



**Communiqué de presse**  
**Jeudi 1er décembre 2022**

## **UMIAMI rachète une usine UNILEVER pour y installer son premier site de production de “viande végétale made in France”.**

**La startup, innovante et engagée, prend la suite d’un des leaders mondiaux de l’agroalimentaire. Opérationnel au second semestre 2023, le site créera 65 emplois dès 2023 et vise 200 emplois qualifiés à terme.**

**Après avoir annoncé en avril dernier une levée de 26,5 Millions d’euros et en juin l’ouverture de son centre de R&D et pilote industriel en Ile-de-France, la start-up de la foodtech spécialisée dans la fabrication d’alternatives végétales à la viande met le cap à l’Est pour installer son 1er site de production à Duppigheim (à une quinzaine de kilomètres de Strasbourg).**

**Installé sur 3,7 hectares de terrain, le bâtiment de 14 000 m2 abritera dès le second semestre 2023, la première usine au monde capable de produire à grande échelle n’importe quel type de filet de viande et de poisson en n’utilisant que des plantes. S’appuyant sur une technologie unique et brevetée, UMIAMI produira 7500 Tonnes par an et par ligne de production en vitesse de croisière. À terme, l’usine pourra produire jusqu’à 22 000 tonnes d’alternatives végétales à la viande et au poisson.**



### **Le choix de l’Alsace**

**Avec son positionnement stratégique au cœur de l’Europe, premier marché d’UMIAMI, la proximité de ses principales sources d’approvisionnement en matières premières, le savoir-faire et la culture industrielle de la région, ont fait de l’Alsace une destination de choix pour les fondateurs de l’entreprise et leurs équipes.**

**En choisissant l’ancien site industriel « Knorr » (marque du groupe Unilever) à Duppigheim, les dirigeants de l’entreprise ont également pris le parti de valoriser certains équipements existants et d’avoir ainsi un impact environnemental plus vertueux qu’une construction d’usine ex-nihilo.**

**Un projet industriel soutenu à échelle locale et nationale**

Grâce à l'appel à projets « Première Usine », UMIAMI bénéficiera d'une aide de 7,4M€ octroyée par l'Etat pour compléter le financement des investissements nécessaires à l'implantation industrielle.

Le projet est également soutenu par la région Grand-Est qui souhaite accompagner le financement du projet d'industrialisation à hauteur de 3M€, de manière à pérenniser les activités d'UMIAMI sur son territoire.

*« Toutes les collectivités territoriales nous ont accueilli avec un professionnalisme et un enthousiasme hors du commun, soulignant l'union sacrée de tous les bords politiques pour favoriser le dynamisme économique et industriel local. Le savoir-faire industriel de la région et le positionnement stratégique au cœur de l'Europe nous ont convaincus que l'Alsace était propice à notre développement. Nous sommes ravis de pouvoir ainsi contribuer à la création d'emplois locaux et à la souveraineté alimentaire nationale en nous implantant à Duppigheim. »* Tristan Maurel, CEO, cofondateur

### **Une technologie exclusive pour des produits innovants**

UMIAMI a développé un produit 100% végétal qui imite en tout point la viande (goût, texture, couleur, jutosité..) pour accompagner la transition alimentaire des consommateurs, habitués à déguster et cuisiner ces produits depuis l'enfance. Pour ce faire, les équipes UMIAMI ont développé l'umisation, une technologie inédite de texturation des protéines qui permet, à partir de matrices végétales, d'obtenir une texture fibreuse et de définir la taille, le sens et l'épaisseur des fibres obtenues. Grâce à l'umisation, il est désormais possible de produire une pièce entière et épaisse, 100% végétale, dotée de fibres s'apparentant à celle de la viande.

Fruit de deux années de recherches et de développements, le produit a atteint un niveau de qualité gustative et de texture sans égal sur le marché. Les nombreux tests de consommateurs ont obtenu d'excellents scores de satisfaction.

La volonté de l'entreprise de proposer un produit sain, simple et respectueux de l'environnement, a permis grâce à sa technologie propre, de limiter à sept ingrédients (contre une bonne quinzaine à vingt pour des démarches comparables) la composition de ses produits. Une performance qui s'inscrit dans la démarche éthique « clean label ».

*« Les produits que nous proposons s'appuient sur une technologie totalement innovante. Il se doivent d'être parfaits tant pour le plaisir gustatif que pour leurs qualités nutritionnelles et la régularité de la qualité dans le temps. Le passage à une production industrielle ne pouvait supporter le moindre écart. Nous l'avons peaufiné pendant des mois dans notre usine pilote pour un résultat dont nous pouvons être fiers. »* Reechad Benyahia, Chief Operating Officer.

### **Une histoire de conviction et d'engagement**

Les fondateurs, Martin, écologiste convaincu et Tristan, fervent défenseur de la cause animale, se sont rencontrés en classes préparatoires au Lycée Sainte Geneviève. Leurs chemins se sont croisés alors que Martin était à HEC et Tristan à Centrale Paris, deux écoles du Plateau de Saclay. Convaincus que réduire la consommation de viande dans le monde était un moyen incontournable pour lutter contre le réchauffement climatique et la maltraitance animale, ils se sont lancés le pari fou de concevoir des produits alors inexistantes sur le marché : des alternatives végétales aux filets de viande et de poisson, qui imitent toutes propriétés désirables (goût, nutrition, prix), sans les aspects indésirables (épuisement des ressources, émissions de gaz à effets de serre, maltraitance animale, cholestérol, résistance aux antibiotiques etc.) Pour réaliser cela, ils réalisent leur thèse de master sur une technologie inédite de texturation, l'Umisation, en collaboration avec les unités de recherche de Centrale Paris, l'Université Technique de Munich et AgroParisTech.

Fort de ses engagements, UMIAMI se fixe également la mission d'épargner 300 000 tonnes de CO2 dans les 10 prochaines années par rapport à la production de volaille.