

Start-ups et géants de l'agroalimentaire surfent sur la tendance de la viande « alternative » en GMS



La start-up américaine **Beyond Meat** est la première à avoir dynamisé le marché de la viande « alternative » (de la viande sans viande) avec notamment son steak végétal à la saveur, à l'odeur et à la texture identique à celle d'un steak de bœuf. Les produits de la start-up (steak, saucisses...) sont disponibles dans les chaînes de supermarché européennes suivantes: Delhaize en Belgique, Albert Heijn aux Pays-Bas et Tesco au Royaume-Uni. Les « **Beyond Burger** » (burger à base du steak végétal de la start-up Beyond Meat) sont disponibles dans certaines chaînes de restauration européennes et également disponibles dans les cartes des restaurants parisiens suivants : Vegeta Burgers, Ellis Gourmet Burger, East Side Burgers, Hank et PNY.



Nestlé a lancé en avril dernier l'« **Incredible Burger** » sous la marque de frais et surgelés « Garden Gourmet ». Le burger végétal est disponible en GMS en Allemagne, en Autriche, en Belgique, au Danemark, en Finlande, en Norvège, en Suède et aux Pays-Bas . Le géant suisse commercialisera également aux USA en octobre prochain l'« Awesome Burger » sous la marque Sweet Earth (dont il a récemment fait l'acquisition).



Le géant canadien de la viande **Maple Leaf** a lancé en janvier dernier aux Etats-Unis et au Canada un nouveau steak d'origine végétale sous la marque « Lightlife ». A base de protéines de pois, le steak procure le goût, la texture, l'arôme et l'apparence de la viande classique. Depuis début juin, tous les restaurants canadiens Kelseys Original Roadhouse proposent les « **Lightlife burger** ».

Des burgers 100% vegan pour les adeptes d'une alimentation moins carnivore Lancements récents



Le Big Vegan
Le premier Big Mac 100% vegan



Lancement du Big Vegan en Avril 2019

La célèbre chaîne de fast-food américaine Mc Donald's a lancé en avril dernier en Allemagne le Big Vegan, le premier Big Mac 100% vegan (sans viande et sans fromage). Le steak est 100% végétal et à base de soja, de blé, de betterave rouge, de poivron et de carotte. La chaîne utilise les steaks de la marque « Garden Gourmet » de Nestlé.



L'impossible Whopper
Le Whopper vegan



Lancement de l'Impossible Whopper en Avril 2019

Aux Etats-Unis, Burger King, l'un des concurrents de Mc Donald's, a également ajouté à ses menus des hamburgers sans viande. L'enseigne a lancé en avril dernier « l'Impossible Whopper », l'équivalent végétarien du célèbre Whopper. Ce burger est le fruit du partenariat entre la start-up américaine Impossible Foods (spécialisée dans la viande végétale) et Burger King. Les produits sont pour le moment disponibles en édition limitée (car encore en test dans une soixantaine de restaurants américains). En Suède, « l'Impossible Whopper » est également commercialisé et l'enseigne a même ajouté à sa carte en mai dernier un autre burger sans viande: « l'Unbelievable Chicken King »