



Communiqué de presse
Septembre 2022

Nouveauté : Le bacon végétal La Vie™ débarque (enfin) en rayons !

Après avoir séduit les palets français avec ses lardons végétaux, La Vie™ poursuit sa conquête des frigos avec son bacon végétal ! Déjà reconnue « Saveur de l'année 2023 », cette recette brevetée de viande à base de plantes, bluffante visuellement et gustativement, fait son entrée dans les rayons des enseignes françaises. En rendant accessible au plus grand nombre cette alternative végétale à la poitrine de porc, La Vie™ entend bien continuer à rassembler tous les bons vivants autour de la même table !

Une alternative sans compromis sur le goût

Après plusieurs longs mois d'attente et **de très nombreuses sollicitations sur les réseaux sociaux**, il est enfin disponible dans les rayons charcuterie des magasins Carrefour, pour le plus grand plaisir des vegans et des viandards ! Concocté avec amour en France, le bacon végétal La Vie™ reproduit **tout ce qu'on aime dans le bacon... Sans porc !** Après **plus de 5 000 essais de recettes**, La Vie™ est parvenue à reproduire **le gras qui infuse, crépité, caramélise et ce goût si délicieux** qui fait saliver tous les gourmands ! Et c'est bluffant : le bacon végétal La Vie™ est **tout autant apprécié que le bacon habituel par les consommateurs de bacon de porc¹** ! **Aussi facile à faire revenir à la poêle que du bacon de porc**, il peut être intégré à toutes les recettes à la manière de tranches de lard classiques : dans un burger, une salade, un croque-monsieur, ou en ingrédient phare d'un brunch !



Bacon végétal fumé La Vie™
Prix marketing conseillé : 2,99 € la barquette de 120 g
Disponible chez Carrefour à compter du 12 septembre 2022

¹ 55 % des personnes interrogées ont noté le bacon végétal La Vie™ comme étant aussi bon ou meilleur que leur bacon de porc habituel. Institut Technisens, juin 2022.

De la viande végétale juteuse, plus saine et plus durable

Exit les listes d'ingrédients à rallonge ! Le bacon végétal La Vie™ **ne compte que 7 ingrédients**. **Concocté en France à partir de protéines de soja** (sans OGM et garanties sans déforestation), il affiche de **bonnes valeurs nutritionnelles** : **riche en protéines, pauvre en acides gras saturés** (5 fois moins que le bacon de porc²) et **sans nitrites**. Ses arômes sont naturels, tout comme son fumage au bois de hêtre.

La Vie™ se donne pour mission de **faire évoluer les consommateurs de la viande animale à la viande végétale** avec un grand sourire sur les lèvres... Et du gras au bout des doigts ! La Vie™ s'engage pour l'avenir de la planète en protégeant la vie animale et les ressources en eau et en sol en proposant une **alternative à l'élevage intensif, responsable de 14,5% des émissions de CO²**.



À propos de La Vie™ :

La Vie™ (anciennement 77 foods) est une start-up à l'origine d'une recette brevetée à base de plantes qui reproduit le goût, l'aspect et la texture de la poitrine de porc. 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. En janvier 2022, La Vie™ a annoncé une levée de fonds 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. En mai 2022, Burger King France a choisi le bacon végétal La Vie™ comme ingrédient de son nouveau Veggie Steakhouse. **Plus d'informations sur : www.laviefoods.org & https://www.instagram.com/lavie_foods/**

Contacts presse :

Agence Impulse Communication

Coralie Diallo - 06 22 58 88 71 - coralie@impulse-communication.fr

Marie Legrand - 06 09 88 62 27 - marie@impulse-communication.fr

² En comparaison avec un produit de la marque leader du marché