

UMIAMI

Communiqué de presse

UMIAMI OUVRE SON CENTRE DE R&D INDUSTRIEL

Un site 100% dédié à l'innovation pour une alimentation durable



Paris, le 13 juin 2022 - Après l'annonce en avril dernier d'une levée de 26,5 millions d'euros, **UMIAMI**, la start-up de la foodtech spécialisée dans la fabrication d'alternatives végétales à la viande, **vient d'ouvrir les portes de son centre de R&D industriel.**

Implanté à **Villebon-sur-Yvette** (Essonne), ce site de 1 000m² va permettre à l'entreprise de **lancer l'industrialisation du 1^{er} filet de volaille 100% végétal**. La trentaine de salariés UMIAMI, dont 75% se consacre à la recherche et développement, s'affaire au rodage de la **première ligne de production** afin de livrer d'ici le mois de septembre les premiers clients.

Avec un positionnement BtoB, UMIAMI commercialise aujourd'hui son filet végétal en marque blanche pour le compte de marques spécialisées, marques de distributeurs et acteurs de la restauration rapide. L'entreprise a d'ailleurs expédié cette semaine sa première palette de filets de volaille 100% végétal.

Le centre de R&D industriel de Villebon-sur-Yvette permettra cette année d'assurer **une production de 100 tonnes**. Ce site sera complété **courant 2023** avec l'ouverture, en France, **d'une usine industrielle de 10 000m²** afin d'enclencher l'industrialisation à grande échelle.

Entreprise avant tout engagée en faveur des animaux, mais aussi de la planète et des hommes, la production générée par le centre de R&D industriel va permettre **d'économiser 350 tonnes de co2 cette année et d'épargner 100 000 vies animales**. Cet impact sera multiplié par 150 avec l'ouverture de l'usine planifiée en 2023.

Entreprise française, mais résolument tournée vers l'international, UMIAMI entend faire de son site de R&D industriel francilien un **haut-lieu de l'innovation au service de l'alimentation de demain**. A terme ce site sera le point d'ancrage recherche et développement de l'entreprise qui va doubler ses effectifs sur ce pôle dans les douze prochains mois.

"Après deux ans de travail pour finaliser notre recette, l'ouverture de ce premier site UMIAMI est une grande étape pour nous. Cet outil va permettre à nos équipes de continuer leur travail de recherche et de poursuivre l'ambition de faire des alternatives végétales un choix éthique et gourmand." - **Tristan Maurel et Martin Habfast - co-fondateurs d'UMIAMI**



A propos de UMIAMI - Fondée en 2020, UMIAMI propose des alternatives aux produits carnés et de la mer pour réduire l'impact de l'élevage (15% des émissions de CO2 mondiales) sur le réchauffement climatique et les effets de l'élevage intensif sur le bien-être animal et la santé humaine. La société, basée en Ile-de-France, a développé un procédé de production innovant de viande à base de protéines végétales qui permet de créer des morceaux entiers de viande végétale, épais et fibreux, sans agent de texture artificielle. Pour plus d'informations, <https://www.UMIAMI.com/>