

Des burgers végétaliens imprimés en 3D dans les universités américaines

Dossier de la rédaction de H2o
October 2021

Sodexo Américaine du Nord s'est associé à la startup israélienne SavorEat pour tester, dans les universités américaines, la mise en place d'imprimantes 3D permettant aux étudiants de créer, en moins de 6 minutes, leur propre burger végétal, préparé à la demande par SavorEat, startup israélienne spécialisée dans les alternatives aux produits d'origine animale à déguster. Si le robot, conçu par SavorEat, startup israélienne spécialisée dans les alternatives aux produits d'origine animale à déguster, fait ses preuves, il lui fallait nouer des partenariats pour développer le modèle à grande échelle et c'est là où Sodexo intervient. La société explique : "Le partenariat entre Sodexo et SavorEat s'appuie sur une décision mutuelle, bénéfique pour les deux sociétés. SavorEat franchira des étapes importantes vers la commercialisation du robot chef végétal de la société américaine et Sodexo continuera de répondre à la demande croissante des consommateurs pour des produits à base de plantes en utilisant des solutions de restauration personnalisées et innovantes." En 2020, aux États-Unis, les ventes de produits à base de végétaux ont augmenté de 11,4 % et ont atteint un chiffre d'affaires de 5 milliards de dollars. Certaines études affirment aussi que près de la moitié des jeunes adultes américains déclarent vouloir réduire leur consommation de viande. Sodexo ambitionne d'ailleurs de fournir un tiers de repas végétaliens dans son offre globale.

Le robot développé par SavorEat prépare et cuite le burger en moins de 6 minutes. La base du burger est composée de fibres (nanocellulose) végétales. Une personnalisation selon ses goûts (texture, saveur, cuisson...) ou en fonction de ses allergies par exemple, est possible, affirme la startup. À l'issue de ce pilote, Sodexo et SavorEat étudieront l'opportunité d'un développement plus large, ce qui laisse la porte ouverte à une arrivée future en France. À SavorEat n'est pas la seule startup à avoir développé une imprimante 3D d'alternative végétale à la viande. Il en existe d'autres : on peut citer Novameat en Espagne ou Redefine Meat en Israël également.

Israel Valley