

## 2019 – VERS UNE ALIMENTATION PLUS VÉGÉTALE AVEC FUNKY VEGGIE

**Funky Veggie, startup française de la foodtech qui produit des snacks 100% naturels, accompagne les premiers pas des consommateurs vers une alimentation plus saine et végétale avec un e-book gratuit !**

S'affiner, faire plus de sport, arrêter de fumer... Nombreux seront les français qui, une nouvelle fois, prendront de bonnes résolutions à l'aube du 1er janvier.

Selon l'Institut Kantar et BVA, ils sont notamment 62% à vouloir **donner du sens à leur consommation** et 47% à vouloir **limiter leur impact sur l'environnement...** Sans savoir par où commencer.

Depuis son lancement, Funky Veggie se donne pour mission d'accompagner les consommateurs vers une alimentation plus raisonnée. Et si 2019 était le bon moment pour se lancer ?

### LE CHALLENGE 21 JOURS FUNKY ET VEGGIE



21 jours, c'est la durée que les scientifiques considèrent comme nécessaire pour adopter une nouvelle habitude durable. C'est aussi la durée du Challenge « 21 jours Funky et Veggie » lancé par la jeune foodtech.

À travers un **e-book 100% gratuit**, l'équipe Funky Veggie, entourée de plusieurs experts, s'est lancée le défi de **donner les clés d'une alimentation plus responsable** à ceux qui n'osent pas sauter le pas.

Avec **21 jours de recettes végétaliennes simples et gourmandes**, l'e-book permet à chacun de s'essayer à **une alimentation saine et végétale**, à la fois bonne pour la santé et pour la planète.

En proposant **un outil pédagogique** et des suggestions de recettes, c'est l'effet papillon que souhaite mettre en avant Funky Veggie : chacun, à son échelle et à son rythme, fait un pas positif.



Une expérience personnelle oui mais... à partager en communauté !

**3000 TÉLÉCHARGEMENTS** de l'e-book depuis son lancement.

Un hashtag **#21FUNKYVEGGIE** lancé sur Instagram,  
auprès de **40K FOLLOWERS**.

L'e-book est téléchargeable gratuitement sur le [site de Funky Veggie](#).

---

## À PROPOS

Funky Veggie est une foodtech française, fondée par Camille Azoulai et Adrien Decastille en 2016. Elle propose des en-cas sains et 100% naturels pour démocratiser l'accès à une consommation plaisir plus végétale, meilleure pour soi et la planète. Actuellement incubée au sein de Station F, elle compte une équipe de 7 personnes. La Boule et Cœur de Boule, ses premiers produits, sont disponibles en grande distribution et notamment au sein des enseignes Franprix et Monoprix.

Pour en savoir plus : [www.funkyveggie.fr](http://www.funkyveggie.fr).

## CONTACTS PRESSE / CITRON PLUME

Julie Bernier - 07 88 70 90 94 - [julie.bernier@citronplume.fr](mailto:julie.bernier@citronplume.fr)

Laura Poyer - 01 84 25 58 20 - [laura.poyer@citronplume.fr](mailto:laura.poyer@citronplume.fr)