

DESCRIPTION DE L'INNOVATION PRÉSENTÉE

Le Boucher Vert, c'est l'idée originale de Manu et Benoît, deux amis souhainiens qui ont voulu redonner du sens à l'alimentation. Ils ont ainsi concocté des steaks et des boulettes de légumineuses, cultivées et transformées en France. Ces délicieux produits témoignent d'un réel engagement :

- Valoriser les légumineuses au cœur des assiettes.
- Offrir une alternative à la viande saine et savoureuse.
- Puiser dans la richesse des territoires et promouvoir une agriculture durable.



COLLECTION LENTILLES VERTES

COLLECTION HARICOTS FLAGEOLETS



COLLECTION POIS CHICHES

CARACTERE INNOVANT MIS EN AVANT POUR LES CONSOMMATEURS INDUSTRIELS

- Une gamme de produits alternatifs à la viande valorisant des légumineuses traditionnelles (lentilles, pois chiches, haricots flageolet...) en lien avec la culture gastronomique et les terroirs français.
- Une nouvelle manière de consommer des légumineuses en cœur d'assiette, plus pratique et plus rapide.

VALEUR AJOUTEE APPORTEE PAR L'INNOVATION ET DIFFERENCIATION POUR LES FUTURS CLIENTS/CONSOMMATEURS PAR RAPPORT AUX CONCURRENTS

- Produits plus en phase avec la culture gastronomique française.
- Produits mettant bien en avant la matière première utilisée.
- Simplicité de mise en œuvre.

PRESENCE DE L'INNOVATION SUR D'AUTRES MARCHÉS ETRANGERS

Pas sous cette forme.

LA(ES) CIBLE(S) CONSOMMATEUR(S) DE L'INNOVATION

Grande distribution, RHD/RHF, consommateur final

