

SWAPTM

for the love of it.



Sommaire

1

**SWAP
for the love of it**

Page 3

2

**De l'idée à l'assiette :
une success story
Made in France**

Page 6

3

**Une ambition :
devenir le leader
des substituts végétaux**

Page 8

4

**Chiffres clés
SWAP**

Page 11



for the love of it.



Fondée en France en 2020, SWAP™ (ex-Umiami) produit des substituts de viande savoureux qui reproduisent l'expérience gustative à partir de protéines végétales, et avec une liste restreinte d'ingrédients. Élaboré à l'intention des amateurs de viande, des flexitariens et des végétariens, le premier produit de la marque est une alternative au poulet sous la forme d'un filet épais, entier et juteux qui reproduit l'apparence, le goût et la texture de la viande animale. Le filet SWAP peut remplacer le poulet dans n'importe quelle recette, permettant aux chefs de créer des recettes classiques et modernes. En octobre 2024, l'entreprise a changé de nom, passant d'Umiami à SWAP, afin de montrer à quel point il est simple d'échanger (to Swap) la protéine animale par une protéine végétale.

Entreprise engagée par essence, la mission de SWAP est de remplacer la viande, tout en proposant une expérience gustative sans compromis, respectueuse de la planète, des animaux et de la santé. Depuis mars 2024, SWAP fait partie des entreprises certifiées Bcorp, à la suite d'un processus entamé en 2021. Cette reconnaissance illustre son engagement envers une gouvernance éthique, un impact positif sur la collectivité, un modèle favorisant la protection de l'environnement, la satisfaction de sa clientèle et l'investissement dans le bien-être de ses collaborateurs.





Le filet d'un nouveau genre.

Un produit simple
et clean label.

- PAS de méthylcellulose
- PAS de texturants
- PAS d'additifs controversés
- PAS de colorants
- PAS d'arômes artificiels



Le filet SWAP™ contient

20 g de protéines pour **100 g.**

Il est fabriqué avec
seulement 7 ingrédients
simples et reconnaissables :



Eau



Protéines
de soja



Huile
de tournesol



Arôme naturel



Farine protéique de pois



Sel



Acide citrique

Une texture et une saveur
exceptionnelles !

Le filet SWAP est un filet entier, tendre et juteux qui peut être pané, tranché ou coupé en cubes pour de multiples utilisations : des salades aux sandwiches en passant par la pièce centrale de l'assiette. De la préparation à la performance, le filet SWAP peut remplacer le filet de poulet dans n'importe quelle recette, de la plus traditionnelle à la plus originale. Délicieux tiède ou froid, le filet SWAP offre une expérience gustative parfaitement satisfaisante et comparable à la viande, en version 100% végétale.

De l'idée à l'assiette : une success story Made in France.

Des fondateurs qui ont du mordant !



L'un est vegan et le second végétarien. Convaincus de la nécessité d'apporter des solutions aux problématiques de l'industrie des alternatives à la viande, Tristan et Martin ont souhaité, en se lançant dans l'aventure entrepreneuriale, contribuer au développement du marché des protéines alternatives. C'est à la fin de leurs études, Central Paris-ESSEC pour Tristan et HEC-TUM pour Martin, qu'ils imaginent ensemble le projet novateur d'Umiami, devenu SWAP. Ils sont ensuite rejoints par Clémence Pedraza, diplômée de Grenoble Ecole de Management et ex-Procter & Gamble, en tant que Late founder et Chief Impact Officer. Animée par la volonté d'accélérer la transition alimentaire vers un modèle plus soutenable, Clémence travaille sur l'ensemble de la stratégie d'impact de l'entreprise. Elle est aussi diplômée d'un CAP cuisine, obtenu avant de rejoindre l'aventure SWAP.

“Nos convictions ont fait naître un défi : celui d’accompagner la transition alimentaire en initiant les consommateurs au plaisir du végétal. Notre procédé est le premier au monde à pouvoir créer, à grande échelle, des filets végétaux qui s’apparentent aux pièces de viande animale, tant par la saveur que par la texture. ”

Tristan Maurel, CEO et cofondateur de SWAP

Plus de 100 millions d'euros d'investissement.

En 2023, SWAP a réalisé la plus grande série A en Europe sur le marché des alternatives végétales à la viande s'élevant à 59 millions d'euros. Cette levée de fonds a été menée par Astanor Ventures, suivie par Redalpine, French Partners et soutenue par ses investisseurs historiques VERSO Capital, Newfund, KIMA Ventures et le fond French Tech Seed géré pour le compte de l'état par Bpifrance dans le cadre de France 2030.

Au total, depuis sa création, l'entreprise a sécurisé plus de 100 M€ d'investissement (fonds propres, dette et subventions). À sa Série A s'ajoutent en effet 43 millions d'euros de financements non-dilutifs, destinés au lancement de sa nouvelle usine à Duppigheim.



Une production en plein cœur de l'Alsace.

En complément de son centre R&D situé en Île-de-France, SWAP a inauguré la plus grande usine de production d'alternatives végétales à la viande et au poisson. Rachetée en 2022 avec le soutien des pouvoirs publics et de ses partenaires bancaires, elle est implantée sur le site historique de Knorr (Unilever) à Duppigheim, en Alsace.

Installée sur un terrain de **3,7 hectares**, l'usine s'étend sur **14 000 m²**. SWAP emploie un effectif d'une **cinquantaine de personnes** sur le site, dont la capacité de production actuelle est de **7 500 tonnes** par an et par ligne de production, pouvant atteindre **20 000 tonnes** à terme. La localisation, au carrefour de l'Europe, est un emplacement idéal pour le développement commercial de SWAP qui ambitionne de devenir le leader des alternatives végétales aux filets en Europe et en Amérique du Nord.

**Une ambition :
devenir le leader
des substituts
végétaux.**

**Le filet qui met
les professionnels
du food service
et de l'agroalimentaire
en appétit.**



Goût et texture

Un filet entier tendre et juteux qui reproduit fidèlement l'expérience de la consommation de viande, à partir de végétaux.

Aucun changement de menu n'est nécessaire

Avec ce produit exceptionnellement versatile qui remplace facilement le poulet dans n'importe quelle recette.

Des cuissons parfaites à chaque fois

Les filets SWAP sont de taille et d'épaisseur uniformes, ils cuisent donc parfaitement à chaque fois nécessitant peu de formation du personnel - il suffit de décongeler et de cuire chaque côté du filet pendant quatre minutes et de servir.
Plusieurs modes de cuisson sont possibles : four, pôele, grill, mariné ou encore Air Fryer.

Répondre à la demande croissante des consommateurs

pour plus d'options végétales répondant aux enjeux climatiques, aux préoccupations sanitaires et en faveur du bien-être animal.

Seulement 7 ingrédients, clean label

Sans méthylcellulose, sans texturants et sans additifs controversés, sans arômes artificiels, sans colorants.

Des opérations de cuisine simplifiées

Le filet SWAP réduit considérablement les risques liés à la sécurité alimentaire et le temps nécessaire au nettoyage associé au poulet traditionnel.

Réduction du gaspillage alimentaire

Livrés congelés, il suffit de les décongeler et d'utiliser uniquement le stock nécessaire, sans perte.

Des consommateurs conquis !

Source : étude Dynata sur 809 adultes de 18 à 65 ans, lancée en Allemagne

89%

des personnes interrogées se disent préoccupées par l'élevage industriel, dont 65 % par la cruauté envers les animaux.

92%

des mangeurs de viande déclarent que le filet SWAP est différent des produits existants sur le marché des alternatives végétales.

86%

des personnes interrogées déclarent qu'elles remplaceraient tout, ou une partie de leurs repas, par des filets SWAP.

54%

des personnes interrogées se disent intéressées par le fait de tester les filets SWAP en restauration. L'intérêt pour l'essai chez les femmes et les flexitariens est encore plus élevé avec **62%**.

Le végétal à la conquête du monde.

SWAP continue d'accélérer sa croissance en partant à la conquête de nouveaux pays où le marché du végétal est le plus développé. Le filet SWAP a déjà étendu sa présence dans plusieurs pays européens, notamment la France, la Belgique, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, et la Suisse, où il a su séduire les professionnels du food service et de l'agroalimentaire.

SWAP se lance également à la conquête des Etats-Unis, un marché particulièrement mature sur les alternatives végétales à la viande. Afin de soutenir cette initiative, l'entreprise a recruté une équipe experte du food service et de l'industrie agroalimentaire à Chicago.



Chiffres clés SWAP

Une entreprise
créée en

2020

+100
employés

1

centre d'innovation

1 usine de **14 000 m²**

Une capacité
de production

7 500
tonnes

de filets par an et par
ligne de production

À terme :

une capacité de production

20 000
tonnes

de filets végétaux

Une série A à

59M €

+100M €

de financement en 3 ans

SWAPTM

for the love of it.

Nos partenaires

bpifrance

ASTANOR

redalpine

newfund

VERSO



Archinvest



Contacts presse SWAP

Agence Open2Europe

Wintana Kiros
01 55 02 15 15

Émilie Leprévost
01 55 02 27 85

Tessa Savin
01 55 02 15 03

swap@open2europe.com