

FOOH, une alternative aux produits ultra transformés sur le Sirha.

Engagé pour végétaliser les assiettes, FOOH se réjouit de l'essor du secteur alternatives végétales. Mais alors que les produits ultra transformés trustent les linéaires et que leurs effets sont dénoncés par les acteurs sanitaires, FOOH, propose une alternative végétale bio et française, sans ultra transformation. Distinguée à plusieurs reprises depuis sa création en 2023, la marque qui vient d'obtenir l'allégation Goûm, portera sur le Sirha 2025, ce combat pour une alimentation plus végétale et sans ultra transformation.

Aliments végétaux, à haute valeur protéinique, produits avec des légumineuses issues de l'agriculture biologique française, les tempehs FOOH ont déjà reçu un accueil très positif des professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire depuis leur création : sélection innovation tour Sirha 2023, village des innovations CORA 2024, « coup de cœur » d'Olivier Dauvers, finaliste du concours Foodcreativ...

Mais FOOH aiguise aussi à présent l'intérêt des acteurs du fooding pour une autre raison. De nombreuses alternatives végétales prennent la forme de produits ultra transformés pour se rapprocher de l'apparence, des textures ou du goût de la viande ou du poisson. Les transformations physiques, chimiques ou biologiques de leurs ingrédients par des procédés industriels, l'addition d'édulcorants, émulsifiants, texturants, exhausteurs de goût, ou antioxydants, ont malheureusement des effets sanitaires négatifs aujourd'hui documentés, notamment sur les maladies cardio-vasculaires. Les autorités françaises par la voix de Santé Publique France annonçaient déjà vouloir réduire de 20% la consommation d'aliments ultra-transformés d'ici fin 2022 : raté, en 2024, 70% des produits en GMS, 50% en magasins bio sont des produits ultra transformés !

FOOH prend le parti de donner ses lettres de noblesse à un vrai produit, à la saveur unique, sans ultra transformation. La naturalité du principe de fermentation des sojas bio (et prochainement lentilles ou pois chiches) et l'absence d'ultra transformation des ingrédients des tempehs FOOH, lui ont d'ailleurs permis d'obtenir une licence d'allégation Goûm, qui garantit aux consommateurs l'absence d'ingrédients ultra-transformés.

Depuis 2023, FOOH a renforcé ses équipes et investi pour mettre au point avec Adrianor, un process de production industriel de ses tempehs. Un travail qui a permis à l'entreprise de développer de nouvelles recettes, et de décrocher ses premiers contrats de production en marque blanche pour être distribué en réseau spécialiste bio en 2024, et sous la marque FOOH chez Carrefour et Cora.

Les investissements pour développer son site de production permettent à FOOH de poursuivre avec optimisme son objectif de végétaliser les assiettes et de séduire tous les flexitariens en recherche de produits gourmands mais sans ultra transformation. Très présente sur les grands événements français et européens de la restauration et du bio depuis sa création il y a 2 ans (Salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, Natexpo, Biofach, CFIA, Sandwich and snack show...), FOOH continue de grandir et se propose maintenant à tous les acteurs de la restauration hors domicile.

Avant de participer à Restau Co en juin 2025, FOOH propose aux publics du Sirha une dégustation de ses nouvelles recettes, et invite tous les acteurs de la restauration hors domicile à lui rendre visite sur le stand n°31 du village des start-ups.

Le tempeh

Le tempeh est obtenu à partir de graines de légumineuses dépelliculées ou décortiquées cuites puis fermentées. Connue depuis des siècles en Indonésie, le tempeh devient populaire en Europe et a d'abord séduit les végétariens, et aujourd'hui les flexitariens. Il constitue un substitut à la viande à la fois riche en protéines et en nutriments de qualité. Côté cuisine, il offre une multitude de possibilités à qui sait l'accommoder et le sublimer. Le tempeh possède un goût unique que nous pouvons qualifier d'umami, fameuse saveur tant recherchée par les amateurs de cuisine. Son goût rappelle aussi celui de noisette, de champignon, ou de lardon quand il est fumé.

15% , c'est la croissance du marché mondial estimée à pour les 5 prochaines années (source : Mordor Intelligence).

77% des français s'informent sur l'origine et la composition des produits lors de leurs achats (source Baromètre Santé Nutrition INPES).

25% des français se déclarent flexitariens (source France Agrimer).