



COMMUNIQUE DE PRESSE

Planted double son volume de production



Kempththal, Suisse, 19 mai 2022 - La start-up suisse de foodtech Planted, connue pour ses protéines alternatives, continue de développer son activité en Suisse et investit dans l'expansion des capacités de son site de production à Kempththal. L'investissement a permis à Planted de doubler sa capacité de production. Le site est en train de devenir le plus grand site de production suisse et le plus moderne d'Europe pour la protéine végétale.

Au cours des deux dernières années, la demande en aliments respectueux de l'environnement a connu une croissance rapide, notamment en France. Planted met un point d'honneur sur le goût en produisant une viande délicieuse à partir de protéines alternatives. Inspirée par la nature, la société est à l'avant-garde d'une nouvelle approche de la bio structuration qui combine la structuration des protéines et la biotech. Via diverses technologies exclusives, Planted conçoit et structure des protéines alternatives de toutes tailles, formes et textures fibreuses. De plus, Planted s'engage à n'utiliser que des ingrédients propres et naturels sans aucun additif dans tous ses produits. La recherche et la production sont effectuées sur le site de Kempththal depuis 2020. L'usine ne cesse de gagner en importance et, avec l'expansion actuelle, se transforme pour devenir la plus grande production suisse et la plus moderne d'Europe pour la viande végétale.

L'expansion comprend une nouvelle ligne de production avec une extrudeuse à double vague, afin de permettre plus de rendement et d'efficacité dans la finition des produits ainsi qu'une nouvelle ligne d'emballage haute performance. À cela s'ajoutent un laboratoire moderne et le réaménagement de la partie administrative de l'usine et des flux de visiteurs. Environ 120 personnes sont actuellement employées sur le site de Kempththal.

L'aspect extérieur de l'usine sur le site emblématique de Maggi n'a pas été modifié.

"L'investissement pour l'expansion et la modernisation du site de production de Kempththal nous permet d'augmenter la capacité de l'usine de 500 kg par heure à plus d'une tonne par heure, répondant ainsi à

la demande croissante du marché", déclare Lukas Böni, cofondateur et membre du conseil d'administration de Planted. "Nous sommes fiers d'être l'un des rares fabricants de protéine végétale à assumer l'entière responsabilité de toutes nos étapes de production. A Kempththal, nous bénéficions d'un site complet et riche qui inclut notre département R&D, des chefs étoilés au Michelin qui nous conseille quant aux goûts et aux recettes, la production et même un restaurant. La caractéristique la plus importante est que le site de production de Kempththal est situé dans une maison de verre. C'est le premier site de production de viande transparent ouvert au public", explique encore M. Böni.

Technologie verte

La technologie verte a joué un rôle central dans la construction de la nouvelle usine. Le site est équipé d'un système de récupération d'énergie où l'énergie générée par les équipements de chauffage et de refroidissement ainsi que par la climatisation des locaux peut être réutilisée. À l'avenir, Planted sera même en mesure d'injecter l'énergie dont elle n'a pas besoin dans le réseau de chauffage urbain du parc industriel "The Valley", développé par Mettler2Invest. Cela permettra de réduire considérablement la consommation d'énergie de l'usine et du site et de minimiser l'utilisation des ressources. Planted prouve une fois de plus qu'il est possible d'atteindre une nouvelle norme de durabilité dans la production grâce à l'innovation.

Un aperçu de l'avenir

Planted est disponible dans les restaurants et chez les détaillants en Suisse, en France, en Autriche, en Allemagne, en Italie et, plus récemment, au Royaume-Uni, ainsi que sur son e-shop. Les gammes de produits Planted, chacune composée de différentes sources de protéines (pois, avoine, tournesol), comprennent actuellement planted.TMchicken, planted.TMpulled, planted.TMkebab et planted.TMbrochette.

La gamme Planted continue de s'améliorer. L'entreprise est convaincue 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. D'autres immeubles de bureaux et laboratoires de recherche sont déjà en chantier sur le site de Kempththal.

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 Kempththal, 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. TM chicken, planted. TM pulled, planted. TM kebab, planted. TM brochette et planted. TM 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			