



Alerte média | Paris, le 3 juin 2024

Le filet végétal Umiامي est désormais vendu en France

Umiامي étend sa présence sur le territoire grâce à des partenariats stratégiques et ciblés : Creta-Gel en Île-de-France et VegetalFood pour le secteur de la restauration, ainsi que Végétal Square à destination du BtoB et du BtoC.

Des produits distribués auprès des restaurateurs et du foodservice français

La foodtech française Umiامي, ayant récemment inauguré son usine en Alsace, est fière d'annoncer son partenariat avec **Creta-Gel**, distributeur spécialisé pour les professionnels de la restauration. Le filet végétal Umiامي sera mis à disposition dans toute l'Île-de-France.

En qualité de grossiste et fournisseur, Creta-Gel occupe une position de premier plan dans la distribution de produits alimentaires surgelés et frais pour la restauration chaînée traditionnelle, rapide et collective. Sa gamme diversifiée comprend des produits spécialement conçus pour la création de menus, plats, sandwiches, pizzas, à destination des chefs et professionnels de la restauration et du snacking.

Parallèlement, Umiامي a signé un nouveau partenariat avec **Vegetal Food** : le seul distributeur alimentaire 100% vegan en tri température, qui propose une large gamme de produits de type sec, frais et surgelé. L'entreprise va ainsi pouvoir adresser ses produits aux épiceries spécialisées, restaurateurs, traiteurs, et l'ensemble de l'écosystème du foodservice.

Un filet végétal accessible à tous

En parallèle, Umiامي est désormais disponible à la vente en ligne auprès des professionnels et particuliers sur le plus grand réseau de distribution vegan du marché français. **Végétal Square** est la première plateforme de livraison de produits surgelés et secs végans en France.

Ces collaborations stratégiques ouvrent de nouvelles perspectives pour Umiامي en rendant ses alternatives végétales plus accessibles aux professionnels de la restauration, comme au grand public partout en France. A l'heure où 40 % des Français veulent consommer davantage de produits végétaux, le filet végétal Umiامي répond à une demande croissante de produits alimentaires, durables et savoureux sur le marché.

Martin Habfast, co-founder et Chief Strategy Officer de Umiامي, déclare : *“Nous sommes ravis de faire cette première entrée sur le sol français avec ces nouveaux partenaires. La France est pour nous un marché porteur et stratégique dans notre expansion. Par ailleurs, il nous paraissait évident de faire découvrir aux consommateurs les nouvelles saveurs du végétal grâce à notre produit unique et produit sur le territoire.”*

Commander les produits Umiامي en ligne :

- Sur le site Umiami : <https://umiami.com/fr/accueil/>
- Sur Vegetal Square : <https://www.vegetalsquare.com/accueil/474-filets-vegetaux-gourmands-18kg-umiami.html>
- Sur Creta Gel : https://www.creta-gel.com/produit-UMI01-FS_filet-vegetal-umiami-90g-4x1-8-kg.html
- Sur Vegetal Food : <https://www.vegetalfood.fr/filets/2805-filets-vegetaux-72-kg-alternative-vegetale-au-poulet-umiami-3770017784206.html>

A propos d'Umiami : Fondé en 2020, UMIAMI a développé une technologie révolutionnaire de texturation appelée "l'umisation". Cette innovation lui permet de créer des alternatives végétales à la viande reproduisant fidèlement le goût et la texture d'un filet, tout en utilisant une recette simple composée de moins de 10 ingrédients, sans recours à des agents texturants ou additifs controversés, et en préservant les qualités nutritionnelles des produits. Son objectif principal est de contribuer à la réduction de l'impact de l'élevage sur le réchauffement climatique, avec celui-ci représentant 15% des émissions de CO2 mondiales. Certifiée B Corp, UMIAMI s'engage également à promouvoir le bien-être animal et la santé humaine. Cette vision durable est renforcée par l'obtention de la certification B Corp, rejoignant ainsi le mouvement mondial des entreprises à impact positif. Pour plus d'informations : www.umiami.com.