

[Voir la version en ligne](#)

planted.

Communiqué de presse

La start-up suisse Planted continue de révolutionner le marché des protéines végétales avec le lancement du tout premier filet de poulet mariné sans additifs !



Paris, le 05 juin 2024,

Planted fixe une fois de plus de nouveaux jalons en matière de protéines végétales et annonce aujourd'hui le lancement français de sa dernière innovation : le filet de poulet mariné (planted.filet Méditerranéen), désormais disponible en France chez Carrefour.

Pionnière dans la "viande" du futur depuis sa création en 2019, Planted dévoile le premier gros morceau de viande végétale, sans additifs, qui rivalise avec un filet de poulet traditionnel et qui peut être cuisiné de la même manière. Ce filet de poulet végétal révolutionnaire n'a rien à envier à son équivalent animal en termes de teneur en protéines et de goût. Cependant, il émet 77% moins de gaz à effet de serre et consomme 85% moins d'eau. Son empreinte écologique en est donc considérablement réduite.

Une pièce entière de viande végétale sans additifs grâce à la fermentation

Le filet de poulet est gustativement bluffant, juteux et tendre avec une teneur élevée en protéines. Une prouesse désormais rendue possible grâce au procédé de fabrication inédit spécialement développé par Planted utilisant la fermentation. « Grâce à cette technologie novatrice, Planted est en mesure de réaliser des coupes de viande végétales plus grandes et d'une qualité sans précédent », explique Pascal Bieri, co-fondateur et membre du conseil d'administration de Planted.

Il n'est pas rare que les viandes d'origine végétale regorgent d'ingrédients douteux afin de se rapprocher le plus possible du goût de l'original. Cela n'est pas le cas du planted.filet Méditerranéen qui, avec ses quelques ingrédients naturels et une bonne dose de vitamine B12, a reçu le « Clean Label ». L'absence d'additifs est un élément essentiel de la philosophie de Planted, qui tient à créer des alternatives végétales durables, savoureuses et saines et à établir ainsi de nouveaux jalons dans cette catégorie en pleine croissance. Cette avancée a pu être rendue possible grâce au travail de plus de 65 experts en recherche scientifique et en développement de produits basés au siège de Planted à Kempthal.

Un délice végétal prisé par les plus grands chefs

Le planted.filet Méditerranéen est la version marinée du planted.filet lancé l'année dernière en collaboration avec le chef Guillaume Sanchez. Il redéfinit les normes traditionnelles de la gastronomie en séduisant les amateurs de cuisine raffinée par sa texture tendre et savoureuse. Le filet nature de la marque est déjà disponible chez Monoprix et G20.

Planted.filet Méditerranéen désormais disponible chez Carrefour

Le planted.filet Méditerranéen sera présent dans les rayons des magasins Carrefour. Une nouvelle qui ravira les papilles et ensoleillera les repas estivaux !

Déjà mariné, le planted.Filet Méditerranéen se prépare comme une poitrine de poulet et est prêt en quelques minutes. Cette alternative végétale à la viande est facile à utiliser au quotidien. Délicieux accompagné de légumes grillés, c'est une option saine et riche en protéines.

À **Propos** :
Planted combine des technologies de structuration et de fermentation brevetées pour produire de la viande à base de protéines végétales, mettant l'accent sur une saveur délicieuse et une texture aussi charnue que juteuse, en utilisant uniquement des ingrédients naturels. Planted conçoit et structure des viandes de toutes tailles et formes avec une texture fibreuse, motivée par la conviction qu'elle surpassera la viande animale à l'avenir en termes de goût, de durabilité, de santé, d'efficacité et de prix. Engagée à utiliser uniquement des ingrédients naturels et aucun additif dans tous ses produits, Planted établit une nouvelle norme dans le secteur de la viande végétale, ce qui en fait un choix durable et sain pour tous. Une alternative nettement meilleure que la viande animale.

La croissance démographique, l'augmentation de l'espérance de vie et la hausse des salaires sont des moteurs majeurs de l'essor de la demande mondiale en viande. Pourtant, la taille actuelle de l'industrie de la viande animale n'est absolument pas viable. Planted veut changer cela. Cette société de Zurich spécialisée dans les technologies alimentaires, spin-off de l'École polytechnique fédérale (ETH) de Zurich, a été fondée en 2019 et a rapidement développé, par le biais de plusieurs brevets, une propriété intellectuelle basée sur son approche technologique.

Planted fabrique la plupart de ses viandes dans ses locaux de production transparents à Kempthal, en Suisse. Il s'agit de la première production de viande ouverte au public.

Les viandes Planted sont disponibles dans plus de 5000 restaurants et plus de 6000 points de vente au détail en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie, au Royaume-Uni et au Benelux ainsi que dans toute l'Europe par le biais de sa propre boutique en ligne. Les gammes de viandes de Planted (chacune contenant diverses sources de protéines, comme les pois, l'avoine, le tournesol) incluent actuellement planted.steak, planted.émincé, planted.kebab, planted.effiloché, planted.escalope, planted.saucisse ainsi que planted.bundles. En outre, elle propose une variété d'éditions limitées développées en étroite collaboration avec des chefs vedettes comme Tim Raue, Nenad Milinovic et Sebastian Copien.

Plus d'informations ici : <https://www.eatplanted.com>