



## **L'alimentation régénérative au cœur de Paris : Omie arrive à La Grande Épicerie de Paris**

**31 janvier 2024 - Omie, marque alimentaire engagée pour les consommateurs, les producteurs et la planète, qui conçoit et commercialise des produits issus de l'agriculture régénérative dans une démarche radicalement transparente arrive à La Grande Épicerie de Paris. Omie y tiendra un pop-up du 15 février au 26 février. Le Chef Thierry Marx, associé d'Omie, a développé pour cette occasion un produit exclusif : un curry de pois chiche. Ce produit est un symbole de plus de l'engagement d'Omie en faveur d'une alimentation qui prend soin de la planète et des Hommes.**

**Des produits issus de l'agriculture régénérative, meilleurs pour la planète et les producteurs : Un pop-up spécial à La Grande Épicerie de Paris**

Omie arrive à La Grande Épicerie de Paris à partir du 15 février. La marque, qui propose des produits sains, qui ont du goût, et affichent en toute transparence leur composition, leur impact environnemental et la rémunération des agriculteurs et transformateurs bénéficiera d'un pop-up du 15 février au 26 février. Une trentaine de références seront à retrouver à la Grande Épicerie de Paris.

Cette collaboration permettra aux consommateurs de retrouver facilement les produits Omie, conçus à partir de recettes simples, sans ingrédients transformés, avec le goût du fait-maison, en circuit court, et à des prix accessibles.

**Christian Jorge, cofondateur d'Omie et CEO déclare :** « Nous sommes très fiers que La Grande Épicerie de Paris, magasin incontournable des marques qui comptent dans l'alimentation et la gastronomie ait choisi Omie pour son prochain pop-up. Depuis nos débuts, nous avons à cœur de proposer aux Français des produits sains et durables, qui respectent les Hommes et la planète. Cette collaboration, nouvelle étape pour Omie, est donc une preuve de notre engagement sans faille envers des produits excellents, au service d'une alimentation à l'impact positif. »

**Pauline Verdi, responsable des événements commerciaux à La Grande Épicerie de Paris :** « Il est important pour La Grande Épicerie de Paris de proposer à ses clients des produits qui ont du sens, qui vont les éveiller à l'alimentation de demain. Cela fait partie de notre rôle de curateur et d'acteur de la scène alimentaire. Nous avons choisi d'accueillir Omie avec un "pop-up" pour proposer à notre clientèle une véritable immersion dans l'univers de la marque mais surtout créer des échanges grâce aux animations incarnées par l'équipe OMIE au quotidien. Nos clients pourront ainsi découvrir le processus de fabrication vertueux qui se cache derrière les produits Omie. »

## Un produit exclusif pour La Grande Epicerie de Paris, symbole de l'engagement d'OMIE pour une alimentation à impact positif : le curry de pois chiches



Pour ce partenariat, le Chef Thierry Marx, associé d'Omie, a développé un curry de pois chiche, qui est un produit symbole de l'engagement d'Omie. Ce curry, à base de pois chiche, carottes et patates douces français a été réalisé à partir d'ingrédients 100% naturels.

Il permet de composer un repas complet avec une source de fibres, bon pour la santé et le climat. Le pois chiche est en effet un allié santé puisqu'il est riche en protéines, en fibres et en fer mais aussi un allié pour le climat puisqu'il capte l'azote de l'air pour le stocker dans le sol permettant ainsi de favoriser sa croissance et celle des autres plantes à laquelle il est associé.

Ce produit nécessite simplement d'être réchauffé à la casserole avec du riz pour constituer un repas complet et clé en main.

*Omie - curry de pois chiche par Thierry Marx en exclusivité à La Grande Epicerie de Paris 550g - 6,50€*

**Le Chef Thierry Marx déclare :** « Déjà deux ans que je me suis associé à Omie et que je conçois des recettes avec la marque, convaincu de la nécessité d'allier alimentation et impact. Je suis attaché à Omie car c'est une marque engagée qui fait de l'alimentation un levier d'impact positif, avec comme boussole le respect des consommateurs et des producteurs. J'ai hâte d'avoir les retours des consommateurs sur ce curry de pois-chiches développé à l'occasion de ce partenariat. »

**Thibaud Chausset, Directeur des filières d'OMIE poursuit :** « Pour développer ce produit, nous sommes allés une nouvelle fois à la rencontre de producteurs qui s'engagent pour l'agriculture régénérative ou qui souhaitent développer ce mode de production. Notre volonté, c'est de montrer qu'une agriculture qui régénère est possible et c'est ce que nous avons fait en collaborant avec des producteurs dans le Tarn-et-Garonne pour les pois-chiches et dans le Nord et la Loire pour les carottes. Nous sommes par ailleurs continuellement mobilisés pour garantir une juste rémunération des producteurs avec qui nous travaillons. ».

C'est la dixième recette développée par le Chef Thierry Marx pour Omie.

**Pop-up Omie à La Grande Epicerie de Paris  
du 15 au 26 février  
38, rue de Sèvres 75007 Paris**

\*\*\*

## **A propos d'OMIE**

Lancée en février 2021 par Christian Jorge, Coline Burland, Benoit Del Basso et Joséphine Bourmonville, Omie est une marque alimentaire qui répond aux défis environnementaux et sociaux. Avec Thierry Marx comme associé, elle conçoit et commercialise des produits d'épicerie meilleurs pour le climat et le vivant dans une démarche radicalement transparente en s'appuyant sur des experts du monde agricole, des associations engagées. Elle s'engage pour une agriculture qui restaure les écosystèmes en respectant les sols et les cycles de fonctionnement de la nature, pour bénéficier à la santé des hommes comme de la planète. La marque propose plus de 150 produits d'épicerie du quotidien, livrés à domicile de façon responsable ou disponibles dans un réseau de distributeurs spécialisés (Décathlon, Potager City, Léopold...). Certifiée B Corp et membre du réseau Mouvement Impact France, elle emploie une trentaine de salariés et a levé 2,2 millions d'euros en 2021 auprès de XAnge, de plusieurs Business Angels internationaux, et via une levée citoyenne de 500k avec Lita.co (300 investisseurs en 48h). Elle a bouclé un 2ème tour de table de 15M€ en février 2023, auprès de 2050, XAnge, Founders Future, le Crédit Agricole, Cookpad, Teampact Ventures, et 50 Partners.