

Umiami veut lancer ses substituts de viande aux Etats-Unis grâce à sa nouvelle levée de fonds

Umiami travaille sur des substituts végétaux à la viande ou au poisson. Elle annonce avoir levé 32,5 millions d'euros pour se développer en Europe et aux Etats-Unis.

Temps de lecture : minute

3 octobre 2023

La foodtech Umiami souhaite passer à une nouvelle phase de croissance. La startup, qui développe des aliments ayant la texture de viande ou de poisson à partir de végétaux, a annoncé mardi avoir levé 32,5 millions d'euros. L'ambition ? Développer son usine en Alsace et s'étendre en Europe et aux Etats-Unis. Lancée en 2020, la société a créé un procédé permettant de transformer une pâte ressemblant à de la pâte à crêpes en un produit s'apparentant, par sa texture fibreuse et son goût, à un filet de poulet. Umiami travaille aussi sur l'équivalent d'autres pièces de viande ou de poisson, indiquent ses cofondateurs Tristan Maurel et Martin Habfast.

La banque publique Bpifrance, via ses fonds Sociétés de projets industriels (SPI) et French Tech Seed, a participé à la levée de fonds aux côtés d'autres investisseurs dont Astanor Ventures, Redalpine, Newfund et VERSO Capital. "C'est le moment pour Umiami d'accélérer sa mise sur le marché" et il faut "lui donner les moyens", a justifié Clara Marlière du fonds SPI, spécialisé dans l'accompagnement sur le long terme de projets d'industrialisation. Les substituts à la viande actuellement proposés sur le

marché sont généralement "très transformés" et les consommateurs, en particulier les flexitariens, "sont à la recherche de produits plus durables", a-t-elle estimé. Depuis sa création, Umiami a obtenu environ 100 millions d'euros de financement (investissements, emprunts et subventions).

Le substitut d'Umiami vendu au même prix que le blanc de poulet en France

Après avoir travaillé dans un centre de recherche et développement en Ile-de-France, la startup a racheté fin 2022 l'ancien site de Knorr à Duppigheim (Bas-Rhin), fermé en 2021, pour produire plus et commercialiser à plus grande échelle en Europe. Une première ligne de production, d'une capacité de 7.500 tonnes par an, doit y démarrer d'ici la fin de l'année avec 70 personnes. L'objectif est d'employer jusqu'à 200 personnes. Umiami se lance parallèlement aux Etats-Unis, en ouvrant un bureau à Chicago et en y recrutant une équipe. Ce pays "est un marché énorme pour les blancs de poulet, un créneau où il n'y a quasiment pas d'alternatives végétales", estime Tristan Maurel.

Le filet confectionné actuellement par Umiami se compose de protéines de soja, d'eau, de sel, d'acide citrique, d'arômes naturels, de levure et d'huile - un nombre limité d'ingrédients par rapport à de nombreux substituts végétaux à la viande. Et son prix est à parité avec le blanc de poulet produit en France, assure Martin Habfast.



À lire aussi

Foodtech : les protéines alternatives, un marché prometteur, mais qui a fortement besoin de financements



MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups françaises !

[JE M'INSCRIS](#)

Article écrit par Maddynews avec AFP

