



Planted, la start-up de protéines végétales annonce sa levée de fonds de 70 millions d'euros.

VISUEL

Kemptthal, Suisse, 2022 - La foodtech suisse Planted, connue pour ses protéines végétales à base d'ingrédients naturels et sans additif, conclut avec succès un tour de financement de 70 millions d'euros en série B. Le tour de table a été mené par LCatterton, premier investisseur mondial dans les entreprises de grande consommation. Grâce à cette levée de fonds, Planted a pour objectif de lancer sa nouvelle gamme de produits, poursuivre son expansion internationale et augmenter sa capacité de production.

Planted annonce sa levée de fonds de 70 millions d'euros en série B, menée par LCatterton, la branche d'investissement de LVMH, le premier investisseur mondial dans les entreprises émergentes à forte croissance. Fondée en juillet 2019, Planted produit des protéines végétales et propose une nouvelle approche de la bio structuration qui combine la structuration des protéines et de la biotechnologie.

Planted a pu également compter sur un nouvel investisseur : Tengemann, une famille d'entrepreneurs allemands. Les investisseurs existants sont entre autres : Vorwerk Ventures, Gullspang re:food, Movendo, Be8 Ventures, ACE, ETH Foundation, ainsi que pour des célébrités comme Yann Sommer.

Pour Christoph Jenny, cofondateur de Planted, cette nouvelle levée de fonds, après les CHF 36 millions de 2021, témoigne de l'intérêt des investisseurs pour la startup et le marché : "Nous sommes actuellement la startup de protéines végétales à la croissance la plus rapide d'Europe sur nos différents marchés c'est-à-dire la Suisse, la France, l'Allemagne, l'Autriche et nous cherchons à nous faire connaître au Royaume-Uni et en Italie. Grâce à cette nouvelle levée de fonds, nous allons accélérer notre croissance internationale, élargir notre ligne de produits avec une gamme de morceaux entiers et construire un nouveau site de production."

Christoph Jenny développe : "Les technologies et solutions actuelles en matière de protéines végétales ne sont en mesure de remplacer que 1 à 3 % de la consommation de viande, et n'ont pas d'impact sur notre système alimentaire. Les consommateurs affirment que cela est dû à un manque de goût, un coût et des ingrédients douteux. Pour arriver à faire changer d'avis les personnes qui aiment manger de la viande nous devons créer un produit plus savoureux, moins cher, plus sain, ayant un impact réduit sur l'environnement et composé de bons ingrédients."

Les investisseurs constatent une croissance rapide

Fière de son implication, Liz Gordon de LCatterton déclare : « Planted s'inspire de la nature et met en place une nouvelle approche de bio structuration qui combine la structuration des protéines et de la biotechnologie. De plus, Planted s'engage à n'utiliser que des ingrédients naturels, sans aucun additif, et capables de s'intégrer dans la vie quotidienne des consommateurs. L'alimentation a un fort impact sur notre santé et l'environnement. Associée à la façon dont les protéines végétales sont consommées, Planted contribue directement à cette transformation et se tourne vers un système alimentaire sain et durable. C'est un honneur de m'impliquer dans une entreprise et une équipe aussi prometteuse. »

Lancement d'une nouvelle gamme

En plus de son procédé d'extrusion bien maîtrisé, Planted est à l'avant-garde d'une nouvelle approche de la bio structuration qui combine la structuration des protéines et la biotechnologie. Cette nouvelle

technologie exclusive permet à Planted de concevoir et de structurer des protéines alternatives de toutes tailles, formes et textures fibreuses. Planted est convaincu que les protéines bio structurées surpasseront à l'avenir la viande animale en termes de goût, de durabilité, de santé, d'efficacité et de prix.

« Nous sommes actuellement dans la phase finale de lancement de notre nouvelle gamme : des morceaux entiers de protéines végétales découpés tels que nos tendres Planted.poulet, notre galette ainsi que notre poitrine de poulet. C'est une première dans le secteur du "sans additif". Dans un premier temps, les restaurateurs seront les premiers à bénéficier de cette nouvelle gamme et la vente au grand public suivra peu de temps après. Durant tout le mois de Septembre, la poitrine Planted.Poulet sera disponible à la carte du restaurant du chef étoilé Tim Raue à Berlin. », explique Christoph Jenny.

Le service R&D a développé de nouveaux prototypes très prometteurs. « Nous devons maintenant les tester auprès des consommateurs et les affiner. Ce soutien des investisseurs nous donne la possibilité d'accélérer ces tests et de mettre des ressources solides pour un lancement réussi sur nos différents canaux de vente au cours de l'année prochaine », poursuit Christoph Jenny.

Poursuite de l'expansion internationale et augmentation de la capacité de production

Planted est disponible dans les restaurants et chez les détaillants en Suisse, en France, en Allemagne, en Autriche, en Italie et, plus récemment, au Royaume-Uni, ainsi que sur son e-shop. La start-up se prépare à intégrer de nouveaux marchés européens en 2023.

Planted fabrique tous ses produits dans son usine à Kempthal, en Suisse - la première production de viande transparente ouverte au public. En mai 2022, la société a annoncé que la capacité de production avait été doublée pour atteindre plus d'une tonne de protéine végétale par heure. Prochainement, Planted prévoit d'ouvrir une nouvelle usine de production en Europe.

« Nous sommes très fiers de voir à quel point nos produits plaisent aux consommateurs. Le fait que nos ingrédients soient naturels, sains et avec une texture se rapprochant à de la viande font toute la différence. Grâce à cette nouvelle levée de fonds, nous sommes ravis de renforcer davantage notre présence internationale et d'étendre notre réseau de partenaires qui partagent la même ambition : avoir un réel impact positif sur la planète », conclut Christoph Jenny.

À PROPOS DE PLANTED

Planted produit de la viande végétale en Suisse en ayant à cœur de délivrer un produit très qualitatif gustativement. Inspirée par la nature, la société est pionnière d'une nouvelle approche de bio structuration qui combine la structuration des protéines et la biotech.

Planted fabrique tous ses produits sous une serre de production à Kempthal, en Suisse - la première production de viande transparente ouverte au public. Aussi la marque a reçu différentes récompenses internationales et notamment s'est classée première au TOP 100 Swiss Start-up Awards en 2021.

Planted est disponible dans les restaurants et chez les détaillants en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie et, plus récemment, au Royaume-Uni, ainsi que sur son propre eshop.

Les gammes de produits Planted, chacune composée de différentes sources de protéines (pois, avoine, tournesol), comprennent actuellement planted.™chicken, planted.™pulled, planted.™kebab, planted.™brochette et planted.™schnitzel. À cela s'ajoutent diverses éditions limitées en étroite collaboration avec des chefs étoilés tels que Tim Raue ou Nenad Mlinarevic. Plus d'informations ici : <https://www.eatplanted.com>