

## **Dévore food veut décomplexer tous les appétits, même les plus carnassiers en proposant de dévorer de la chair végétale® !**

Lancement de la 1ère gamme de NUGS et STRIPS bio fabriqués en France.

Après 2 ans de R&D, la start-up engagée [dévore food](#) annonce le lancement de sa toute première gamme française de NUGS (nuggets) et STRIPS (aiguillettes) 100% végétaux. Alors que 23 millions de Français ont réduit leur consommation de viande l'année dernière, cette nouvelle alternative certifiée bio et labellisée végane (V-label), sans concession sur le goût, le mordant et l'équilibre, s'adresse à tous ceux qui ont les crocs et souhaitent dévorer sans complexe !

### **Dévore food : nouvel acteur engagé dans la "Fast Good Food".**

A l'initiative de dévore food, un couple de fondateurs : Vasco Duarte Ribeiro, multi-entrepreneur, et Eugénie Le Dressay, experte dans la stratégie de marque. Comme 1 Français sur 3, ces mordus de viande ont pris conscience il y a 2 ans que leur consommation habituelle n'était pas durable, tant pour leur santé, que pour la planète et le bien-être animal. En quête d'une alternative gourmande et saine pour se faire vraiment plaisir, ils ont rapidement relevé 3 enjeux : le manque de texture des galettes proposées, l'effort trop intense que cela demandait au niveau de la préparation de la cuisine végétarienne et les compositions majoritairement floues des substituts de viande trouvés sur le marché. Les deux fondateurs se sont alors lancés en famille dans la quête d'une vraie alternative gourmande 100% végétale labellisée V-label vegan et équilibrée, alliant la texture, le mordant et les saveurs que procure le plaisir de la viande.

*"Nous avons voulu proposer un nouveau mode de consommation responsable basé sur la clean food, en accord avec nos valeurs. Des produits à dévorer sans complexe, les yeux fermés ! Fabriquée en France, notre chair végétale® est riche en protéines (comme la viande) mais faibles en acides gras et sources de fibres (pas comme la viande), avec une empreinte environnementale 3 fois moins énergivore que le poulet, en termes de CO2, pollution d'eau et mobilisation de terre. Nous avons également sélectionné des emballages doypack éco-conçus, toujours dans cette démarche durable. Ces derniers ont d'ailleurs été pensés pour privilégier la visibilité sur les certifications et la transparence sur le produit.",* précise Eugénie Le Dressay, co-fondatrice de dévore food.

### **Une chair végétale® savoureuse et pleine de mordant, répondant au cahier des charges très stricte du bio.**

Les fondateurs ont choisi de développer une première gamme pour s'adresser aux mordus de poulet ; la consommation de poulet ayant augmenté de 15% ces dernières années. Cette alternative labellisée végane et certifiée bio allie la texture et les saveurs que procure le plaisir de la viande de volaille, en s'appuyant sur la puissance naturelle des protéines végétales tel que le soja d'origine française, le maïs et des épices.

*"Nous avons ardemment travaillé durant 2 années pour trouver l'harmonie entre le goût, la texture et l'équilibre nutritionnel et mettre en place une production sur le sol français. Nos NUGS et STRIPS certifiés 100% végétaux et biologiques assouvissent les grandes faims avec une composition équilibrée. Nos ados sont nos bêta-testeurs d'ailleurs ! Nous répondons à un cahier des charges très strict pour proposer des recettes sans OGM et additifs comme la méthylcellulose, naturellement sans gluten et classifiées Nutriscore A. Tous nos produits sont*

*fabriqués au sein de notre atelier partenaire français, une promesse de qualité et d'impact environnemental plus faible face aux biens importés”, ajoute Eugénie Le Dressay.*

### **“Dévore tes NUGS et tes STRIPS !” pour changer du traditionnel “mange ta soupe !”**

2022 annonce la commercialisation des deux premiers produits bio de la marque : des NUGS (nuggets) dorés et croustillants et des STRIPS (aiguillettes) savoureuses et gourmandes, prêts à dévorer après quelques minutes au four ou à la poêle. Vendus sur l'eshop [devorefood.com](https://www.devorefood.com), en épiceries et sur des marketplaces, cette première gamme est également disponible pour la RHF. Afin de garantir une accessibilité de ses produits au plus grand nombre, dévore food propose des formats surgelés en Doypack avec zip refermables (400g soit 4 portions) ou frais (160 et 180g soit 2 portions) à partir de 3,79 euros (prix de vente conseillé).

*“Il était capital pour nous de rendre nos produits accessibles pour faciliter la vie des personnes qui souhaitent réduire leur consommation de viande, que ce soit pour des flexitariens, des adolescents qui ont les crocs, ou des parents qui n'ont pas le temps de cuisiner. Moins chers qu'un poulet fermier et tout aussi généreux, nos produits sont BONS pour tout le monde : savoureux et équilibrés pour les humains, respectueux des animaux et durables pour la planète.”, conclut Vasco Duarte Ribeiro, co-fondateur de dévore food.*

---

#### **A propos :**

Comme 1 Français sur 3, Eugénie et Vasco ont pris conscience il y a 2 ans, que leur consommation habituelle de viande n'était pas durable tant pour leur santé, que pour la planète et le bien-être animal. Ils créent dévore food en 2020 et se lancent dans la quête d'une alternative gourmande 100% végétale (labellisée V-label vegan) et équilibrée (certifiée bio, Nutriscore A, riches en protéines, sources de fibres et minéraux et naturellement sans gluten), fabriquée en France, alliant le mordant et les saveurs que procurent le plaisir de la viande. Après 2 ans de R&D, une 1ère gamme s'adressant aux mordus de poulet voit le jour : les NUGS (nuggets) et les STRIPS (aiguillettes) de la marque sont commercialisés sur l'eshop [devorefood.com](https://www.devorefood.com), en épiceries, sur des marketplaces et disponibles en format CHR. En savoir plus : <https://www.devorefood.com/>

#### **Chiffres clés :**

- \* Fin 2019 : création de dévore food
- \* 23 millions de Français ont réduit leur consommation de viande en 2021
- \* 2 produits commercialisés : des NUGS (nuggets) et des STRIPS (aiguillettes)
- \* 20g de protéines pour 100g de STRIPS (similaire à une escalope de poulet)
- \* 14,5g de protéines pour 100g de NUGS (plus qu'un œuf)
- \* 2 formats : pack de 2 portions (entre 160 et 180g) ou pack de 4 portions (400g)
- \* Vendus à partir de 3,79 euros (prix de vente conseillé)