



Communiqué de presse  
Avril 2023

**LA VIE™ PRÉSENTE EN AVANT-PREMIÈRE SA DERNIÈRE  
INNOVATION :**

# ***Le Jambon Végétal*** ***qui va révolutionner le secteur !***

C'est une annonce qui promet de faire bouger les lignes ! Après des années de R&D, la start-up française La Vie™ présente son jambon végétal auprès d'un public d'initiés que sont les restaurateurs et les professionnels du métier. Une cible de choix quand on sait à quel point le restaurant est un moteur de changement et un vecteur de tendances dans l'alimentation. Après avoir séduit les palais des français avec ses lardons et bacon végétal sans compromis face à la viande carnée, La Vie™ poursuit sa mission de réunir tout le monde autour de la même table, avec ce produit qui va venir révolutionner la catégorie.

**Changer la donne en s'attaquant à la viande la plus consommée en France**

Animé par la volonté d'offrir une alternative végétale et impulser un changement de paradigme, c'est tout naturellement que La Vie™ s'est penché sur l'un des produits **le plus emblématique des frigos français** (2,9 milliards d'euros en retail<sup>1</sup>).

Concocté avec amour en France, le jambon végétal La Vie™ reproduit **tout ce qu'on aime dans le jambon... Sans porc !** Cette innovation, qui n'a rien à envier à la viande, répond enfin au besoin des consommateurs et de l'industrie d'avoir une alternative végétale qui saura mettre tout le monde d'accord !



<sup>1</sup> Etude France Agrimer - La consommation des produits carnés en 2021



Communiqué de presse  
Avril 2023

## Faciliter la transition des restaurateurs vers un menu plus végétal qui répond aux attentes des consommateurs

*"La Vie <sup>TM</sup> accompagne de nombreux restaurateurs vers le végétal : ce sont eux les premiers acteurs du changement en matière de consommation alimentaire ! Proposer des options végétales délicieuses au menu permet de répondre à une demande croissante<sup>TM</sup> de leurs clients et de montrer qu'on peut allier végétal et gourmandise.*

*Après 4 ans de travail en R&D, nous sommes fiers de présenter aujourd'hui notre jambon végétal qui coche toutes les cases : goût, texture, ingrédients, plaisir."*  
**raconte Nicolas Schweitzer, CEO de La Vie<sup>TM</sup>**

Aussi facile à utiliser que le jambon de porc, le jambon végétal<sup>TM</sup> La Vie<sup>TM</sup> s'intègre aisément dans toutes les recettes : sandwich, pizza reine, coquillettes au jambon, croque-monsieur, il se consomme froid ou chaud. Des recettes du quotidien enfin disponibles dans sa version vegan !

### Une recette unique au monde sans agents de texture

Lauréate du concours mondial "Carrefour Plant-Based contest" parmi 250 produits testés internationaux, cette toute dernière innovation fait déjà parler d'elle. Concocté en Vendée à partir de protéines de pois et de protéines de soja (sans OGM bien sûr)<sup>TM</sup>, le jambon La Vie<sup>TM</sup> peut se vanter d'une liste de seulement 7 ingrédients (autant que le leader du jambon de porc en France) à 90% d'origine européenne:

1. Protéines de pois réhydratées,
2. Protéines de soja réhydratées,
3. Arômes,
4. Sel,
5. Concentré de radis,
6. Acétates de potassium (un sel de vinaigre pour la conservation),
7. Acide lactique végétal.

Une composition qui lui vaut bien entendu une pastille verte sur Yuka !

Conditionnement : 10 tranches, 300gr  
Conservation : 28 jours  
Température : 0-4°C





Communiqué de presse  
Avril 2023

La Vie™ se donne pour mission de **faire évoluer les consommateurs de la viande animale à la viande végétale** avec un grand sourire sur les lèvres... Et du gras au bout des doigts ! La joyeuse marque s'engage pour l'avenir de la planète en protégeant la vie animale et les ressources en eau et en sol en proposant une **alternative à l'élevage intensif, responsable de 14,5% des émissions de CO2**.

### **À propos de La Vie™ :**

La Vie™ est une start-up à l'origine d'une recette brevetée à base de plantes qui reproduit le goût, l'aspect et la texture de la poitrine de porc. Ses 2 premières recettes végétales de fabrication 100 % française sont des lardons et du bacon. Avec son univers décalé, La Vie™ souhaite accompagner en douceur les consommateurs vers les substituts végétaux, plus respectueux de l'environnement et plus sains. Fondée par Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, la start-up ambitionne de se déployer rapidement et à grande échelle dans les enseignes de grande distribution et les restaurants. En janvier 2022, La Vie™ a annoncé une levée de fonds record de 25M€ en série A auprès de fonds d'investissement et de célébrités internationales engagées pour la protection de la planète dont Natalie Portman (actrice, réalisatrice, productrice), et les CEO de Vinted, Blablacar, et Back Market. En mai 2022, Burger King France a choisi le bacon végétal La Vie™ comme ingrédient de son nouveau Veggie Steakhouse. **Plus d'informations sur : [www.laviefoods.org](http://www.laviefoods.org) et [instagram.com/laviefoods.fr](https://instagram.com/laviefoods.fr)**

---

---