## Soleil vert de gris...

écrit par Paco | 21 septembre 2021





Leur délire s'épand en morbides bouffées...

Manger sera un jour remplacé par…bouffer !?

Ces narco-intellectuels,
qui tartinent du virtuel,
nous racontent un futur bon à nous étouffer…

PACO. Bon appétit!

18/09/2021.

Alors que pour beaucoup d'observateurs, l'avenir devrait s'assombrir en ce qui concerne la disponibilité des ressources, diverses sociétés imaginent la nourriture du futur.



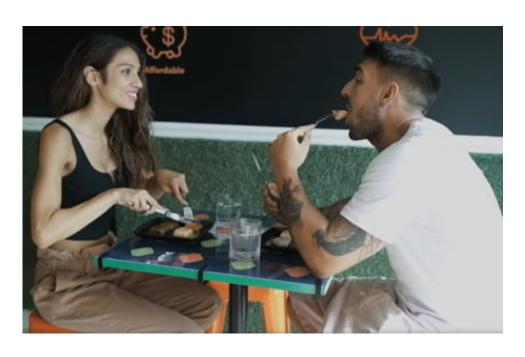
Parmi ces dernières, la start-up SquarEat désire transformer tous les types d'aliments en petits carrés afin de nourrir le monde.

## Des petits carrés de 50 g

De nombreuses start-up et autres chercheurs mettent au point ou commercialisent déjà ce que l'on pourrait considérer comme étant la nourriture du futur. Le concept de « foodtech » entre parfaitement dans ce cadre. Citons la viande de laboratoire provenant de cellules souches d'animaux, la boisson Soylent contenant vitamines, minéraux et nutriments ou encore, la culture d'insectes pour la consommation humaine.

La palme du concept le plus étonnant est peut-être celui de la start-up SquarEat, basée à Miami (États-Unis). Rien de bien compliqué puisque l'objectif est d'offrir la possibilité aux consommateurs de tout manger sous forme de petits carrés. Plus précisément, la nourriture fait l'objet d'une compression avant le découpage en petits carrés d'une masse de 50 grammes chacun.

Les carrés en question se déclinent en une multitude de goûts. En voici une liste non exhaustive : poulet, chocolat, amande, patate douce, asperge, riz basmati ou encore burger vegan. Alors évidemment, si le goût et la qualité nutritive semblent être présents, l'apparence de cette nourriture est bien plus proche de celle des barres protéinées que de celle des aliments d'origine.



## Des prix raisonnables

« Grâce à la forme carrée, nous sommes en mesure d'exécuter une production de masse tout en utilisant des techniques gastronomiques [...]. La conservation thermique, la cuisson à basse température et l'emballage sous vide nous permettent de produire des aliments de qualité supérieure et de les vendre à un prix abordable », ont affirmé les fondateurs de SquarEat dans un communiqué du 16 août 2021.

La start-up désire révolutionner la gastronomie et s'inscrire dans le futur en pratiquant des prix raisonnables. En effet, 5 boites repas contenant chacune 6 carrés coûtent une dizaine de dollars seulement. Dans l'immédiat, les personnes qui éprouveraient davantage d'intérêt pour le goût et la qualité nutritive des aliments plutôt que pour leur apparence pourraient y trouver un intérêt. SquarEat a lancé il y a quelques semaines une campagne de financement participatif afin de développer son concept et son projet de commercialisation. À l'heure où sont écrites ces lignes, la campagne a dépassé les 180 000 dollars grâce à 87 contributeurs.

L'objectif principal est d'atteindre le marché de la livraison de repas qui s'élève à 6 milliards de dollars par an aux États-Unis. Dans le cadre d'une commercialisation de masse, les petits carrés de SquarEat pourraient un jour se retrouver dans des distributeurs automatiques — que l'on installerait dans diverses lieux comme les supermarchés, les bureaux, les écoles — ou au menu des repas dans les avions de ligne.

https://www.anguillesousroche.com/futur/cette-start-up-veut-tr
ansformer-tous-les-aliments-en-petits-carres/