

# LA VIE

FROM PLANTS WITH LOVE

## DOSSIER DE PRESSE

“ UN DOSSIER DE PRESSE POUR  
LES VIANDARDS ET LES VÉGANS ”



# LES ORIGINES DE LA VIE™.

*70% des Français déclarent vouloir réduire leur consommation de viande. C'est donc logiquement que les alternatives végétales à la viande animale progressent en France, mais restent encore très en retrait par rapport à d'autres pays, voisins comme lointains.*

Les ventes représentent par exemple moins de 0,7 % des ventes totales de viande en France, contre près de 7 % de l'autre côté de la Manche, au Royaume-Uni<sup>(1)</sup>. Pas besoin de calculette (pratique !) c'est 10 fois moins.

## Les principales barrières:

- ✿ 1. Le goût (parce que nous, les Français, en goût on s'y connaît !)
- ✿ 2. La santé (parce qu'on ne raffole pas des ingrédients qui commencent par E)
- ✿ 3. Le prix (parce que le végétal, c'est souvent bien plus cher)
- ✿ 4. Le pas-drôle (parce que le changement, c'est plus facile avec le sourire)

**C'est à ce moment précis qu'on intervient.  
Action.  
Musique d'action, même !**



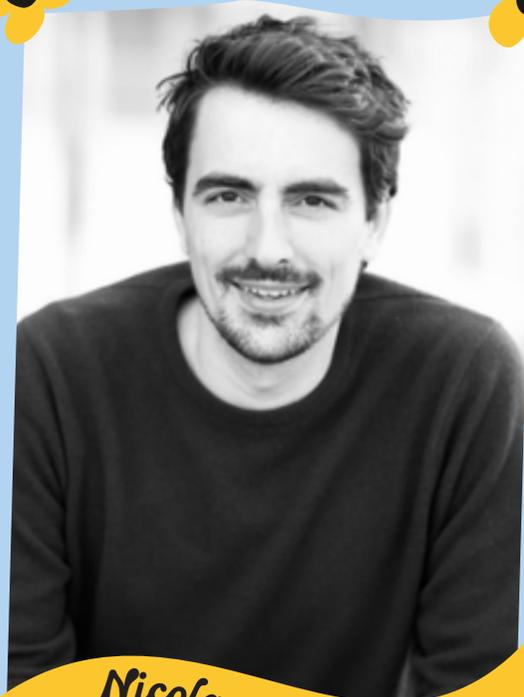
## DU VÉGÉTAL POUR LES VIANDARDS ET LES VÉGANS.

*Aujourd'hui, 77% des terres agricoles à l'échelle mondiale sont dédiées à nourrir les animaux, soit l'équivalent de tout le continent américain<sup>(2)</sup>. L'élevage intensif émet chaque année 18% des émissions de CO2, l'équivalent des émissions directes du secteur du transport dans son intégralité<sup>(3)</sup>.*

Face à la prise de conscience des consommateurs de l'impact de l'élevage intensif sur notre santé, celle de la planète, et celle des animaux, les alternatives végétales progressent aux 4 coins du monde. Mais pour satisfaire les palets les plus exigeants, en particulier ceux des amateurs de viande, il manque encore un élément essentiel à l'expérience gustative et culinaire de la viande : le gras.

Rationnellement, le gras est ce qui donne le goût au muscle et donc à la viande animale. Émotionnellement, c'est ce même gras qui infuse, crépite, caramélise (miam !) et fait que l'homme aime tant la viande depuis la nuit des temps...

**C'est de ce constat que naît une idée folle :  
et si on reproduisait exclusivement à base de plantes  
toutes les propriétés du gras animal ?**



**Nicolas Schweitzer**  
CEO et co-fondateur



# LE GRAS, C'EST LA VIE™ !

C'est à la lumière de ce célèbre adage, que chez La Vie™, on s'est dit que cette idée folle était une mission pour nous ! Et dès lors, on a pas vraiment chômé :



En mai 2019, Nicolas Schweitzer (co-fondateur et CEO) s'entoure d'une équipe d'experts mondiaux, dont Vincent Poulichet (co-fondateur et CTO). Ensemble, ils créent l'entreprise qui deviendra La Vie™.



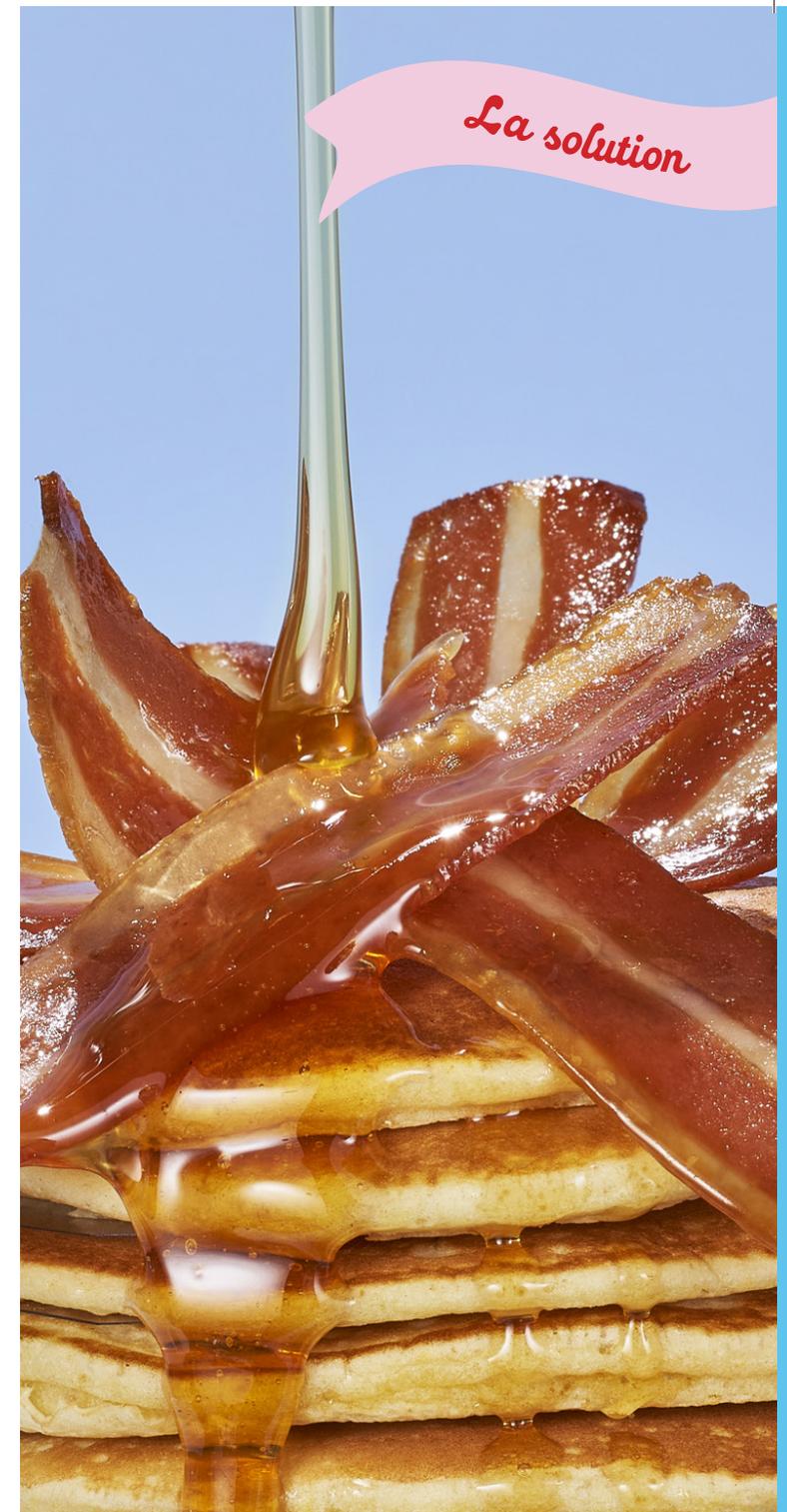
Ils ouvrent un laboratoire de recherche à Paris et parviennent, après 3 années et plus de 5 000 essais, à élaborer une recette de gras végétal unique au monde qui reproduit toutes les propriétés du gras animal.



Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué ? Ils s'attaquent directement à la viande la plus iconique du plaisir et la plus difficile à reproduire à partir de plantes : le bacon.



Unique au monde, la recette de viande végétale La Vie™ fait l'objet d'un brevet européen en passe d'être étendu à l'ensemble des pays du monde par le PCT (Patent Cooperation Treaty). La classe.



# LES LARDONS ET LE BACON LES PLUS MÉDAILLÉS DE L'HISTOIRE.

Notre bacon végétal est pour l'instant, face à la demande, réservé à la restauration. Il fait le bonheur de nos lères enseignes partenaires telles que Pokawa, Taster, Copper Branch, Hank, ou encore King Marcel.

Nos lardons végétaux sont partis, eux, à la conquête des frigos français et sont déjà des best-sellers chez Carrefour. Ils arrivent officiellement chez Leclerc, Intermarché et Auchan, et sont en passe d'être disponibles dans toutes les enseignes françaises dès 2022.

En seulement quelques mois, nos produits affichent déjà un sacré palmarès :



Vainqueur du Unilever Foodtech challenge 2021



Meilleure viande végétale aux Trophées de l'alimentation végétale 2021



Meilleur bacon végétal du Royaume-Uni lors du Plant Based World Expo 2021



Prix du jury des Snacking d'Or 2021



Élus Saveurs de l'année 2022

Pour savoir où les trouver, visitez notre store locator : <https://www.laviefoods.com/nous-trouver/>



# MOINS BIEN QU'UN BROCOLI, MIEUX QU'UN LARDON DE PORC

## INGRÉDIENTS :

TOUT VERT SUR L'APPLICATION SANTÉ DONT-ON-NE-CITE-PAS-LE-NOM.

Après le goût, on s'est attaqué à une autre barrière de la catégorie : les listes d'ingrédients à rallonge. Notre best-seller le bacon n'en compte ainsi que 7, soit 1 de moins que la marque leader de bacon de porc en France. On dit ça, on dit rien.

## Listons-les ensemble :



### *De l'eau*

le 1er ingrédient des animaux, des hommes, de La Vie™



### *De l'huile de tournesol*

pour ses moins de 1 % de graisses saturées



### *Des protéines de soja*

légumineuse riche en protéines sans OGM



### *Des colorants naturels*

pour une vraie expérience bacon, en technicolor



### *Des arômes naturels*

car le soja qui sent le bacon, ça n'existe pas



### *Du sel de mer et de vinaigre*

le sel de mer pour le goût, le sel de vinaigre comme conservateur

## NUTRITION : ON VOUS LAISSE COMPARER PAR VOUS-MÊME !

Difficile de faire un combat à la loyale sur les ingrédients, car tout ce qui rentre en compte dans la fabrication de viande animale (nourriture du bétail, antibiotiques, etc.) ne doit pas encore être déclaré. Par contre, sur les valeurs nutritionnelles, on peut se chahuter le groin d'égal à égal.

33 % moins de calories

60 % moins de graisse

11 fois moins de graisses saturées

15 fois plus de fibres

## FABRICATION : PARCE QUE PASSER DE PLANTES À LARDON, CA DEMANDE UNE PETITE EXPLICATION :

### Épisode 1: le maigre

On fabrique une pâte de maigre à partir de protéines de soja, puis on y ajoute les colorants et les arômes naturels.



### Épisode 2: le gras

On prépare notre recette brevetée à partir d'huile de tournesol, naturellement faible en graisses saturées.



### Épisode 3: le mélange

On assemble notre maigre et notre gras de façon à reproduire le visuel d'une tranche de poitrine de porc. Sans la poitrine. Et sans le porc.



### Épisode 4: le tranchage

On tranche notre bacon végétarien, dans la joie et la bonne humeur.



### Épisode 5: le fumage

On fume tout ça traditionnellement au bois de hêtre, parce que c'est drôlement bon.



# PREMIER ACCUEIL EXCEPTIONNEL AUPRÈS DU PUBLIC LE PLUS EXIGEANT DU MONDE : LE FRANÇAIS.

**1er référencement d'une start-up**  
dans l'enseigne Carrefour directement  
au niveau national

**1ère position**  
pour le La Vie™ Bacon Burger dans l'enseigne  
de restauration HANK<sup>(6)</sup>

## LA MARQUE LA VIE™: L'OVNI DU MONDE VÉGÉTAL

“ Notre marque, La Vie™, est le reflet de notre vision de ce que sera une transition alimentaire réussie : joyeuse, gourmande, inclusive. Elle prend joyeusement le contre-pied de la culpabilisation, de la fonctionnalité, du monde vert et ascétique encore trop souvent associé au végétal. C'est une célébration de la vie au sens large, la vie animale bien sûr, mais également une célébration de ce qui nous rassemble toutes et tous, quelles que soient nos convictions, nos croyances, nos régimes : le plaisir. Une marque française enfin, qui ambitionne de rassembler autour de cette vision française de la viande végétale, végans et viandeux, demain aux quatre coins du monde.

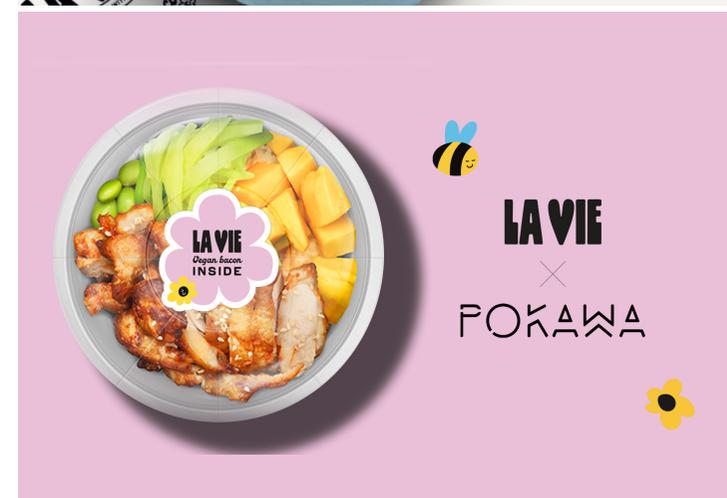
*Romain Jolivet, Chief Marketing Officer.*

**1ère place**  
en vente sortie caisse pour une start-up  
de viande végétale chez Carrefour<sup>(5)</sup>

**1ère position**  
pour les saveurs de l'année 2022 pour  
les lardons ET le bacon végétal La Vie™<sup>(7)</sup>



Les résultats



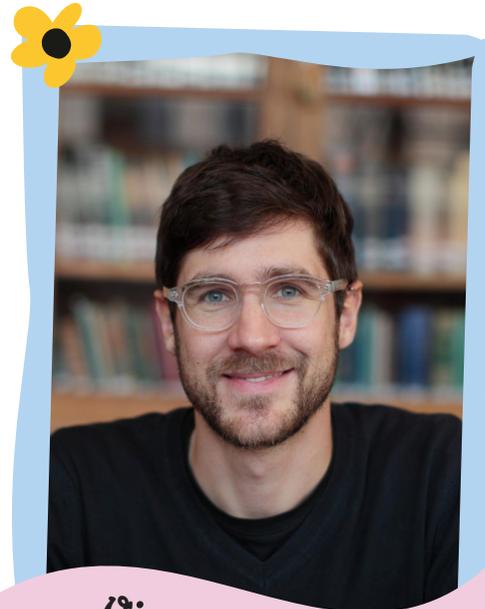
”

# SCOOP: DÉCOUVREZ ENFIN LES CRÉATEURS DE LA VIE™



*Nicolas Schweitzer*

Diplômé d'un Bachelor en économie (HEC Montreal), Master en Affaires Internationales (Sciences Po Paris) Fondateur d'une start-up à impact aux Philippines.



*Vincent Poulichet*

Master de Sciences Physiques (Université de Nice-Sophia Antipolis), Doctorat Génie Chimique (Imperial College London), Postdoc (UNSW Sydney), Postdoc (École Normale Supérieure).

Nicolas Schweitzer, Vincent Poulichet et Kelly Floch (qui vogue vers de nouvelles aventures en 2021) se rencontrent lors d'un programme dédié aux entrepreneurs, à Londres : Entrepreneur First.

Entre le profil 100 % axé "entrepreneur à impact" de Nicolas, et le profil 200 % axé "recherche fondamentale" de Vincent, c'est un match !

Vincent, expert mondialement reconnu du gras (on simplifie un peu...), souhaite tout d'abord que leur projet se focalise sur une alternative au beurre...

Le cœur de Nicolas, amateur de viande devenu végétarien un brin frustré, s'emballe plutôt pour le bacon, la viande la plus iconique du plaisir carné et la plus difficile à reproduire. À la fin, c'est Nicolas qui gagne et le défi est lancé !

L'équipe se mobilise pour trouver un labo où mener ses recherches... Après des mois passés dans des cuisines d'appartements parisiens (et des voisins moyennement convaincus de leurs premières expériences...), La Vie™ emménage enfin dans son propre labo dans le 11<sup>e</sup> arrondissement où naîtra sa recette unique au monde qui permet enfin de reproduire tout ce qu'on aime dans la viande, juste avec des plantes.

## QUELQUES CHIFFRES POUR LES PREMIERS DE LA CLASSE

**6.6**MD

Le marché de la viande végétale pèse aujourd'hui 6.6 milliards de dollars, et devrait croître de 15 % par an pour atteindre 74 milliards en 2030, soit 5 % du marché de la viande. (\*Bloomberg Plant-Based report août 2021)

**25**M

Pour financer sa croissance La Vie™ lève 25M d'euros en série A auprès de fonds d'investissement comme Seventure (lead) et de Business Angels tels Natalie Portman, et les CEO de Vinted et Back Market.

**92**%

La première barrière à la transition est le goût. Grâce au gras végétal breveté, les produits La Vie™ réussissent la prouesse d'être préférés à l'aveugle par rapport à de la viande animale : 92 % de préférence en aveugle VS le bacon de porc dans les 2 bacon burgers les plus vendus en France. (\*test interne réalisé au SIRHA 2021)

# AMBITIONS ET PERSPECTIVES D'AVENIR: LA VIE APRÈS LA VIE™

En janvier 2022, La Vie™ annonce une 1re levée record de 25M€ en série A auprès de fonds d'investissement et de célébrités internationales engagées pour la protection de la planète dont Natalie Portman (actrice, réalisatrice, productrice), et les CEO de Vinted, Blablacar, et Back Market.

La Vie™ ambitionne de se déployer très rapidement en France où elle vise une présence dans 100 % des enseignes de la grande distribution dès 2022. Et une implantation rapide au Royaume-Uni et en Europe, tout en accélérant l'innovation pour étendre sa gamme et impacter significativement la transition alimentaire mondiale.

Avec cette accélération, La Vie™ souhaite intégrer le podium mondial de la catégorie « viande végétale » dès l'horizon 2030.

Le recrutement de 40 nouveaux talents est prévu sur 2022, de sorte à doubler les effectifs.

## Sources et références :

- (1) Statista ventes valeurs 2021
- (2) (3) (4) UN Food and Agriculture Organization
- (5) IRI Ventes Moyenne Hebdomadaires en unité PI 2022 Carrefour HM
- (6) Ventes internes HANK
- (7) Résultats saveurs de l'année 2022

# OÙ NOUS TROUVER ?

<https://www.laviefoods.com/>

 @lavie\_foods

 @lavie\_foods

 @lavie

# CONTACTS PRESSE

IMPULSE COMMUNICATION



*Marie Legrand*

Tel. 06 09 88 62 27

marie@impulse-communication.fr

*Coralie Diallo*

Tel. 06 22 58 88 71

coralie@impulse-communication.fr

