



Communiqué de presse

UMIAMI choisit l'Alsace pour installer son usine de production de « viande végétale made in France ».
Opérationnel au second semestre 2023, le site créera 65 emplois dès 2023 et vise 200 emplois qualifiés à terme.

C'est à Duppigheim, à l'Ouest de Strasbourg que la jeune société française UMIAMI a décidé d'installer son usine de production de « filets de poulet d'origine végétale ». Installée sur 3,7 hectares de terrain, le bâtiment de 14 000 m² abritera dès le second semestre 2023, la première usine au monde capable de produire à grande échelle n'importe quel type de filet de viande et de poisson en n'utilisant que des plantes. S'appuyant sur leur technologie unique et brevetée, UMIAMI produira 7500 Tonnes par an et par ligne de production en vitesse de croisière. À terme, l'usine pourra produire jusqu'à 22 000 Tonnes d'alternatives végétales à la viande et au poisson.

Une technologie exclusive pour des produits innovants

UMIAMI a développé un produit 100% végétal qui imite en tout point la viande (goût, texture, couleur, jutosité..) pour accompagner la transition alimentaire des consommateurs, habitués à déguster et cuisiner ces produits depuis l'enfance. Pour ce faire, les équipes UMIAMI ont développé l'umisation, une technologie inédite de texturation des protéines qui permet, à partir de matrices végétales, d'obtenir une texture fibreuse et de définir la taille, le sens et l'épaisseur des fibres obtenues. Grâce à l'umisation, il est désormais possible de produire une pièce entière et épaisse, 100% végétale, dotée de fibres s'apparentant à celles de la viande.

Fruit de 2 années de recherche et de développement, le produit a atteint un niveau de qualité gustative et de texture sans égal sur le marché. Les nombreux tests de consommateurs ont obtenu d'excellents scores de satisfaction.

La volonté des créateurs de proposer un produit sain, simple et respectueux de l'environnement, a permis grâce à sa technologie propre, de limiter à sept ingrédients (contre une bonne quinzaine à vingt pour des démarches comparables) la composition de ses produits. Une performance qui s'inscrit dans la démarche éthique « clean label » de l'entreprise.

Une démarche de fiabilisation industrielle pour des produits sains, simples et respectueux

Avançant dans leur projet de façon pragmatique et agile, les équipes d'UMIAMI ont patiemment développé le passage à l'échelle industrielle en s'appuyant sur une unité de production pilote pour éprouver les process et garantir une qualité stable et reproductible à grande échelle.

C'est au terme d'une année d'essais et d'ingénierie et sous la direction d'une équipe d'experts chevronnés de l'industrie agro-alimentaire, que les process ont pu être fiabilisés et passer à l'étape de la mise en œuvre industrielle.

« Les produits que nous proposons s'appuient sur une technologie totalement innovante. Il se doivent d'être parfaits tant pour le plaisir gustatif que pour leurs qualités nutritionnelles et la régularité de la qualité dans le temps. Le passage à une production industrielle ne pouvait supporter le moindre écart. Nous l'avons peaufiné pendant des mois dans notre usine pilote pour un résultat dont nous pouvons être fiers. » Reechad Benyahia, Chief Operating Officer.



100 % vegan et de qualité nutritionnelle « Nutriscore A » les filets de poulet UMIAMI ne contiennent aucun ingrédient artificiel. Riches en protéines (plus de 20%), ils sont faciles à digérer, avec une faible teneur en graisses saturées et en sel.

Un marché en pleine expansion

Les protéines alternatives pourraient revendiquer jusqu'à 11% du marché global des protéines d'ici 2035 (*Etude BCG, 2022*). Rien qu'aux États-Unis, les aliments d'origine végétale représentent un marché de 7,4 milliards de dollars (*gfi.org, 2022*).

Entre 2018 et 2020, les ventes de produits végétaux ont augmenté de 49% en Europe. (Innova), pour atteindre 3,6 milliards d'euros en 2020 - soit 28 % de plus qu'en 2019 et 49 % de plus qu'en 2018 (*GFI, 2022*). Enfin, un consommateur français sur quatre mange de la viande d'origine végétale chaque mois (*GFI, 2022*).

N'affichant pas sa marque dans les rayons alimentaires, l'entreprise destine ses produits 100% vegan au marché de l'industrie agroalimentaire et le Food service (chaînes de restauration rapide et traditionnelle) dans un marché en pleine expansion. La production du site de Duppigheim sera d'abord destinée au marché européen et les Etats-Unis.

Le manger mieux, la conscience animale et environnementale comme motivations

Le flexitarisme (sources alimentaires multiples) est aujourd'hui le régime alimentaire le plus présent dans le monde. Les 3 principales motivations pour consommer des protéines alternatives sont l'alimentation saine (75%), l'impact environnemental (55%) et le bien-être animal (55%) (*Etude BCG, 2022*). Toujours à l'échelle mondiale, les 3 principales raisons d'achat sont les valeurs nutritionnelles (50%), les aspects positifs pour la santé (48%) et le goût (42%) (*Etude BCG, 2022*). Enfin, l'industrie mondiale des produits d'origine animale est responsable de 15 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre (*Cnews, 2022*) et il est estimé que les solutions végétales alternatives permettraient d'éliminer 11 % de ces GES. (*Etude BCG 2022*).

Quant à la France, 85% des Français considèrent les protéines végétales comme bonnes pour la santé, qu'ils soient consommateurs ou non. (*Protéines France 2022*). Le goût reste un critère privilégié lors de l'achat de substituts végétaux et pour les produits à connotation « viande » et les boissons végétales, c'est la qualité nutritionnelle qui est ensuite privilégiée. (*Protéines France 2022*)

« Toutes les collectivités territoriales nous ont accueilli avec un professionnalisme et un enthousiasme hors du commun, soulignant l'union sacrée de tous les bords politiques pour favoriser le dynamisme économique et industriel local. Le savoir-faire industriel de la région et le positionnement stratégique au cœur de l'Europe nous ont convaincus que l'Alsace était propice à notre développement. Nous sommes ravis de pouvoir ainsi contribuer à la création d'emplois locaux et à la souveraineté alimentaire nationale en nous implantant à Duppigheim. » Tristan Maurel, CEO, cofondateur.

Une histoire de conviction et d'engagement

Les fondateurs, Martin, écologiste convaincu et Tristan, fervent défenseur de la cause animale, se sont rencontrés en classes préparatoires au Lycée Sainte Geneviève. Leurs chemins se sont croisés alors que Martin était à HEC et Tristan à Centrale Paris, deux écoles du Plateau de Saclay. Convaincus que réduire la consommation de viande dans le monde était un moyen incontournable pour lutter contre le réchauffement climatique, améliorer la santé humaine et défendre la condition animale, ils se sont lancés le pari fou de concevoir des produits alors inexistant sur le marché : des alternatives végétales aux filets de viande et de poisson, qui imitent toutes les propriétés, tels le goût, les apports nutritionnels et le prix. Pour réaliser cela, ils réalisent leur thèse de master sur une technologie inédite de texturation, l'Umisation, en collaboration avec les unités de recherche de Centrale Paris, l'Université Technique de Munich et AgroParisTech.

Fort de ses engagements, UMIAMI se fixe également la mission d'épargner 300 000 tonnes de CO2 dans les 10 prochaines années par rapport à de la production de volaille.

Le choix de l'Alsace

Avec son positionnement stratégique au cœur de l'Europe, premier marché d'UMIAMI, la proximité de ses principales sources d'approvisionnement en matières premières, le savoir-faire et la culture industrielle du territoire, ont fait de l'Alsace une destination de choix pour les fondateurs de l'entreprise et leurs équipes.

L'implication sans faille de la Région Grand Est et de son Président Jean Rottner dans ce dossier, combinée à l'accompagnement soutenu de l'ADIRA et des services de la Préfecture tout au long du processus décisionnel, ont convaincu les dirigeants d'UMIAMI de porter leur choix sur l'Alsace.

En choisissant l'ancien site industriel « Knorr » à Duppigheim, les dirigeants de l'entreprise ont également pris le parti de valoriser certains équipements existants et d'avoir ainsi un impact environnemental plus vertueux qu'une construction d'usine ex-nihilo.

Un projet fortement soutenu

Le projet est soutenu de différentes parts. Tout d'abord, les dispositifs du plan France 2030 « Start-up et PME industrielles » opérés par BpiFrance. Grâce à l'appel à projets « Première Usine », UMIAMI bénéficiera d'une aide de 7,4M€ octroyée par l'Etat pour compléter le financement des investissements nécessaires à l'implantation industrielle.

Le projet est également fortement soutenu localement par la région Grand-Est qui souhaite accompagner le financement du projet d'industrialisation à hauteur de 3M€, de manière à pérenniser les activités d'UMIAMI sur son territoire.

*« Avec cette installation, le territoire s'enrichit d'un acteur économique d'avenir, créateur d'emplois et producteur de valeur, qui ose bouger les lignes en investissant les nouvelles tendances de notre société. Les fondateurs d'UMIAMI démontrent que l'innovation et les convictions peuvent changer le monde lorsqu'ils rencontrent le bon écosystème. L'installation à Duppigheim du pilote industriel dédié aux activités de recherche et développement renforcera l'ancrage de la société et son développement sur notre territoire. La Région Grand Est est fière de soutenir ce formidable projet industriel à la hauteur de ses promesses ». **Jean Rottner, Président de la Région Grand Est.***

*« Nous nous réjouissons de l'enthousiasme entrepreneurial de ces jeunes talents, qui allie convictions, réalisme et détermination. Le territoire se félicite d'accueillir une entreprise résolument tournée vers l'avenir avec l'ambition de faire rayonner le Made in France dans le monde » **Josiane Chevalier, Préfète de la région Grand-Est, préfète du Bas-Rhin.***

Plus d'informations sur <https://www.umiami.com>

Contact presse : Patrice Heintz, **mediations**, p.heintz@mediations-conseil.fr +33(0)6.27.45.45.61