

PLANTED AU SALON SIRHA LYON 2025: UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE POUR LA CUISINE VÉGÉTALE

LE STEAK PLANTED, LAUREAT DES SIRHA INNOVATION AWARDS 2025

PLANTED, LA REFERENCE DE LA GASTRONOMIE VEGETALE, AU CŒUR DE L'INNOVATION CULINAIRE !

Nous sommes fiers d'annoncer que **Planted**, le pionnier Suisse de la Foodtech, sera présent au prestigieux **Salon Sirha Lyon 2025**, qui se tiendra du 23 au 27 janvier 2025 à Lyon, France.

Fondée pour transformer la manière dont le monde consomme des protéines, **Planted** propose des produits aux ingrédients naturels, fabriqués à partir d'ingrédients simples et reconnaissables, tels que les pois, le tournesol ou le soja. Tous leurs produits sont exempts d'additifs, d'OGM et de substances chimiques inutiles.

Grâce à leur procédé d'extrusion et leur technologie de fermentation brevetés et leur expertise culinaire, ils ont conquis des chefs renommés, des restaurateurs et des consommateurs soucieux d'adopter une alimentation plus durable sans compromis sur le goût.

LAUREAT DES SIRHA INNOVATION AWARDS 2025

Parmi les 465 candidatures, **Planted** a été sélectionnée comme l'un des 13 lauréats des SIRHA INNOVATION AWARDS 2025. Cette reconnaissance prestigieuse récompense leur **Steak végétal**, une alternative révolutionnaire, aux ingrédients naturels et sans additifs, qui redéfinit les standards de la cuisine végétale.

Conçu pour séduire les palais les plus exigeants et pour offrir une expérience gustative et texturale inégalée, le Steak végétal de Planted, disponible actuellement chez Carrefour, met en lumière l'engagement de la marque envers la création d'aliments à base de plantes savoureux, éthiques et respectueux de l'environnement.



UN PROGRAMME EXCLUSIF AU SIRHA LYON 2025

En marge de leur présentation officielle au salon, Planted participera à une **Masterclass dédiée aux alternatives végétales** et à la manière dont la marque accompagne les chefs avec ses produits, le dimanche 26 janvier.

François-Régis Nalbert, Country Manager de Planted France, y présentera l'entreprise ainsi que le **planted.steak**, tandis que **le chef Willy Berton** réalisera une recette spécialement conçue pour l'occasion.

Cela permettra aux visiteurs, aux journalistes et aux professionnels de l'industrie de **découvrir toute la gamme Planted ainsi que son innovation planted.steak** et d'échanger directement avec l'équipe sur place.

INVITATION PRESSE

Nous invitons chaleureusement les journalistes et les médias à venir rencontrer l'équipe **Planted** au Salon Sirha Lyon 2025.

- **Stand : 2.1P53**
- **Dates : 23 au 27 janvier 2025**
- **Lieu : Eurexpo Lyon, France**

Vous pourrez découvrir leur dernière innovation (planted.steak) ainsi que toute la gamme Planted, assister à leur Masterclass culinaire et explorer comment Planted réinvente les protéines végétales.



À PROPOS DE PLANTED

Planted combine des technologies de structuration et de fermentation brevetées pour produire des spécialités végétales, mettant l'accent sur une saveur délicieuse et une texture aussi charnue que juteuse, en utilisant uniquement des ingrédients naturels. Planted conçoit et structure des produits de toutes tailles et formes avec une texture fibreuse, motivée par la conviction qu'elle surpassera la viande animale à l'avenir en termes de goût, de durabilité, de santé, d'efficacité et de prix. Engagée à utiliser uniquement des ingrédients naturels et aucun additif dans tous ses produits, Planted établit une nouvelle norme dans le secteur de la viande à base de protéines végétales, ce qui en fait un choix durable et sain pour tous. Vraiment meilleure que la viande animale.

La croissance démographique, l'augmentation de l'espérance de vie et la hausse des salaires sont des moteurs majeurs de l'essor de la demande mondiale de viande. Pourtant, la taille actuelle de l'industrie de la viande animale n'est absolument pas viable. Planted veut changer cela. Cette société de Zurich spécialisée dans les technologies alimentaires, spin-off de l'École polytechnique fédérale (ETH) de Suisse, a été fondée en 2019 et a rapidement développé une propriété intellectuelle basée sur son approche technologique, détenant actuellement plusieurs brevets. Planted est certifiée B Corp.

Planted fabrique la plupart de ses spécialités végétales dans ses locaux de production transparents à Kemptthal, en Suisse : la première production viande ouverte au public. Les produits de Planted sont disponibles dans plus de 6500 restaurants et plus de 10'000 points de vente au détail en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie, au Royaume-Uni et au Benelux ainsi que dans toute l'Europe par le biais de sa propre boutique en ligne. Les gammes de viandes de Planted, chacune contenant diverses sources de protéines, incluent actuellement planted.émincé, planted.effiloché, planted.effiloché laqué, planted.kebab, planted.pané escalope, planted.saucisse et planted.steak. En outre, elle propose une variété d'éditions limitées développées en étroite collaboration avec des chefs vedettes comme Tim Raue, Haya Molcho et Sebastian Copien.

Vous trouverez de plus amples informations ici : <https://www.eatplanted.com>