



UN BURGER AUX INSECTES TOUT DROIT VENU DU FUTUR, À DÉCOUVRIR EN ÉDITION LIMITÉE CHEZ FOODCHÉRI



À quoi ressemblera l'alimentation de demain ?

La question est posée par FoodChéri, acteur majeur de la FoodTech grâce à son service de livraison de plats frais au bureau. Entourée d'autres entreprises innovantes, qui comme elle font quotidiennement bouger les lignes du marché de l'alimentation, la start-up a imaginé la réponse sous la forme d'un burger... aux insectes. Embarquement vers le futur le jeudi 19 septembre !

« Chez FoodChéri, on s'intéresse de près à l'alimentation de demain, en restant attentifs au sujet des alternatives aux protéines classiques. Or les insectes sont une réelle alternative pour nous et pour la planète. »

Patrick Asdaghi,
CEO et co-fondateur de FoodChéri.

Avec les Mardis Veggies (des centaines de plats végétaliens offerts tous les mardis) et une carte à 50% végétarienne tous les jours, FoodChéri explore déjà les options végétales de l'alimentation de demain. Cette fois-ci, c'est un plus grand pas vers le futur que la start-up entreprend. L'objectif : faire découvrir à ses clients un burger avec une galette à base de farine de molitors (aussi appelé vers de farine).

D'un point de vue nutritionnel, les insectes sont pleins de richesses : protéines, fer, vitamines, oméga 3 et 6... Le bénéfice écologique est aussi colossal : ils dégagent 99 % d'émissions de gaz à effet de serre de moins que le bœuf, nécessitent beaucoup moins d'eau, moins de nourriture et produisent moins de déchets.

400 burgers seront mis en vente, disponibles uniquement le jeudi 19 septembre à Paris, Lyon, Bordeaux et Lille, au prix de 9,95€.



LES INGRÉDIENTS DU BURGER DU FUTUR :

Un bun 100% végétal

Une compotée d'oignons rouges

Une galette à base de molitors Jimini's, carottes, betteraves, pois chiches, haricots rouges, curcuma, piment rouge

De la feta Tomm'Pousse 100% végétale

De la roquette

De la mayonnaise The Good Spoon 100% végétale

Des cornichons

Pour l'accompagner :

Des pommes de terre rôties parsemées de graines de chanvre.

BIENVENUE EN 2065

Pour accompagner ce lancement, FoodChéri lance *FoodChéri News*, un journal futuriste en édition spéciale disponible dans les

commandes dès le lundi 16 septembre : faits divers, publicités, et informations insolites sur l'alimentation de demain. Il sera également distribué à Paris, Lyon, Bordeaux et Lille le 19 septembre.

DES PARTENAIRES DU FUTUR

Il faut une sacrée équipe pour imaginer et construire l'alimentation du futur. Ce burger est le résultat d'une collaboration réussie entre des start-up de la foodtech. Parmi les ingrédients : des molitors de **Jimini's**, **Tomm'Pousse** et sa feta végétale, ou encore une mayonnaise végétale made in **The Good Spoon**.

Cerise sur le burger : parce que le futur c'est aussi mieux consommer, le Burger du Futur est référencé sur l'application Yuka avec une note de 90/100, et les invendus seront disponibles sur **Too Good To Go**.

À PROPOS :

Depuis 2015, FoodChéri s'engage à livrer des plats faits maison équilibrés, composés de produits bios et de saison. Chaque semaine, ce sont 30 000 plats préparés par nos chefs qui sont livrés à des travailleurs gourmands et pressés. Plus de 1000 entreprises ont déjà choisi FoodChéri pour des pauses déjeuner saines et croient en cette solution innovante et incontournable de la FoodTech. Au total, ce sont 100 collaborateurs en interne qui participent à l'aventure FoodChéri.