

# Umiami veut « engendrer une transition alimentaire de masse » avec son alternative végétale au poulet

*MADDYSTORY - Déçus par les alternatives à la viande présentes sur le marché, les fondateurs d'Umiami ont développé une nouvelle technologie reproduisant le goût et la texture fibreuse du filet de poulet. Sa production vient de passer à l'échelle. La société espère désormais s'imposer en Europe et aux Etats-Unis.*

Temps de lecture : minute

---

15 mai 2024

« 50 % des personnes ayant arrêté de manger des produits carnés veulent retrouver le goût de la viande », assure Clémence Pedraza. Selon une étude de Kantar World Panel, qui suit le comportement des consommateurs, 49 % des foyers français compte, par ailleurs, au moins une personne flexitarienne. C'est de ce constat qu'est partie l'entrepreneuse et ses associés en 2020, pour créer Umiami, et produire des alternatives végétales à la viande.

Les trois fondateurs, eux-mêmes végétariens, ne trouvaient pas satisfaisants les produits présents sur le marché. « *La texture et le goût n'étaient pas au rendez-vous. La composition comprenait trop d'additifs...* », estime Clémence Pedraza, qui précise que 90 % des alternatives à la viande sont produites à partir d'un procédé d'extrusion.

# Umiami a inauguré sa première usine

Pour reproduire la texture fibreuse de la viande et imiter son goût, Umiami a mis au point une technologie brevetée, appelée l'umisation. Un procédé inventé par son équipe de chercheurs, après deux ans de R&D qui lui a permis de mettre au point une alternative au filet de poulet. « *Nous utilisons très peu d'ingrédients - dix au maximum - sans recours à des agents texturants ni à des additifs* », souligne la cofondatrice, issue d'une école de commerce, comme ses deux associés.

Après deux premières levées de fonds - de quelques millions d'euros en seed puis de 26 millions d'euros en série A - la startup a ouvert son premier site pilote en 2022, en région parisienne. Une unité qui lui a permis de lancer la production de son filet de poulet avant de passer à l'échelle, en 2024. Mi-mars, Umiami a inauguré sa première usine lui permettant d'industrialiser son procédé.

Une nouvelle levée de fonds de 30 millions d'euros en 2023 lui a permis de financer cet outil de 14 000 m<sup>2</sup>, basé en Alsace. 53 des 120 salariés de la société y travaillent pour produire 7 500 tonnes de marchandise. Au total, 38 millions d'euros ont été investis dans cet outil. « *Nous avons installé une première ligne de production mais à termes, nous pourrions en ajouter de nouvelles pour porter nos capacités à 20 000 tonnes* », souligne la codirigeante.

Car Umiami voit grand. « *Notre ambition est d'engendrer une transition alimentaire de masse, en produisant à grande échelle pour proposer un produit accessible au plus grand nombre.* » L'objectif de la société est ainsi d'« *aider à réduire la consommation de viande pour limiter ses conséquences néfastes sur l'environnement, la santé ou le bien-être animal.* » L'élevage est en effet à l'origine de 12 % des émissions de gaz à effet de serre causées par les humains, selon un rapport de la Food and agriculture organization (FAO).

# S'étendre en Europe et aux Etats-Unis

Umiami a démarré la commercialisation de son produit début 2024, auprès de restaurateurs mais également d'industriels, spécialisés dans la conception de plats préparés par exemple. « *Nous travaillons pour le moment en France et en Europe de l'Ouest : au Royaume-Uni, au Pays-Bas, en Allemagne et en Suisse.* »

« *Il y a de vrais enjeux pour les professionnels. Beaucoup d'entreprises nous sollicitent parce qu'elles sentent qu'elles n'ont pas le choix. Pour rester compétitives, elles doivent intégrer des alternatives végétales à la viande* », assure Clémence Pedraza. Dans ce contexte, Umiami planche déjà sur de nouveaux produits. Des alternatives à la viande mais également au poisson. « *En créant une texture fibreuse, nous pouvons imaginer des filets, des grandes pièces...* » Avec l'ambition, à terme, de s'imposer comme « *leader en Europe et en Amérique du Nord.* »



À lire aussi

Foodtech : ces 10 startups qui inventent l'assiette de demain



## MADDYNEWS

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

JE M'INSCRIS

---

Article écrit par Jeromine Doux