

No. 13 / May 2024, Cologne
#spogagafa

Viandes alternatives au barbecue - une révolution ou rien qu'une tendance ?

spoga+gafa, plus grand salon mondial du jardin et du barbecue, pourrait apporter une réponse à cette question dans quelques semaines.

Ulrich Strünck, directeur commercial de Redefine Meat pour l'Allemagne, l'Autriche et la Suisse, en est sûr dès maintenant : les viandes alternatives Redefine Meat méritent d'avoir leur place non seulement au menu d'un barbecue mais aussi à l'étal du boucher.

Monsieur Strünck, certaines personnes ne savent pas vraiment ce qu'est Redefine Meat. Que se cache-t-il derrière la marque ?

L'entreprise Redefine Meat a été créée en 2018 en Israël par deux jeunes entrepreneurs qui, en fait, et c'est intéressant, viennent de l'industrie. La naissance de leurs enfants leur a fait prendre conscience de la nécessité d'agir pour la planète afin de la léguer en meilleur état aux générations futures. Étant donné leurs connaissances en matière de développement technologique, ils ont eu l'idée de fabriquer de la viande végétale.

Ne pas utiliser le terme de substitut de viande est très important pour vous. Vous parlez délibérément d'alternative. Pourquoi ?

La notion de substitut a quelque chose d'absolu. Ce qui compte pour nous, c'est de proposer une alternative au produit animal. Ce dernier a et aura toujours sa raison d'être. Nous ne voulons pas nous y opposer. Notre objectif est de transposer dans le monde du végétal le plaisir de manger de la viande.

Nous aimerions que les consommateurs soient contents d'avoir le choix entre des produits d'origine animale et végétale, sans avoir l'impression de renoncer à quelque chose. Il s'agit de créer une offre diversifiée pour permettre tout simplement de varier les menus. Pour nous, c'est une approche fondamentale car c'est seulement en procédant de la sorte que nous parviendrons à faire accepter et intégrer durablement les alternatives végétales.

Veillez nous expliquer en quelques phrases en quoi consiste exactement ce produit.

Comme base, nous utilisons différentes protéines végétales - soja, blé, pois, riz et pommes de terre. Selon la consistance que nous voulons donner à un produit, nous utilisons telles ou telles protéines. Pour faire cela à la perfection, nous séparons les différents constituants de la viande : il y a 60 personnes dans notre équipe qui se consacrent uniquement à la recherche et au développement. Elles analysent la structure de la viande et les interactions de ses composants. L'art consiste à faire en sorte d'obtenir un produit global parfait à partir de ce mélange d'ingrédients



spoga+gafa
16.06. - 18.06.2024
www.spogagafa.com

Your contact:
Karen Schmithüsen
Tel.
+49 221 821-2231
e-mail
k.schmithuesen@
koelnmesse.de

Koelnmesse GmbH
Messeplatz 1
50679 Köln
P.O. Box 21 07 60
50532 Köln
Germany
Tel. +49 221 821-0
Fax +49 221 821-2574
www.koelnmesse.com

Executive Board:
Gerald Böse (President and Chief
Executive Officer)
Oliver Frese

Chairwoman of the Supervisory
Board:
Mayor of the City of Cologne
Henriette Reker

Headquarters and place of
jurisdiction:
Cologne
District Court Cologne, HRB 952

disparates.

Page

2/4

La protection de l'environnement est un sujet qui a déjà été abordé. spoga+gafa 2024 est placé sous le thème de la responsabilité, par conséquent vous et votre marque êtes à notre diapason au salon. Mais, avec vos produits, dans quelle mesure pouvez-vous précisément contrer ce qui ne va pas dans l'industrie de la viande ?

Comparés à ce qui prévaut dans la production de viande de bœuf, les ingrédients naturels que nous utilisons consomment nettement moins de ressources. Pour ce qui est notamment des émissions de CO2, de la consommation d'eau et de l'utilisation des sols, nous observons des diminutions de plus de 90 %. Cela tient au fait que, pour fabriquer nos produits, nous employons directement des protéines végétales utilisées en grande partie pour l'alimentation des animaux. Nous ne passons pas par l'animal, d'où un gain d'efficacité. L'approvisionnement local, voilà ce qui doit certainement être développé davantage dans notre industrie. Les protéines proviennent en partie de régions trop éloignées - par conséquent, les distances de transport sont trop longues. Mais, disons-le clairement, ce ne sont pas des inconvénients logistiques majeurs car l'utilisation de protéines végétales a un impact extrêmement positif et c'est un aspect prépondérant.

Considérons la clientèle. Qu'en est-il du coût de vos produits ?

Pour l'instant, nos prix ne sont pas au niveau où nous voulons qu'ils soient et où ils doivent être. La fabrication de produits comme les nôtres n'est pas encore en adéquation avec une consommation de masse, contrairement à la viande animale. Nous avons encore du chemin à parcourir en terme de mise à l'échelle. Sur la base des ingrédients et des technologies de production, ces produits doivent être à long terme soit meilleur marché que ceux d'origine animale, soit vendus au moins au même prix. Ces derniers mois, il s'est produit toutefois une évolution intéressante. En Allemagne précisément, différents discounters ont décidé de baisser les prix des produits d'origine végétale, également dans le but d'inciter les consommatrices et les consommateurs à goûter ces mêmes produits. C'est déjà un pas dans la bonne direction.

Et qu'est-ce qui nous vaut votre présence à spoga+gafa ?

Faire des grillades est pour nous, bien entendu, un sujet passionnant et une perspective de débouché. Par ailleurs, nous savons tous que notre consommation actuelle de viande ne peut s'inscrire dans la durée, faute de pouvoir couvrir les besoins, et encore moins en préservant l'environnement. Voilà pourquoi nous apporterons à spoga+gafa des produits qui permettent de prendre plaisir à faire des grillades et à savourer de la viande tout en étant toutefois respectueux de l'environnement.

Redefine Meat vient à votre rencontre à spoga+gafa, lundi 17 juin. Vous pourrez goûter les viandes alternatives également dans le hall 8, à l'Outdoor-Kitchen-World. Vous trouverez l'interview télévisée, dans son intégralité, dans notre nouveau [magazine](#).

Cliquez [ici](#) pour accéder au programme complet des événements dans le cadre de l'[Outdoor Kitchen World](#).

À propos de spoga+gafa

Page

3/4

spoga+gafa est le plus grand salon mondial du jardin et du barbecue. Il se tient à Cologne et donne des impulsions à tout l'univers du jardin. À l'occasion de ce salon professionnel de premier plan, le secteur vert discute des assortiments et des tendances de la saison à venir et présente des solutions pour relever les défis actuels et futurs. spoga+gafa se focalise sur les tendances et les innovations des secteurs garden bbq, garden creation & care, garden living et garden unique. L'ampleur et la diversité exceptionnelles de l'offre font du salon « the place to be » pour les décideurs, en charge des assortiments, de toutes les formes de distribution. La Fédération de l'industrie du jardin (Industrieverband Garten e.V. - IVG) est la responsable conceptuelle de spoga+gafa.

Complément d'information sur notre [site Internet](#).

Koelnmesse - Global Inspiration for Living, Contract and Public Spaces

Koelnmesse est le leader mondial de l'organisation de salons consacrés aux lieux de vie, aux environnements contract et aux espaces publics. À Cologne, outre imm cologne et interzum, des salons tels que ORGATEC, spoga+gafa, FSB et aquanale sont des rendez-vous professionnels bien établis, de réputation internationale. Ces salons représentent de manière exhaustive l'industrie des intérieurs et le secteur du design, les fournisseurs de l'industrie du meuble et des intérieurs bois. Ils donnent un aperçu complet de l'univers de la cuisine et de tous les sujets relatifs aux espaces de travail modernes, au lifestyle au jardin ainsi qu'aux espaces de plein air et aux installations pour le sport et l'activité physique, aux saunas, aux piscines et au bien-être.

En plus des événements qu'elle organise ou dont elle assure la tenue à Cologne, Koelnmesse développe de manière stratégique son portefeuille sur d'importants marchés de croissance de par le monde, comme en témoignent les salons à succès ORGATEC TOKYO au Japon, interzum bogota en Colombie, interzum guangzhou en Chine et interzum forum italy.

Complément d'information: <https://www.spogagafa.com/trade-fair/spoga-gafa-2024/industry-trade-fairs/>

Les prochains salons:

spoga+gafa - The world's biggest garden and BBQ trade fair, Cologne 16.06. - 18.06.2024

ORGATEC - New visions of work, Cologne 22.10. - 25.10.2024

imm cologne - The interior business event, Cologne 12.01. - 16.01.2025

Remarque à l'attention des rédactions:

Des photos de spoga+gafa sont disponibles sur la base iconographique de Koelnmesse, site www.spogagafa.com/imagetatabase rubrique « News ».

Complément d'information: www.spogagafa.com/pressinformation

En cas de publication, merci de nous adresser un justificatif.

Vous trouverez ici le spoga+gafa sur les réseaux sociaux :

Facebook :

<https://www.facebook.com/spogagafa>

Instagram :

<https://www.instagram.com/spogagafa/>

LinkedIN :

<https://www.linkedin.com/showcase/spoga-gafa>

Pour plus d'informations veuillez vous adresser à:

Karen Schmithüsen

Public and Media Relations Manager

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1

50679 Cologne

Germany

Phone: +49 221 821-2231

Mobile +49-176-12563444

k.schmithuesen@koelnmesse.de

www.koelnmesse.com