



Communiqué de presse  
Février 2022

## La Vie™ au Salon de l'Agriculture pour faire découvrir sa viande végétale nouvelle génération aux français !

Après un lancement remarqué en 2021, la start-up propriétaire d'une recette brevetée qui permet de faire de la viande juteuse en retirant l'animal de l'équation, part à la rencontre des consommateurs lors du Salon International de l'Agriculture (Hall Artisanat et patrimoine rural de France). Du 26 février au 6 mars prochain, La Vie™ présente pour la première fois au grand public son univers décalé et ses deux premières innovations françaises : du bacon et des lardons végétaux déjà très plébiscités par la restauration et la grande distribution. La start-up prend le pari de séduire les consommateurs et de rassembler autour d'une alternative à l'élevage intensif sans concession sur le plaisir, made in France et 100 % déculpabilisante !

### Bons vivants, véganes, viandards : tous au stand 2.1 B006 !

La Vie™ donne rendez-vous à l'ensemble des visiteurs sur son stand pour découvrir son bacon et ses lardons végétaux nouvelle génération, déjà récompensés à de multiples reprises : *Prix mondial de l'innovation Unilever, Snacking d'or, World Plant Based Taste Awards, Trophée de l'alimentation végétale 2021*. Grâce à une recette brevetée de gras végétal fruit de 5 ans de R&D et plus de 5 000 essais de recettes, les produits La Vie™ reproduisent l'expérience culinaire et gustative de la viande. En misant sur le plaisir et l'accessibilité de ses produits, La Vie™ souhaite inciter les consommateurs à passer au végétal sans bousculer pour autant leurs habitudes alimentaires. En se rendant pour la première fois au SIA, la start-up entend bien démontrer qu'il est possible de rassembler tous les bons vivants autour de la même table, véganes et "viandards", grâce à de la viande végétale qui fait enfin l'unanimité. Dégustation à l'appui au stand 2.1 B006 !

### Une alternative française à l'élevage intensif

Avec ses innovations à base de plantes, La Vie™ souhaite impacter significativement la transition alimentaire à l'échelle planétaire, indispensable face au défi environnemental imposé par l'élevage intensif (responsable de 18 % des émissions de CO<sub>2</sub>). Grâce à des alternatives de fabrication 100 % française, la start-up s'engage en faveur de la santé des consommateurs et pour l'avenir de la planète : avec des émissions de gaz à effet de serre 7 fois moindre par rapport au porc, en protégeant la vie animale et les ressources en eau et en sol.

**À propos de La Vie™ :**

La Vie™ est une start-up à l'origine d'une recette brevetée de gras à base de plantes qui reproduit le goût, l'aspect et la texture de la viande. Ses 2 premières recettes végétales de fabrication 100 % française sont des lardons et du bacon. Avec son univers décalé, La Vie™ souhaite accompagner en douceur les consommateurs vers les substituts végétaux, plus respectueux de l'environnement et plus sains. Fondée par Nicolas Schweitzer et Vincent Poulichet, la start-up ambitionne de se déployer rapidement et à grande échelle dans les enseignes de grande distribution et les restaurants.

**Plus d'informations sur : [www.laviefoods.com](http://www.laviefoods.com) et [https://www.instagram.com/lavie\\_foods/](https://www.instagram.com/lavie_foods/)**