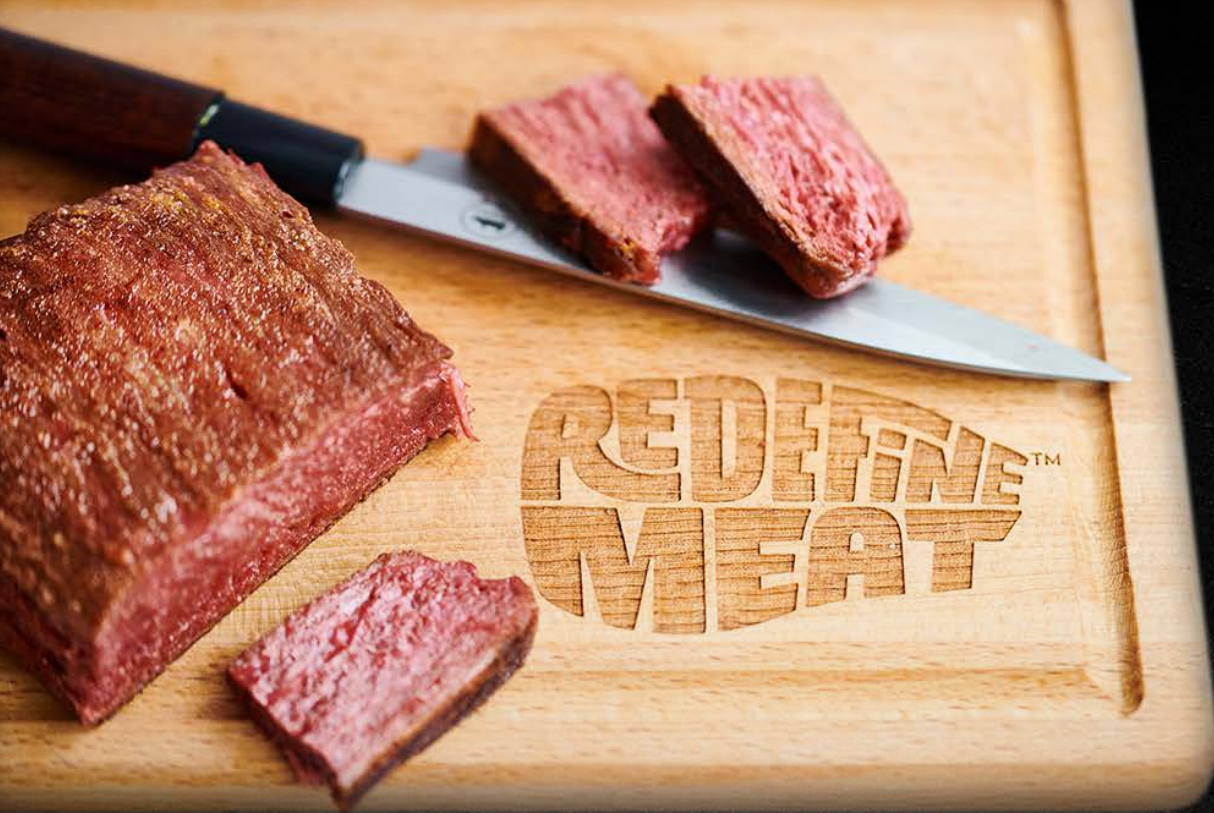




Nouvelle viande, nouvelles habitudes : **Redefine Meat change les règles**

Dossier de presse



ÉDITORIAL

UNE TRANSFORMATION NÉCESSAIRE du modèle alimentaire

La gastronomie est en perpétuelle évolution, reflétant les aspirations des consommateurs pour une alimentation à la fois savoureuse et respectueuse de l'environnement.

Aujourd'hui, nombreux sont ceux qui recherchent de nouvelles options, sans pour autant sacrifier le plaisir culinaire. C'est dans cette dynamique que s'inscrit Redefine Meat, en proposant une nouvelle-viande qui allie goût authentique et engagement durable.*



"L'élevage est responsable de 12% des émissions humaines de gaz à effet de serre, selon l'ONU"

Le Monde - 2023

La production de viande représente 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre et mobilise des ressources considérables en eau et en terres agricoles.



Parallèlement, nos habitudes alimentaires se diversifient.

Le marché mondial des alternatives à la viande est en forte progression et devrait atteindre 35 milliards de dollars d'ici 2027.

Bloomberg Intelligence, 2023



40% des Français déclarent vouloir réduire leur consommation de viande, sans renoncer au goût et au plaisir culinaire.

Baromètre Greenflex, 2024

L'enjeu n'est pas de remplacer la viande, mais d'élargir l'offre pour répondre à ces nouvelles attentes.

C'est dans ce contexte que Redefine Meat propose une nouvelle viande pensée pour les amateurs de viande, qui allient plaisir, qualité et innovation.

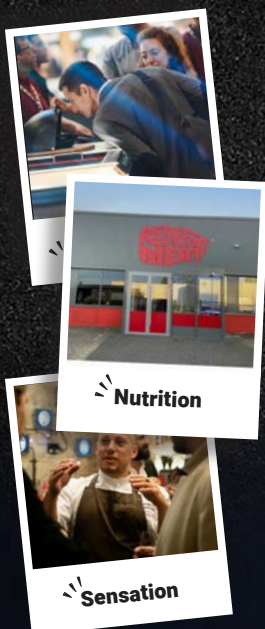
*Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

1

UNE RÉPONSE AUX ENJEUX ALIMENTAIRES **d'aujourd'hui**

Une histoire d'innovation et de passion

Redefine Meat est née d'une vision simple : proposer une viande végétale qui offre les mêmes sensations culinaires qu'une viande "classique", tout en répondant aux nouvelles exigences du marché.



Fondée en 2018 par Eshchar Ben-Shitrit et Adam Lahav, l'entreprise développe dans leur usine aux Pays-Bas une large gamme de nouvelles viandes* qui allient technologie et savoir-faire gastronomique pour créer des viandes végétales capables de convaincre les amateurs de viande et les chefs les plus exigeants.

Forte de sept années d'innovation, Redefine Meat est aujourd'hui une entreprise internationale rassemblant 23 nationalités différentes et elle détient plus de 100 brevets couvrant 12 domaines.

L'ambition initiale était claire : redéfinir le secteur de la viande en exploitant les meilleures innovations alimentaires, sans compromettre le plaisir gustatif ni la tradition culinaire.

Pour cela, Redefine Meat a collaboré avec des experts en nutrition, des scientifiques et des professionnels de la restauration afin de mettre au point une gamme de produits capables de s'intégrer parfaitement dans la cuisine du quotidien comme dans la haute gastronomie.

Aujourd'hui, Redefine Meat est distribuée dans 12 pays à travers le monde et s'impose comme une référence dans le secteur du végétal, en collaborant avec des enseignes et des chefs renommés qui partagent cette vision d'une cuisine moderne, accessible et bonne pour la planète.



*Ne contient aucun ingrédient d'origine animale

UNE APPROCHE PLUS RESPONSABLE pour la planète

Proposer une viande végétale ne se limite pas à une démarche culinaire, c'est aussi une façon d'adopter une vision plus raisonnée de la production de viande.

C'est pour cela que Redefine Meat travaille main dans la main avec Klimato, partenaire clé permettant de calculer l'empreinte carbone des produits et des recettes.

Un impact environnemental réduit

Produire Redefine Meat permet de préserver les ressources et de diminuer considérablement l'empreinte carbone de l'alimentation.



Jusqu'à 90 % de réduction des émissions de CO₂, comparé à un steak de bœuf classique.



Une consommation d'eau et de terres considérablement réduite, limitant la pression sur les écosystèmes.

En utilisant Redefine Meat dans une recette classique, il est possible de réduire l'empreinte carbone de manière drastique et exponentielle, par exemple :

IMPACT le match

Le CO₂ émis par l'utilisation de 100 burgers de 120gr de **viande de bœuf traditionnelle** a un impact de 562 kg de CO₂*, c'est équivalent à :

La même quantité mais avec des **burgers Redefine Meat** ont un impact de seulement 21 kg de CO₂, une réduction impressionnante !



Trajet en avion

≈ 2 500 km
(soit un vol Paris - Athènes)

≈ 95 km
(soit un vol Paris - Orléans en distance)



Trajet en voiture

≈ 3 000 km
(soit un Paris - Madrid aller-retour)

≈ 110 km
en voiture essence



Electricité consommée

≈ 2 mois
pour un foyer moyen en France (hors chauffage)

≈ 4 jours
pour un foyer moyen en France (hors chauffage)



Chauffage au gaz

≈ 1 mois
pour un appartement de 50 m² en hiver

≈ 1 jour
pour un appartement de 50 m² en hiver

*Données faites avec notre outil de mesure KLIMATO

3

DES CARENCES ? **pas avec Redefine Meat !**

La viande végétale doit répondre aux attentes des professionnels comme des consommateurs en termes d'apports nutritionnels, de qualité et de transparence sur sa composition.

C'est dans cette optique que Redefine Meat a conçu ses produits pour allier plaisir gustatif et valeurs nutritionnelles optimales :

Jusqu'à 20 % de protéines

sur 100g de produit, **un taux similaire à celui d'un poulet qualitatif**, garantissant un apport essentiel pour une alimentation équilibrée.

Le soja, un ingrédient durable et nutritif

Présent depuis des millénaires en Asie et en Extrême-Orient, le soja fait partie intégrante des régimes alimentaires, souvent consommé sous forme de boissons, seitan ou tofu, avec 2 à 3 portions quotidiennes. Les versions fermentées comme le tempeh et le miso sont également courantes. **Ce superaliment est une protéine végétale complète, apportant tous les acides aminés essentiels et une variété de nutriments tels que des fibres, du fer, du calcium, ainsi que des vitamines B.** Des études ont prouvé que le soja offre de multiples bienfaits pour la santé, contribuant à la prévention de certaines maladies.

Chez Redefine Meat, du soja garanti sans OGM est utilisé.

Redefine Meat sélectionne exclusivement du soja garanti sans OGM, assurant ainsi un produit naturel et respectueux de l'environnement.

Une composition clean à base de plantes

Avec une très faible teneur de méthylcellulose (moins de 2%), **Redefine Meat assure la texture et la tenue de ses produits tout en respectant les normes établies et en prenant en compte la traçabilité de ses ingrédients et la santé de ses consommateurs avant tout.** Les listes d'ingrédients sont 100% publiques et consultables sur notre site :

Liste des ingrédients



4

UN SAVOIR-FAIRE INNOVANT au service du goût

Concevoir une viande végétale qui rivalise avec la viande traditionnelle repose sur une maîtrise pointue des ingrédients et des procédés de fabrication. Chaque élément a été pensé pour reproduire les sensations gustatives, la texture et la jutosité d'une viande de qualité.

Des ingrédients sélectionnés avec précision

- **Protéines végétales** (pois, blé, soja...) pour un profil nutritionnel équilibré et une structure proche des fibres musculaires de la viande animale.
- **Matières grasses d'origine végétale**, reproduisant le persillage naturel par une texture fondante.
- **Extraits naturels et épices**, développant une palette aromatique qui sublime chaque préparation.

Une structure incomparable

- **Une structure reproduisant la complexité de la viande** : texture fibreuse, grillée en surface et fondante en bouche.
- **Une réaction Maillard parfaite à la cuisson**, permettant aux chefs et aux particuliers de préparer leurs recettes avec les mêmes gestes et techniques qu'avec une viande traditionnelle.
- **Une caramélisation naturelle** au contact de la chaleur, restituant toute l'intensité gustative recherchée dans une viande.

5

UN ATOUT POUR LES MENUS des professionnels

Redefine Meat propose une gamme large et polyvalente, qui lui permet d'être présent dans des restaurants gastronomiques, des chaînes de restauration populaires et des établissements à l'avant-garde de la tendance végétale.

Qu'il s'agisse d'une brasserie traditionnelle, d'un steakhouse ou d'un restaurant haut de gamme, cette viande innovante permet aux chefs d'offrir une nouvelle viande à leurs clients et d'élargir leur carte avec un produit qui répond à leurs exigences de qualité et de saveur.

Une adoption naturelle par les chefs

Grâce à son goût authentique et à sa texture fidèle à la viande traditionnelle, Redefine Meat séduit aussi bien les experts de la cuisine végétale que les chefs de restaurants carnés. Des enseignes emblématiques comme Hippopotamus aux établissements gastronomiques, elle s'impose comme un ingrédient de choix, capable de sublimer chaque recette. Sa polyvalence en cuisine et sa capacité à reproduire les réactions classiques de cuisson en font un véritable atout pour enrichir les menus, sans compromis sur le plaisir gustatif.

LES CHEFS
en action



Voir la vidéo



6

REDEFINE MEAT, UNE VIANDE pour tous !

Redefine Meat s'adresse également aux particuliers désireux d'intégrer une viande végétale à leur alimentation.

Une gamme variée, pour toutes les envies

La nouvelle viande de Redefine Meat s'intègre aisément dans les plats traditionnels et familiaux, apportant une touche innovante tout en respectant les recettes classiques. Que ce soit pour un bœuf bourguignon, des lasagnes ou un hachis parmentier, les produits Redefine Meat se prêtent parfaitement aux préparations du quotidien.

Où retrouver Redefine Meat ?

Redefine Meat fait son entrée en France, avec une gamme de produits frais désormais disponibles dans le rayon Flexie-Veggie de Monoprix et en ligne, sur le site de Monoprix ainsi que sur Végétal Square.

- Haché de bœuf
- Effiloché de porc
- Hamburger premium

Disponibles dans plusieurs magasins Monoprix en Île de France et en ligne sur leur site internet, ces produits offrent une nouvelle viande savoureuse et de qualité pour les repas de tous les jours.

INSPIRATION culinaire



Redefine Meat ne se limite pas à l'innovation produit : elle propose des recettes créatives adaptées aux cuisiniers amateurs, permettant d'exploiter toutes les possibilités de cette nouvelle-viande.

Voir les recettes



7

ILS FONT CONFIANCE à Redefine Meat



Ludovic, fondateur de Jimmy's Street Food

"Ce qui m'a frappé avec Redefine Meat, c'est l'originalité de leurs produits et leur qualité. Ils offrent une vraie expérience culinaire qui séduit même les omnivores."



César Toulemonde, fondateur du Comptoir Volant

"Quand j'ai goûté Redefine Meat pour la première fois, j'ai eu une vraie surprise, un wahoo immédiat. Le goût et la texture sont bluffants, et mes clients, même les plus attachés à la viande traditionnelle, sont conquis."



Morgan Tsihlis, fondateur de CRETAGEL

"Redefine Meat m'a vraiment surpris par la diversité et l'unicité de sa gamme. Les produits offrent une expérience gustative incroyable, tout en étant respectueux de l'environnement."

DÉFIS & AMBITIONS, L'AVENIR DANS L'ASSIETTE **pour la France**



Objectif de croissance : 500 000€ de chiffre d'affaires
pour 2025 en France, avec une expansion européenne.

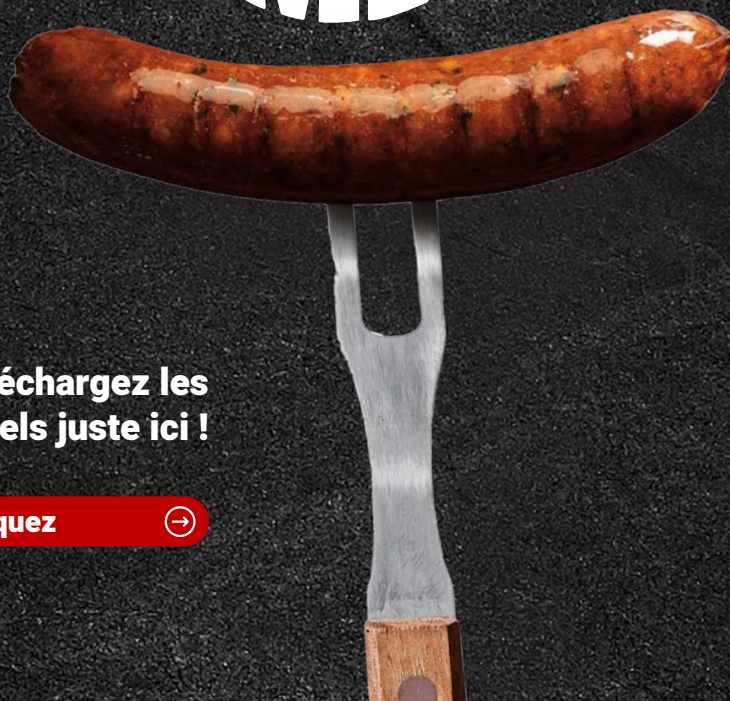


Lancement d'une gamme améliorée avec Nutri-Score A
dès mai 2025.



La restauration collective : convaincus de l'immense potentiel
de réduction de l'empreinte carbone par ce secteur.

REDEFINE MEAT



**Téléchargez les
visuels juste ici !**

Cliquez

