

PICADELI DÉVOILE SA COLLECTION PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

Les 400 bars à salades situés en France se parent de leurs meilleurs ingrédients pour végétaliser les menus, tout le monde va en redemander !

Les bars à salades Picadeli passent à l'heure d'été ! Au menu, des légumes, légumineuses et céréales de saison, sains et frais, de quoi végétaliser les assiettes en toute transparence ! Cette année, Picadeli met le cap sur l'information de ses clients pour leur permettre de faire des choix bons pour leur santé avec le Nutri-score, et bons pour la planète avec le Climate Foodprint, l'affichage environnemental développé par Picadeli. Au programme, des salades nutritives et respectueuses de l'environnement : pour découvrir la collection printemps-été de Picadeli, c'est par ici !

À retenir

- Légumineuses, fruits et légumes de saison, nouveaux assortiments au rendez-vous des déjeuners ensoleillés !
- Cette année, Picadeli met le paquet : la marque affiche un score environnemental, le "Climate Foodprint", un score nutritionnel, le « Nutri-Score » et met en avant l'origine France des produits pour une meilleure information des consommateurs.

UNE MISSION : DÉMOCRATISER L'ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

La salade qui change l'alimentation ! Depuis près de 10 ans, Picadeli s'est donné pour mission de permettre à tous d'accéder à une alimentation composée de produits sains et durables. Pour y parvenir, l'entreprise a ouvert 2 000 bars à salades en Europe, et 400 en France, où elle s'est implantée en 2017. Fast-food et malbouffe ne riment plus sous la patte de Picadeli, dont les bars à salades sont garnis de fruits, légumes, légumineuses etc. Appétissante, accessible, l'alimentation saine devient un droit pour chaque être humain, libre de composer sa salade, selon ses goûts avec Picadeli.



Des fruits et légumes à portée de main

Manger des fruits et légumes quotidiennement n'a jamais été aussi simple avec Picadeli. Ses 400 bars installés en France proposent des produits sains, bruts et cuisinés, au plus près du quotidien des consommateurs : plus d'excuse pour la pause déjeuner, il ne reste plus qu'à composer !

LES INNOVATIONS PRINTEMPS-ÉTÉ : ALLIÉES D'UN ÉTÉ EN BONNE SANTÉ (SANS OUBLIER DE SE RÉGALER)

Picadeli, ce sont des produits frais, parce que le frais, c'est meilleur. Picadeli, ce sont aussi des salades qui changent au fil des saisons, pour que chacun puisse les composer à sa sauce et profiter du meilleur de ce que la Terre a à offrir, au bon moment. Picadeli, ce sont aussi des produits locaux dès que cela est possible, l'entreprise s'approvisionne auprès de deux partenaires en Provence et dans les Pays de la Loire pour 25 % de ses produits, pour des salades appétissantes, aux couleurs bien locales.

Pour la saison estivale, Picadeli dévoile une nouvelle collection colorée faisant la part belle aux vertueuses légumineuses, dont on découvrira les meilleurs assemblages sous la main des créateurs favoris de Picadeli : les consommateurs !

Anis ça glisse

Mélange de crudités, vert & anisé: fenouil, concombre, céleri



Wonderful fenouil

Fenouil au curry & chou blanc, assaisonné

Échec et tomate

Tomates cerises allongées origine France



Fuz' César

Fusilli façon césar au yaourt

Magic bottled berries

Vinaigrette framboise



Barbecue

Dés végétariens saveur barbecue, protéines de soja & œufs

ET POUR LES MOINS INSPIRÉS, PICADELI A PRÉPARÉ DES RECETTES À COMPOSER !

Communiqué de presse
Mai 2023

Qui sont Nutri-score A, bien-sûr !

Salade romaine & chicorée rouge "Duo
bourmand" (origine France)
Fusilli façon César
Tomates cerises allongées (origine France)
Avocat
Eufs durs (origine France)
Sauce végétarienne saveur BBQ
Croustons ail et persil
Sauce César



Batavia (origine France)
Fusilli à la crème & piment
Mélange vert anisé (concombre, fenouil, céleri)
Fenouil au curry
Émincés de poulet thym & citron (origine France) ou
Bouchées végétariennes pour une version végétarienne
Rondelles de concombre (origine France)
Billes de mozzarella
Dignons frits
Sauce au Yaourt

LES PROTÉINES VÉGÉTALES : POUR LE MEILLEUR, ET LE MEILLEUR !

Cette année, Picadeli met les légumineuses sur le podium. Les protéines végétales ont du succès, et on comprend les Français ! Avec un impact carbone bien inférieur à celui de la viande rouge, les légumineuses sont la source de protéines végétales que tout le monde veut dans son assiette. En prime, elles sont excellentes pour la santé, c'est le Programme National Nutrition Santé qui le dit : il recommande de consommer des légumineuses à raison de deux portions par semaine : cinq fruits et légumes par jour, deux repas intégrant des légumineuses chaque semaine, c'est simple comme bonjour !

PICADELI DIT TOUT À SES CLIENTS !

53 % des personnes interrogées dans le cadre de l'étude Vegocracy souhaitent être informées sur l'impact environnemental des aliments qu'ils consomment ! Parce qu'ils le valent bien, les clients Picadeli ont le droit de tout savoir. Cette année, l'entreprise fait de l'information une priorité et affiche des étiquetages clairs pour permettre à tous de savoir ce qu'ils se mettent sous la dent.



« Pour nous comme pour tous, nous sommes convaincus que l'information est le meilleur moyen de rendre l'alimentation plus accessible, nous ajoutons l'information à cette promesse ! Nos clients ont besoin d'être informés sur l'impact carbone de leur alimentation grâce à l'étiquetage « Climate Foodprint », nous leur donnons le pouvoir d'agir concrètement et concrètement sur leurs émissions de CO2 ! Nous complétons cette démarche en affichant le Nutri-score, pour leur permettre de reprendre le contrôle de leur alimentation ! Le changement doit passer par les Français, et nous mettons toutes les chances de leur côté pour donner vie à l'alimentation de demain ! » David Bicheron



CLIMATE FOODPRINT : EN ROUTE VERS L'ALIMENTATION DURABLE

Dans le cadre de la récente étude Vegocracy*, on découvre que 25 % des personnes interrogées pensent que la viande rouge est plus durable que les fruits et légumes... Pas de panique, Picadeli a décidé d'agir et lance le Climate Foodprint, son propre indicateur destiné à renseigner l'empreinte carbone des produits alimentaires disponibles dans ses 400 bars à salade installés en France et dans 7 autres pays ! Quand on sait qu'un burger-frites émet 2,4 kg de CO₂e, alors qu'une salade Picadeli n'émet en moyenne que 0,8 kg de CO₂e, il y a toutes les raisons d'adopter la salade ! Grâce au Climate Foodprint, les consommateurs reprennent la main sur l'empreinte carbone de leur alimentation !



*Étude réalisée par Kantar auprès de 10 500 personnes dans 7 pays : Belgique, Finlande, France, États-Unis, Suède, Allemagne, Royaume-Uni.

LE NUTRI-SCORE, AU RAPPORT !



Plus de la moitié des personnes qui ont connaissance du Nutri-score ont changé leurs habitudes de consommation, c'est un enseignement tiré de l'étude Vegocracy* ! Toujours concerné par la santé de ses clients, Picadeli affiche désormais le Nutri-score sur l'ensemble des produits pour leur permettre de faire un choix éclairé, parce que l'alimentation, c'est la santé (et il faut la préserver) !

LE LOCAL C'EST DE LA BALLE !

Parce qu'on aime tous savoir ce qu'on se met sous la dent, Picadeli met en avant les produits cultivés et récoltés en France ! Ils sont marqués par un drapeau bleu, blanc et rouge, difficile de se tromper !



À propos de Picadeli

Créée en 2009 dans une petite ville de l'ouest de la Suède, l'entreprise conquiert l'Europe et bientôt l'Amérique du Nord avec ses bars à salades en libre-service dans les supermarchés, hôpitaux et lieux publics ayant des besoins de restauration. Picadeli, c'est la salade qui change : facile à composer, accessible, elle contribue à démocratiser une alimentation saine. Depuis 2017, 400 bars à salades ont été ouverts principalement à Paris, Lyon et Marseille. Le groupe Picadeli compte à ce jour plus de 2 000 bars à salades implantés en Europe et aux États-Unis et 40 millions de salades composées en 2022. www.picadeli.com