où l'on ne peut pas manger sur place. Les lasagnes pouvaient être commandées via l'application Deliveroo et Uber Eats. Fin mars, on découvre que Casa Cameo est en fait l'anagramme de Come a casa. Toutes ces lasagnes délicieuses livrées à domicile ont été produites sur les sites de Come a casa à Marche-

¹ Metrixlab, Mars 2023



en-Famenne et à Wanze. De plus, il était également possible de déguster la nouvelle lasagne bolognaise végétale !

"Chez Come a casa, nous sommes convaincus que même par manque de temps ou d'envie de cuisiner, vous pouvez toujours compter sur nos repas pour une solution simple sans compromis sur la saveur. Nos plats cuisinés sont préparés avec soin, pour profiter sans effort d'un délicieux repas. Avec notre dark kitchen, nous souhaitons prouver que choisir un plat préparé, c'est aussi vivre une expérience savoureuse". déclare Margaux De Ridder, chef de produit Come a casa.

Quelques chiffres extraits du récent test de consommation à l'aveugle :

- 564 Anversois ont savouré des lasagnes ou des pâtes.
- 97% des testeurs ont accordé une note d'au moins 4/5.
- Le prix a également été approuvé par 96% des personnes interrogées, qui lui ont attribué une note d'au moins 4/5.
- 100% des testeurs achèteraient à nouveau les lasagnes/pâtes.

Une réussite pour montrer que les lasagnes de Come a casa - y compris la nouvelle variante végétale - se rapprochent des lasagnes fraîches maison en termes de goût et de sensation en bouche. Et à un prix très avantageux ! Mission accomplie selon ces chiffres² !

Contacts

Ann De Jaeger
General Counsel & Corporate Affairs Director
Tel. +32 9 370 13 17 / +32 475 201344
Ann.dejaeger@whatscooking.group

Cédric Lemineur
Marketing & Development Director
Tel. +32 484 27 48 49
Cedric.lemineur@whatscooking.group

À propos de Come a casa®

Come a casa est le leader du marché des plats cuisinés italiens, connu par 86 % des Belges. Que vous ayez envie de lasagnes classiques, de macaronis crémeux ou de savoureux cannellonis, Come a casa peut satisfaire tout le monde avec sa large gamme de plats italiens faciles et rapides à préparer. Come a casa est une marque belge apparue sur le marché il y a 30 ans et toujours produite localement à Marche-en-Famenne et à Wanze. La marque fait partie du groupe What's Cooking ? et est aujourd'hui vendue dans 11 pays.

À propos de What's Cooking ?

«Day by day, faire de la consommation alimentaire durable une seconde nature. Pour ce faire, nous donnons envie au monde entier de consommer des repas savoureux et pratiques, préparés avec soin tant pour les personnes que pour la planète. » Nos clients et nos consommateurs sont toujours au centre de nos préoccupations lorsque nous préparons nos produits alimentaires, tout comme le bien-être de nos quelque 2 500 collaborateurs de notre siège social, de nos 12 usines de production en Belgique, aux Pays-Bas, en France, en Pologne et au Royaume-Uni, et de nos 7 établissements commerciaux. What's Cooking Group (précédemment nommée Ter Beke) existe depuis 75 ans et est cotée en tant que société familiale sur Euronext Bruxelles depuis 1986 (EBR : WHATS). En 2023, l'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 832 millions d'euros.

² Amphion : Chiffres obtenus à partir de 82 reviews au cours de la période février-mars 2024 pendant la Dark kitchen Casa Cameo