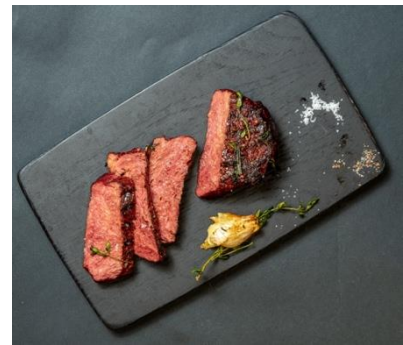


Planted Réinvente la Viande Végétale avec un Nouveau Steak et Annonce la Construction d'un Nouveau Site de Production en Allemagne, le plus Moderne d'Europe

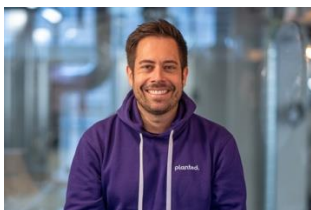
Paris, le 10 septembre 2024 – Planted, pionnier suisse de la FoodTech, poursuit son engagement en faveur d'une alimentation durable en lançant le **planted.steak**, un produit révolutionnaire issu d'un processus de fermentation unique. Ce steak 100 % végétal, élaboré à partir d'ingrédients naturels, sera prochainement disponible dans une grande distribution dans toute la France. Pour accompagner cette expansion, Planted entame la construction d'un nouveau site de production à Memmingen, en Allemagne, qui sera l'un des plus modernes d'Europe.

Une Innovation Culinaire : Le planted.steak et sa Technologie de Fermentation

Le **planted.steak** est le premier produit issu de la plateforme révolutionnaire "Whole-muscle" de Planted, dédiée aux morceaux de viande végétale de qualité supérieure. Grâce à un procédé de fermentation de pointe, Planted a réussi à créer un steak végétal juteux, tendre, et riche en saveurs umami, tout en respectant sa philosophie d'utiliser exclusivement des ingrédients naturels. Ce steak est composé de protéines de soja, d'huile de colza, de farines de haricots et de riz, ainsi que d'un mélange exclusif de cultures microbiennes.



Riche en protéines et en fibres, le **planted.steak** apporte également des micronutriments essentiels comme la vitamine B12 et le fer, tout en restant faible en graisses saturées. Ce produit innovant est conçu pour répondre aux attentes des gourmets soucieux de leur santé sans compromettre le plaisir gustatif.



Pascal Bieri, co-fondateur de Planted, déclare : *"Le planted.steak représente une avancée majeure dans l'univers des protéines végétales. Nous avons créé un produit naturel qui offre des qualités gustatives et texturales inégalées. Cette innovation redéfinit les attentes en matière de viande végétale."*

Développé en collaboration avec plus de 50 professionnels de la gastronomie, le **planted.steak** offre une expérience culinaire exceptionnelle et s'adapte parfaitement aux différents styles de cuisson, permettant ainsi aux chefs de laisser libre cours à leur créativité.

Un Site de Production de Pointe en Allemagne pour Répondre à la Demande Croissante

Pour soutenir la commercialisation à grande échelle du **planted.steak**, Planted annonce la construction d'une nouvelle usine de production à Memmingen, en Bavière, qui deviendra l'un des sites de production de viande végétale les plus modernes d'Europe. Cette nouvelle

installation, prévue pour démarrer ses opérations au premier trimestre de 2025, aura une capacité de production de plus de **20 tonnes de viande végétale par jour, soit environ 5000 tonnes par an.**



Siège Planted - Suisse

« Notre expansion internationale est la conséquence d'une décision stratégique visant à renforcer notre expertise biotechnologique et nos implantations à l'étranger, au plus près de nos consommateurs », explique Pascal Bieri, cofondateur de Planted. « L'investissement dans le nouveau site de production nous permet de répondre à la demande croissante du marché et de produire encore plus près de nos consommateurs allemands. » L'usine sera conçue pour être pratiquement neutre en émissions de CO₂, utilisant des technologies vertes telles que le refroidissement par puits, le chauffage urbain à partir de bois, et des panneaux photovoltaïques.

Cette expansion permettra également de créer plus de **50 emplois techniques et opérationnels. En réduisant les émissions de CO₂ de 97 % par kilogramme de produit et en nécessitant 81 % moins d'eau douce que la viande animale**, ce nouveau site illustre l'engagement de Planted à allier innovation, durabilité et efficacité pour soutenir la croissance continue du marché des protéines végétales.

Pascal Bieri précise : "Ce nouveau site de production est un élément clé de notre stratégie d'expansion. Il nous permet de passer rapidement de la phase de recherche à la production industrielle, tout en maintenant notre engagement envers la durabilité et l'innovation."

Un Engagement Durable et une Production Responsable pour un Futur Alimentaire

Le **planted.steak** incarne non seulement une innovation culinaire, mais également une avancée significative en matière de durabilité. Comparé à la production de viande de bœuf, le **planted.steak** réduit les émissions de CO₂e de **97 % par kilogramme produit**. De plus, il nécessite **81 % moins d'eau douce** que son équivalent animal. Ces réductions sont essentielles

pour minimiser l'empreinte environnementale de l'alimentation mondiale, tout en offrant aux consommateurs une alternative savoureuse et écoresponsable.

La nouvelle installation de Memmingen en Bavière joue un rôle crucial dans cette stratégie de durabilité. Construit selon les normes environnementales les plus strictes, ce site utilise des technologies vertes pour minimiser l'impact écologique de la production. Par exemple, l'installation est dotée d'un système de gestion de l'énergie optimisé, utilisant l'air ambiant pour le chauffage et le refroidissement, ce qui permet de réduire la consommation énergétique globale.

L'engagement de Planted envers l'innovation et la durabilité a été renforcé par le soutien de l'agence suisse de l'innovation **Innosuisse**, qui a accordé **2 millions de francs suisses** à Planted dans le cadre du Swiss Accelerator Program. Ce soutien a permis à l'entreprise de développer et de lancer rapidement le **planted.steak**, en optimisant ses processus de production pour allier efficacité, qualité et respect de l'environnement.

Avec le lancement de cette nouvelle ligne de production et l'introduction du **planted.steak**, Planted s'affirme comme un leader dans la transition vers des protéines végétales, offrant une alternative viable à la viande conventionnelle, sans compromis sur le goût ou l'expérience culinaire.

VISUELS

Des images en haute résolution du produit et du nouveau centre de production, dont les copyrights, s'il y en a, sont indiqués sur les noms de chaque fichier, peuvent être téléchargées via le lien : [ICI](#)

Vous trouverez d'autres informations et images dans l'espace presse : ch.shop.eatplanted.com/pages/press

CONTACTS PRESSE

SPARK-AGENCY

David LASNE: +33 (0)6 10 16 05 48 – david.lasne@spark-agency.fr

Élodie HAFFREINGUE : +33(0) 6 61 77 27 39 – elodie.haffreingue@spark-agency.fr

PLANTED

Vicky Kummer, Head of Corporate Communications, press@eatplanted.com

À PROPOS DE PLANTED

Planted combine des technologies de structuration et de fermentation brevetées pour produire des spécialités 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 produits 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 à base de protéines végétales, ce qui en fait un choix durable et sain pour tous. Vraiment 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 de 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 Suisse, a été fondée en 2019 et a rapidement développé une propriété intellectuelle basée sur son approche technologique, détenant actuellement plusieurs brevets. Planted est certifiée B Corp.

Planted fabrique la plupart de ses spécialités végétales dans ses locaux de production transparents à Kempthal, en Suisse : la première production viande ouverte au public.

Les produits de Planted sont disponibles dans plus de 6100 restaurants et plus de 8700 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, incluent actuellement planted.émincé, planted.effiloché, planted.effiloché laqué, planted.kebab, planted.pané escalope, planted.saucisse, planted.slices Lyoner et planted.steak. En outre, elle propose une variété d'éditions limitées développées en étroite collaboration avec des chefs vedettes comme Tim Raue, Haya Molcho et Sebastian Copien.

Vous trouverez de plus amples informations ici : <https://www.eatplanted.com>