

Planted construit un deuxième site de production pour l'Europe dans le sud de l'Allemagne

Zurich, Suisse, 10 septembre 2024– Planted, le pionnier suisse de la FoodTech dans la viande végétale fabriquée exclusivement à partir d'ingrédients naturels, continue d'investir dans l'expansion de ses capacités de production avec la construction d'une nouvelle usine dans le sud de l'Allemagne. S'appuyant sur la technologie de la fermentation, le site deviendra l'unité de production de viande végétale la plus moderne d'Europe. Les technologies vertes jouent un rôle central dans le projet.

La demande en aliments respectueux de l'environnement a augmenté rapidement, et le planted.steak récemment lancé a particulièrement séduit les consommateurs et les restaurateurs européens. Planted, convaincue que les protéines biostructurées supplanteront la viande animale à l'avenir en termes de saveur, de durabilité, de santé, de productivité et de prix, continue donc à augmenter ses capacités.

Depuis 2020, la recherche et la production sont effectuées sur le site principal de Kemptthal, en Suisse. Entre-temps, le marché allemand apporte la plus grande contribution aux quelque 75% d'exportations. Dans le but de produire au plus près des consommateurs, Planted a décidé de construire un autre site de production à Memmingen, en Bavière (Allemagne). Une ancienne brasserie est en train d'être reconvertie pour devenir l'usine de viande d'origine végétale la plus moderne d'Europe. La mise en service est prévue pour le premier trimestre de 2025, et la dernière étape de développement créera plus de 50 emplois techniques et opérationnels tout en produisant plus de 20 tonnes de viande végétale par jour à moyen terme.

Le siège de Kemptthal conservera sa production et son importance, en particulier pour le marché suisse.

De meilleures protéines : la plateforme "Whole Muscle" de Planted

En avril dernier, Planted a présenté sa dernière innovation culinaire : le planted.steak. Un nouveau type de steak végétal fermenté disponible dans de nombreux établissements de restauration européens ainsi que chez divers détaillants en Suisse et en Allemagne. Le planted.steak est le premier produit de la plateforme « Whole Muscle » de Planted, une plateforme d'innovation révolutionnaire pour les morceaux de viande végétale de première qualité, dans laquelle le muscle se développe grâce à des processus de fermentation exclusifs. Au printemps 2024, l'expansion stratégique de la capacité de production à Kemptthal a commencé avec une usine de fermentation ultra moderne. Cette expansion se poursuit désormais sur le nouveau site de production de Memmingen.

« 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. Notre objectif est de mettre rapidement sur le marché des produits innovants issus de notre plateforme de fermentation. En particulier le planted.steak, qui utilise actuellement notre technologie de fermentation la plus avancée et la plus disruptive en termes d'évolutivité, de saveur et de qualité du produit », explique Lukas Böni, cofondateur et membre du conseil d'administration 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 », poursuit Lukas Böni.

Technologie verte : ouvrir la voie à une production alimentaire durable

Nous sommes fiers d'être l'un des rares innovateurs dans le domaine de la viande d'origine végétale à couvrir autant d'étapes que possible dans la chaîne de valeur, de la recherche et développement à la production industrielle », explique Lukas Böni. Cette profondeur en termes de création de valeur nous permet de développer encore plus fortement notre vision de "meilleures protéines" et sera mise en œuvre dans la nouvelle usine de Memmingen, par exemple en ce qui concerne les technologies vertes et la production durable », poursuit M. Böni.

La technologie verte joue un rôle central dans la construction de la nouvelle usine. Ce site sera pratiquement neutre en émissions de CO2 et ne consommera absolument pas de combustibles fossiles. À la place, il utilisera un système de refroidissement par puits, un système de chauffage urbain à partir de combustion de bois et des panneaux photovoltaïques. Ainsi, toute l'énergie utilisée pour la fabrication des viandes Planted dans la nouvelle usine provient de sources renouvelables. Planted fait donc figure de pionnier et montre à quoi peut ressembler la transition énergétique dans la production alimentaire.

Planted met en œuvre le projet à Memmingen en collaboration avec le groupe local Alois Müller, spécialisé dans l'énergie durable et le développement stratégique d'infrastructures décentralisées alimentées en énergie durable. Andreas Müller, directeur général du groupe Alois Müller, ne cache pas son enthousiasme : « Nous sommes très heureux de collaborer avec Planted, en particulier dans les domaines de la durabilité sur site et notre expertise dans la mise en œuvre technique de solutions durables dans la technologie du bâtiment. Par exemple, l'usine est alimentée par de l'énergie photovoltaïque, un système de refroidissement par puits et un chauffage urbain généré dans la région de manière presque neutre en émissions de CO2 ».

Jusqu'à 97 % d'émissions de CO2 en moins

Les produits Planted, dont le planted.steak ne sont pas seulement une innovation culinaire, mais aussi une solution évolutive et durable aux défis environnementaux associés à la production industrielle de viande. Par rapport à son équivalent animal, la production d'un planted.steak produit 97 % d'émissions de CO2 en moins et utilise 81 % d'eau en moins par kilogramme.

À Memmingen, environ 5000 tonnes de viande végétale seront produites chaque année. Cela permettra de réaliser d'importantes économies de CO2 par rapport à la viande animale, économies qui correspondent aux émissions annuelles de CO2 d'environ la moitié des habitants de la ville de Memmingen.

Matériel photographique

Téléchargées via [le lien ici](#).

Contacts médias

Pour de plus amples informations sur l'entreprise, les produits ainsi qu'une visite médiatique du site de production de Kemptthal, veuillez-vous adresser à: Vicky Kummer, Head of Corporate Communications, press@eatplanted.com

A propos de Planted

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. 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 viandes dans ses locaux de production transparents à Kemptthal, en Suisse: la première production viande ouverte au public.

Les viandes 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.chicken`, `planted.pulled`, `planted.kebab`, `planted.duck`, `planted.schnitzel`, `planted.bratwurst`, `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, Damien Germanier, Haya Molcho et Sebastian Copien.

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