



SIRHA 2025: BEYOND MEAT® LANCE BEYOND STEAK® POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE EN FRANCE

À partir de février 2025, les restaurants pourront mettre les morceaux végétaux de Beyond Steak sur leurs cartes.

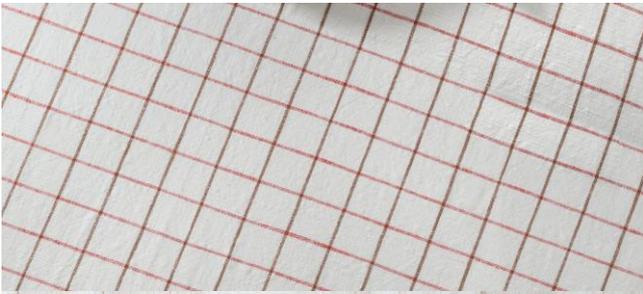
Paris, 24 janvier 2025 - Beyond Meat®, leader de la viande d'origine végétale, introduit pour la première fois son Beyond Steak® dans les restaurants français.

BEYOND STEAK

Une innovation, conçue pour offrir une bouchée juteuse, tendre et délicieuse, le Beyond Steak, sera apprécié par les amateurs de viande, flexitariens et végétariens. Encensé par les critiques et récompensé à l'international, le Beyond Steak est parfait pour les restaurateurs qui veulent diversifier leur carte avec des options végétales et proposer un bœuf bourguignon, un poké bowl ou encore un burrito à base de plantes.

Les morceaux de Beyond Steak sont faciles à doser et rapides à préparer. Fabriqué avec des ingrédients végétaux tels que la fève et le blé, Beyond Steak contient 24g de protéines et 182 calories par 100g. Beyond Steak est également pauvre en graisses saturées (1 g par portion) et ne contient pas de cholestérol. -





BEYOND CHICKEN STYLE

Autre addition récente à la gamme, que les restaurateurs français peuvent désormais commander chez Metro, Costco, Creta Gel et SDV et tous les distributeurs spécialisés dans les alternatives végétales : la gamme de produits de poulet Beyond Chicken-Style Comme tous les produits Beyond Meat, les nouveaux produits Beyond Chicken-Style sont fabriqués à partir d'ingrédients végétaux.

Croustillants à l'extérieur grâce à leur panure dorée, et incroyablement tendres et juteux à l'intérieur, cette famille de produits comprend Beyond Tenders, Beyond Nuggets, Beyond Schnitzel et Beyond Burger Chicken-Style. Parfait pour ajouter une

option flexitarienne, végétarienne ou végane aux menus, ils peuvent être préparés facilement en les faisant frire à la poêle, à la friteuse ou au four.

MANGEZ CE QUE VOUS AIMEZ SANS COMPROMIS

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à se tourner vers des régimes flexitariens et cherchent des produits nutritifs, d'origine végétale. Nous observons par exemple que 68% des Français souhaitent réduire leur consommation de viande et que 27% mangent des alternatives végétales régulièrement ([Study IFOP 2023 Agrimer](#)). Ces chiffres sont en forte croissance d'années en années.

Laura Durand, Directrice des Ventes France & Cheffe culinaire déclare : "Je suis ravie de commencer l'année avec l'introduction de Beyond Steak en France, un produit délicieux, qui offre une saveur incroyablement juteuse et savoureuse, tout en étant plus respectueux de la planète – sans cruauté envers les animaux. Nous poursuivons également le déploiement de notre gamme Beyond Meat avec en particulier la gamme Beyond Chicken-Style pour que les restaurateurs puissent diversifier leurs menus et offrir plus de choix et d'alternatives végétales à leurs clients afin qu'ils puissent manger ce qu'ils aiment, sans compromis."

Beyond Steak pourra être dégusté pour la première fois au SIRHA à Lyon du 23 au 27 janvier 2025, Hall 8, sur le stand **3B19 – HALL 3**.

Pour commander les produits Beyond Meat, veuillez contacter Laura Durand, Directrice des Ventes France: Laura.Durand@beyondmeat.com

Le portefeuille complet de produits Food Service de Beyond Meat en France comprend :

- [Beyond Burger](#)
- [Beyond Hack /haché végétal](#)
- [Beyond Meatballs](#)
- [Beyond Sausage](#)
- [Beyond Steak](#)
- [Beyond Burger Chicken-Style](#)
- [Beyond Schnitzel](#)
- [Beyond Tenders](#)
- [Beyond Nuggets -](#)

Fin

Pour plus d'informations presse ou images, veuillez contacter : lucie.arnaud@thepr.network

À propos de Beyond Meat

Beyond Meat, Inc. (NASDAQ:BYND) est une entreprise leader dans le domaine de la viande à base de plantes, offrant un portefeuille révolutionnaire de viandes végétales. Fondée en 2009, les produits Beyond Meat sont conçus pour être similaires à leurs correspondants traditionnels en termes de goût et de texture, tout en offrant certains bénéfices environnementaux. La marque Beyond Meat a la forte conviction qu'il existe une meilleure façon de nourrir notre avenir et que les choix positifs que nous faisons au quotidien, même les plus petits, peuvent nous aider à avancer vers le futur que nous souhaitons. En passant de la viande animale à la viande à base de plantes, nous pouvons agir sur les questions de conservation des ressources et du bien-être animal.

Visitez www.BeyondMeat.com et suivez @BeyondMeat sur Facebook, Instagram, Threads, X et LinkedIn.