

# Planted prend acte de la décision du Tribunal fédéral et adapte ses dénominations de produits en Suisse

Zurich, le 10 mars 2026

**Le 2 mai 2025, le Tribunal fédéral suisse a rendu un verdict que nous accueillons comme un vrai compliment : nos produits sont si proches de leurs modèles carnés qu'ils pourraient s'y méprendre.**

**Toutefois, cet arrêt souligne également que les appellations comme "Chicken" ou "Duck" restent historiquement rattachés à des produits d'origine animale, un système dont Planted s'est volontairement détaché. Notre mission est claire : développer des produits à base de protéines végétales de haute qualité, sans compromis. Fidèles à cette vision, nous ferons donc évoluer nos dénominations d'ici la fin mars 2026 afin de refléter pleinement l'identité végétale et l'innovation de nos produits.**

Bien que l'usage de ces termes ne soit pas autorisé, Planted s'engage à assurer une transition fluide en adaptant ses dénominations sur le marché suisse. Un point essentiel demeure : seul le nom évolue. La composition de nos produits, leur qualité nutritionnelle et nos procédés de fabrication restent strictement inchangés.

« Nos recettes, nos ingrédients, la texture et le goût restent strictement identiques, seuls les noms seront modifiés », explique Judith Wemmer, cofondatrice de Planted. « Pour nos consommateurs, rien ne change : ils continueront de déguster nos produits comme ils le font aujourd'hui, qu'ils soient poêlés, grillés, une salade ou dans un sandwich. »

Cette adaptation concerne exclusivement le marché suisse. Parallèlement, l'UE a récemment choisi de durcir l'encadrement des dénominations faisant référence au monde animal pour les produits végétaux, une preuve supplémentaire de la politisation croissante du débat sur les alternatives végétales. Nous estimons toutefois que bannir des termes ancrés dans le quotidien n'apporte que peu de valeur ajoutée aux consommateurs.

Aperçu des nouvelles dénominations dans le commerce de détail suisse :

Ancien	Nouveau
planted.chicken	<b>Planted Nature</b>
planted.chicken Guggeli	<b>Planted Guggeli Marinade</b>
planted.chicken Jerusalem Style	<b>Planted Oriental</b>
planted.chicken Crispy Strips	<b>Planted Crispy Strips</b>

## Plus qu'un nom

Lorsqu'un tribunal se prononce sur la ressemblance entre un produit végétal et son équivalent carné, cela prouve avant tout une chose : la catégorie est désormais une référence incontournable.

Planted continuera d'investir dans la recherche, la fermentation et l'innovation. Notre priorité n'est pas de mener une bataille pour défendre des appellations, mais de perfectionner sans relâche nos produits : des protéines nutritives, savoureuses et libérées des impacts négatifs de l'élevage industriel.

Planted reste ainsi fidèle à sa mission : rendre les protéines végétales toujours plus accessibles, sans sacrifier le plaisir culinaire.

**Télécharger les visuels**

Des images en haute résolution sont disponibles en téléchargement [via le lien suivant](#) :

**Informations complémentaires**

Pour toute information supplémentaire sur l'entreprise, ses produits ou pour organiser une visite presse, veuillez contacter : Melissa Huber, Corporate Communications Lead, [press@eatplanted.com](mailto:press@eatplanted.com)

**À propos de Planted**

Planted redéfinit les standards de l'alimentation végétale en combinant technologies de pointe et ingrédients 100% naturels. Grâce à ses procédés propriétaires de structuration et de fermentation, l'entreprise suisse fabrique des produits à base de protéines végétales à la texture fibreuse et juteuse, sans additifs ni conservateurs.

Planted innove pour offrir une expérience sensorielle qui rivalise avec la viande traditionnelle, tout en garantissant un profil nutritionnel supérieur et l'utilisation exclusive d'ingrédients naturels. Convaincue que l'avenir de la protéine sera végétal, la marque mise sur une équation simple : un produit meilleur pour la santé, plus durable pour la planète et d'une efficacité inégalée sur le plan du goût et du prix. Plus qu'une alternative, Planted propose une nouvelle référence culinaire, tout simplement meilleure que la viande d'origine animale.

La croissance de la population mondiale, l'augmentation de l'espérance de vie et la hausse des revenus sont des facteurs majeurs de la demande mondiale en viande. Toutefois, l'industrie de la viande, dans sa forme actuelle, est loin d'être durable. Planted souhaite changer cela. Cette start-up FoodTech basée à Zurich, issue de l'École polytechnique fédérale de Zurich (ETH Zurich), a été fondée en 2019. Elle a rapidement développé sa propriété intellectuelle autour de son approche technologique et détient plusieurs brevets. Les sites de production de Planted sont basés à Kemptthal (CH) ainsi qu'à Memmingen (DE).

Les produits Planted sont aujourd'hui disponibles dans plus de 6 500 restaurants et dans plus de 10 000 points de vente en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie, au Royaume-Uni et dans les pays du Benelux. Les gammes de produits Planted, basées sur différentes sources de protéines, comprennent actuellement planted.émincé, planted.effiloché, planted.kebab, planted.schnitzel, planted.nuggets, planted.burger, planted.bratwurst, planted.steak et planted.steak émincé. Des éditions limitées sont également proposées régulièrement.

**Plus d'informations :**

<https://www.eatplanted.com>