

Lyon, 17 juin 2021

## Ninkasi lance son premier burger à la viande 100% traçable, et française évidemment !

**En juin 2021, la marque indépendante, engagée et ambitieuse Ninkasi poursuit son développement dans le respect de ses convictions environnementales fortes, à travers son partenariat avec la jeune start-up *Hachés de France*.**

Fidèle à ses valeurs de transparence et à son fort engagement RSE, Ninkasi met depuis toujours un point d'honneur à s'entourer d'artisans qui défendent de réels savoir-faire, de fournisseurs qui travaillent des produits locaux. Aujourd'hui l'entreprise confirme ses ambitions en s'associant avec Hachés de France ([www.hachesdefrance.fr](http://www.hachesdefrance.fr)), start-up lyonnaise créée en 2018 spécialisée dans les viandes hachées haut de gamme et éthiques, et prouve une fois de plus son engagement pour une totale transparence et traçabilité des produits.

*« Depuis plus de 20 ans, nous sommes attachés au fait de proposer des produits de qualité et construire des relations pérennes avec nos fournisseurs. Pour ce partenariat, nous avons choisi Hachés de France car leur démarche illustre des enjeux importants pour Ninkasi : la totale traçabilité et transparence des produits alimentaires. Nous sommes également ravis d'accompagner une jeune entreprise et ainsi contribuer à la construction d'une filière vertueuse. »*

Christophe Fargier, président fondateur de Ninkasi



### **Naissance du *Get Frenchy* : symbole d'un engagement !**

Pour matérialiser cette collaboration pleine de sens, Ninkasi présente dès le 18 juin dans ses 21 établissements son nouveau burger du moment : le *Get Frenchy*, à la viande du terroir de l'AOP Maine-Anjou ! Grâce à cette belle initiative, Ninkasi et Hachés de France répondent à une question essentielle : *« De quoi est-vraiment composée la viande que je mange ? »*. Le *Get Frenchy* apporte une réponse claire aux consommateurs : en flashant le QR code présent sur l'emballage, les clients Ninkasi trouveront toutes les informations sur la traçabilité de la viande présent dans leur burger : l'animal, l'élevage, son parcours ... Une démarche logistique importante, primordiale pour les deux acteurs !

*« Christophe et moi-même sommes convaincus de la nécessité de trouver des réponses aux enjeux liés à la filière viande de demain. Nos visions se rejoignent ainsi dans la structuration et le développement de filières durables, de qualité. Ce partenariat, c'est un véritable coup de pouce, qui nous permettra de réaliser notre transition de start-up terroir à une entreprise en pleine croissance répondant à un sujet de société. »*

Paul-Alexis Pierre, fondateur et dirigeant d'Hachés de France



**Manger de la viande de qualité en respectant l'ensemble de la filière, de l'animal au consommateur, des valeurs communes qui rassemblent naturellement Ninkasi et Hachés de France.**

#### À propos du Ninkasi

Le concept Ninkasi : bière, burger & musique - lieux de brassage !

Précurseur dans le domaine de la craft bière, l'entreprise est créée en 1997 par son actuel dirigeant Christophe Fargier. Aujourd'hui, Ninkasi c'est l'alchimie entre la production de bière & spiritueux craft de qualité, une offre de restauration qui s'appuie sur 13 producteurs partenaires et une réelle démarche culturelle autour de la musique, le tout dans des lieux de vie chaleureux et conviviaux. Depuis plus de 24 ans, Ninkasi s'entoure de producteurs français qui défendent des savoir-faire, dans une véritable démarche de relation durable. Indépendante, engagée et ambitieuse, la marque Ninkasi prouve que développement et respect des convictions sont économiquement et socialement compatibles. Entreprise responsable, Ninkasi a obtenu la note RSE de 77/100 par Gen'ethic en 2020 et s'engage pour 2021 dans la réduction de son empreinte carbone et l'amélioration continue de ses principes d'éthique.

Le Ninkasi réunit aujourd'hui 270 salariés dans 21 établissements (12 en franchise) et réalise 24,4 millions d'€ de CA.

[www.ninkasi.fr](http://www.ninkasi.fr)