



Communiqué de presse

Umiami lève 2,3 M€ pour développer une nouvelle technologie de viande et poisson 100 % végétale

- Une technologie propriétaire qui se démarque de l'extrusion classique
- Beaucoup moins d'ajouts d'ingrédients et de transformation pour une meilleure saveur et texture
- Une production en France pour le compte de grandes marques et enseignes

Paris, le 2 juillet 2021 – Umiami, start-up spécialisée dans la production de viande et de poisson à partir de végétaux, annonce une levée de 1,5 million d'euros auprès de NewFund, Kima Ventures et de business angels - Laurent Cardinali (ex-Mondelez) et Jérémy Rocher (Yves Rocher) – afin de financer son unité de production pilote en France. Cette levée en capital est complétée par un financement de 800.000 euros en dette, dont 500.000 euros apportés par Bpifrance.

Démarré sous la forme d'un projet d'étudiants à l'école Centrale, Umiami a été officiellement lancé en mai 2020 avec le soutien d'AgroParisTech et de l'Université Technique de Munich (TUM) par un trio de jeunes diplômés - **Tristan Maurel** (Centrale Paris-Essec, PDG), **Martin Habfast** (HEC-TUM, Directeur commercial) et **Hugo Dupuis** (AgroParisTech, Directeur technique). L'ambition des fondateurs, des passionnés de la cause écologique et animale, est de proposer au marché des substituts à la viande et au poisson alliant le plaisir gustatif et les qualités nutritionnelles.

Le procédé de fabrication développé par Umiami offre une alternative inédite à la technique de l'extrusion utilisée aujourd'hui par la quasi-totalité des producteurs de viande végétale. « *Jusqu'à présent, aucune technologie ne permettait de créer des morceaux de viande épais et fibreux. C'est ce qui explique un choix réduit aux morceaux de viandes hachées ou de petite taille. Grâce à notre procédé, nous pouvons maîtriser à la fois l'épaisseur et la direction des fibres dans des produits épais semblables*

à des morceaux entiers. Il nous permet ainsi de créer une grande variété de viandes et de poissons d'origine végétale », explique **Tristan Maurel**.

Moins de transformation, aucun texturant ajouté

En outre, la technologie d'Umiami dénature moins les protéines végétales – principalement des pois et du soja -, d'où un processus de production qui préserve la saveur des aliments et ne nécessite pas l'ajout d'agents de texture artificiels. A titre de comparaison, un nugget issu de l'extrusion nécessite généralement 30 à 40 ingrédients supplémentaires, dont de nombreux texturants, là où Umiami en utilise une dizaine. « *Or, on sait que les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux ingrédients employés par l'industrie* », souligne **Martin Habfast**.

Du poulet et du cabillaud pour commencer

La première gamme de produits comprend des blancs de poulets, du cabillaud ainsi que des nuggets. La levée de fonds a pour objectif de développer le site de production pilote qui devrait démarrer début

2022 en région parisienne avec une capacité de 100 tonnes par an. Pour l'accompagner dans la mise à l'échelle, Umiami a recruté en tant que Directeur industriel Guillaume Fenevrou qui a passé plus de 20 ans chez Nestlé.

La société a opté pour une stratégie de commercialisation en marque blanche pour le compte de marques spécialisées, de marques distributeur et de la restauration collective. Des discussions sont actuellement en cours avec une quarantaine de partenaires potentiels. L'augmentation de capital va également permettre à Umiami de poursuivre ses efforts de R&D pour élargir sa gamme de produits.



Nuggets de « poulet » végétal d'Umiami



Blancs de « poulet » végétal d'Umiami

Lauréat du Nutrition Lab

Umiami est l'une des cinq start-ups lauréates de la première édition du Nutrition Lab, en décembre 2020, un programme développé conjointement par le groupe Elixir et Prevent2Care Lab, accélérateur de start-up et d'associations de la prévention santé. La société a également été intégrée au programme Toaster Lab de l'incubateur Vitagora en mars 2021.

Augustin Sayer, Directeur d'investissement chez Newfund déclare : « *Nous avons été impressionnés par la qualité de l'équipe d'Umiami et la rapidité avec laquelle ils ont mis au point des procédés innovants susceptibles de produire un saut qualitatif dans la production de substituts végétaux aux produits carnés. Newfund est heureux d'aider cette jeune entreprise à saisir l'opportunité que représente le développement de ce marché.* »

A propos de Umiami

Fondée en 2020, Umiami veut proposer des alternatives aux produits carnés et de la mer pour réduire l'impact de l'élevage (15% des émissions de CO² mondiales) sur le réchauffement climatique et les effets de l'élevage intensif sur le bien-être animal et la santé humaine. La société, basée à Paris, a développé un procédé de production innovant de viande à base de protéines végétales qui limite le nombre d'étapes de transformation et permet de créer des morceaux entiers de viande végétale épais et fibreux, sans agent de texture artificielle. Sa première gamme comprend des nuggets et blancs de poulet ainsi que du cabillaud.

Plus d'information sur : umiami.com

À propos de Newfund

[Newfund](https://newfund.com) est le seul VC 100% early-stage avec une double implantation en France et aux Etats-Unis et 250 M€ sous gestion. Depuis notre lancement en 2008, nous avons constitué une communauté

de [30 start-up aux Etats-Unis](#) et [60 en France](#). Nous investissons en *seed* des premiers tickets de 250K€ à 1M€ en support d'un premier développement à l'international et nous accompagnons dans la durée les entrepreneurs en *follow on*. Côté souscripteurs, Newfund réunit la plus large base d'entrepreneurs et de *family offices* en France pour un fonds d'innovation. Plus d'informations sur : newfundcap.com

À propos de Kima Ventures

Kima Ventures est le bras d'investissement startup de Xavier Niel, l'un des investisseurs early stage les plus actifs au monde. Kima investit dans 100 startups par an du Seed à la Series A. Basé à Paris à Station F, Kima a investi depuis 2010 dans près de 700 startups, dont Transferwise, CaptainTrain, Zenly, Payfit, Docker, et Doctrine, leur fournissant financement, réseau et support pour les aider à atteindre les prochaines étapes de leur parcours.

Plus d'informations sur kimaventures.com