

Subway tient parole : d'un commentaire sur les réseaux sociaux à un lancement national – le Planted Chicken est désormais disponible dans tous les restaurants Subway suisses.

Zurich, Suisse, le 1er octobre 2025. Ce qui n'était au départ qu'un commentaire sur les réseaux sociaux devient aujourd'hui réalité : Subway tient sa promesse et, en collaboration avec Planted, le leader suisse de la viande végétale, lance le sandwich Planted Teriyaki dans l'ensemble de ses restaurants Subway en Suisse. Avec cette collaboration, Subway poursuit sa stratégie Swissness et fait confiance à un partenaire local reconnu pour ses ingrédients naturels, sa durabilité et son goût de première classe. Le résultat : un sandwich qui allie plaisir et environnement et qui constitue le début d'une série d'autres produits à venir.

L'étincelle de cette collaboration a vu le jour au printemps dernier, lorsque Planted et l'ensemble du secteur des protéines alternatives faisaient la une des journaux à la suite de la décision de la Cour fédérale concernant l'utilisation de noms d'animaux pour les produits d'origine végétale.

Sous un post en lien avec cette actualité [sur les réseaux sociaux](#), Subway Suisse a réagi avec humour : « Si ce post obtient 10 likes, nous commanderons le "not-call-it-chicken-anymore" pour Subway. »

Les dix likes espérés se sont rapidement transformés en centaines et l'échange humoristique sur les réseaux sociaux s'est concrétisé. Résultat : à partir du 1er octobre 2025, Subway Suisse servira le nouveau **sandwich Planted Teriyaki** dans tous ses restaurants. Et ce n'est qu'un début : cette première création marque le lancement d'une série de collaborations prévues avec Planted.

Swissness rencontre l'innovation

Avec l'introduction de Planted, Subway Suisse renforce sa stratégie de Swissness et sa coopération avec les producteurs nationaux.

« De plus en plus de nos clients demandent des sandwichs végétaux. Nous voulons non seulement offrir à nos clients des produits délicieux et variés, mais aussi soutenir les entreprises suisses qui sont synonymes de qualité, de durabilité et d'innovation », déclare **Hamza Ayub, CMO de Convenience House AG**. « Planted est le partenaire idéal pour cela. »

À base de protéines végétales, durable, irrésistible

Le nouveau sandwich associe le planted.chicken tendre, préparé dans le style teriyaki populaire, à des légumes croquants et du pain fraîchement cuit. Une création gourmande qui prend en compte l'environnement, la santé et le goût.

« Pour nous, ce partenariat est quelque chose de très spécial », déclare **Pascal Bieri, cofondateur de Planted**. « Ce n'est que lorsque nos protéines végétales saines et durables seront proposées partout et accessibles à tous, là où l'on consomme également de la viande animale, que la transition vers un meilleur approvisionnement en protéines pourra avoir lieu. Les partenaires gastronomiques tels que Subway jouent un rôle décisif à cet égard et nous

sommes ravis de montrer ensemble à des millions de clients que les produits végétaux sont non seulement meilleurs pour la santé, l'environnement et le bien-être animal, mais aussi vraiment savoureux. »

Le **sandwich planted.chicken teriyaki** sera disponible dans tous les magasins Subway en Suisse à partir du 1er octobre 2025. Tous les samedis, le sandwich est également disponible en tant que *Sub of the Day* pour seulement CHF 6.90.

Télécharger les images

[Des images haute résolution peuvent être téléchargées sous ce lien.](#)

Contact presse

Pour de plus amples informations sur Planted, les produits et une visite pour les médias, veuillez contacter : Vicky Kummer, Head of Corporate Communications, press@eatplanted.com

Pour plus d'informations sur Subway, veuillez contacter via le lien suivant : [Cliquez ici](#)

À propos de Subway Suisse

Avec près de 60 ans de succès mondial et plus de 37 000 restaurants dans plus de 100 pays, Subway® est une success story en pleine effervescence. Avec déjà 56 sites en Suisse et de nombreux autres à venir, Subway est en passe de devenir l'un des acteurs les plus dynamiques du marché suisse de la restauration rapide (QSR).

La recette du succès : des ingrédients frais, des sandwiches, des wraps et des bols personnalisés, ainsi qu'une attention particulière portée aux options plus saines qui répondent aux besoins des consommateurs modernes. Subway allie qualité, rapidité et goût offrant ainsi une alternative attrayante dans un environnement de marché très concurrentiel.

Avec des plans de croissance ambitieux et un accent clair sur la satisfaction de la clientèle, Subway est bien positionnée pour avoir un impact durable sur le paysage de la restauration rapide en Suisse.

À propos de Planted

Planted combine des technologies brevetées de structuration et de fermentation pour produire de la viande à partir de protéines végétales. L'accent est mis sur un goût savoureux, une texture juteuse et des ingrédients exclusivement naturels. Planted conçoit et structure de la viande de toutes sortes de tailles, formes et textures, et est convaincu que ses produits surpasseront à l'avenir la viande animale en termes de goût, de durabilité, de santé, d'efficacité et de prix. En utilisant exclusivement des ingrédients naturels et en renonçant aux conservateurs dans tous ses produits, Planted établit une nouvelle norme dans la catégorie des produits carnés à base de protéines végétales et en fait une option saine et durable pour tous. Réellement meilleur que la viande animale.

Une population croissante, une espérance de vie plus longue et des revenus en hausse sont des facteurs déterminants pour l'augmentation de la demande mondiale en viande. Cependant, l'industrie de la viande, dans son ampleur 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), a été fondée en 2019. Elle a rapidement développé la propriété intellectuelle autour de son approche technologique et détient plusieurs brevets. Planted est une entreprise certifiée B Corp et produit à Kemptthal (CH) et à Memmingen (DE).

La viande de Planted est disponible dans plus de 6 500 restaurants et plus de 10 000 points de vente au détail en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France, en Italie, au Royaume-Uni et au Benelux. La gamme de produits Planted, composée de différentes sources de protéines, comprend actuellement planted.chicken, planted.pulled, planted.kebab, planted.duck, planted.schnitzel, planted.bratwurst et planted.steak. Il existe également différentes éditions limitées, développées en étroite collaboration avec des chefs étoilés tels que Tim Raue, Haya Molcho ou Sebastian Copien.

De plus amples informations sont disponibles ici : <https://www.eatplanted.com>