

# LA VIE

FROM PLANTS WITH LOVE

## DOSSIER DE PRESSE



# 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 calculatrice (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 !**



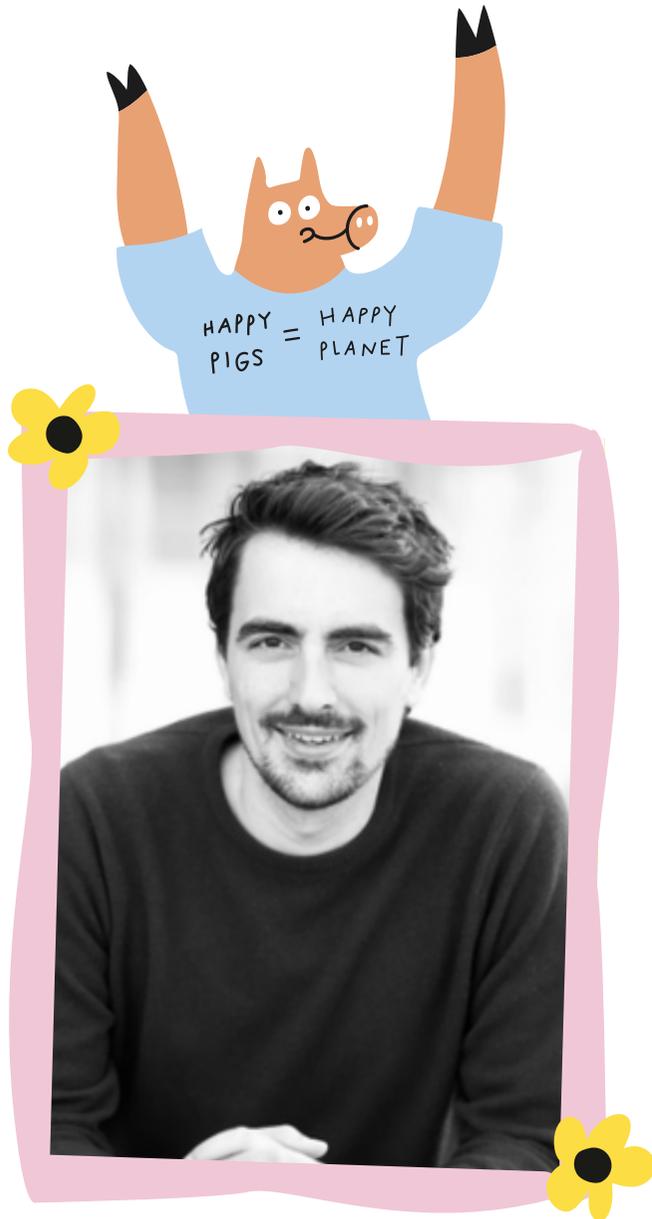
## DU VÉGÉTAL POUR LES VIANDARDS ET LES VÉGANS.

*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 CO<sub>2</sub>, 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 palais 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 ?**



# 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.



# ELLE EST PAS BELLE LA VIE AVEC NOS PRODUITS ?

## LES PRODUITS À DESTINATION DU GRAND PUBLIC

Nous avons réalisé les rêves les plus fous des foodies veggies : nos produits sont disponibles au grand public pour la consommation à domicile, mais aussi également à destination des restaurateurs et grossistes.



### *Lardons végétaux naturels et fumés 2x75g*

Les lardons vegans fabriqués en France juste avec des plantes sont l'alternative parfaite des lardons traditionnels. Ils agrémenteront tous vos petits plats habituels : pâtes carbonara, tartiflette, quiche...



#### CUISSON

Faire revenir les lardons végétaux quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, dans une poêle chaude, avec une bonne touche de matière grasse et une louche d'amour.



#### CONSERVATION

Conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°C (pas plus d'un mois). Le produit peut être conservé jusqu'à 24h après ouverture.



### *Bacon végétal 120g*

L'alternative 100% végétale à la poitrine de porc fumé au bois d'hêtre reproduit le goût si délicieux et caractéristique du bacon ! À intégrer dans tous vos petits plats préférés : le burger cochon sans cochon, le croque monsieur gourmand, la salade fraîche...



#### CUISSON

Faites revenir les tranches à la poêle à feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés.



#### CONSERVATION

Conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°C (pas plus d'un mois). Le produit peut être conservé jusqu'à 24h après ouverture.

## LES PRODUITS À DESTINATION DU FOOD SERVICE

D'après Vegoresto, en moyenne l'option végétale d'un restaurant constitue 18% de son chiffre d'affaires et c'est en constante évolution. La bonne nouvelle? La Vie™ remplace impeccablement la viande dans vos plats habituels. Avec nos produits, pas besoin de changer de recettes, juste de lardons. Elle est pas belle La Vie ?



### Lardons végétaux fumés

FORMAT 500g, SURGELÉS

#### CUISSON

##### TURBO CHEF

270° - Micro-onde 0% - Air 50% - 4min15 / 4min30

##### PLANCHA

Déposer les lardons à plat et laisser dorer 2 min. Retourner et laisser encore 3 min en remuant de temps en temps.



#### CONSERVATION

A conserver au congélateur à -18°C. Les produits non utilisés doivent être jetés. Ne pas recongeler un produit décongelé.



### Bacon végétal précuit

FORMAT 300g, SURGELÉ

#### CUISSON

##### MICRO-ONDES

Pour deux tranches :  
600w - 1 min

##### PLANCHA

Faire réchauffer les tranches 15 secondes de chaque côté.

##### TURBO-CHEF

270° - Micro-onde 0%  
- Air 50% - 45s

##### FRITEUSE

Dans une friteuse à 180° :  
5 secondes pour un bacon tendre. 15 secondes pour un bacon ultra crispy.



#### CONSERVATION

A conserver au congélateur à -18°C. Les produits non utilisés doivent être jetés. Ne pas recongeler un produit décongelé.



# 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. Histoire de mettre tout le monde d'accord.

## 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*

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.

autant de protéines aux 100g

50 % moins de graisse

8 fois moins d'acides gras saturés

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

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

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

🌻 **470 restaurants**  
La Vie™, partenaires officiel des 470 restaurants  
Burger King dans l'Hexagone.

## 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, végétans et viandards, demain aux quatre coins du monde. ”

*Romain Jolivet, Chief Marketing Officer.*

**LA VIE**  
FROM PLANTS WITH LOVE



# CEUX QUI ONT DONNÉ VIE À ... 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 dans son propre labo dans le 11e 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. Le succès grandissant de la marque pousse finalement l'équipe à faire de nouveau ses valises pour emménager dans des locaux de 1300m<sup>2</sup> dans le 15<sup>ème</sup>.

## QUELQUES CHIFFRES POUR LES PREMIERS DE LA CLASSE

7.1MD

Le marché de la viande végétale pèse en 2022, 7.1 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)

25M

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.

55%

55 % des consommateurs de bacon de porc interrogés ont noté le bacon végétal La Vie™ comme étant aussi bon ou meilleur que leur bacon de porc habituel.  
(\*Institut Technisens, juin 2022)



# AUJOURD'HUI ET DEMAIN: 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.

Après un succès fulgurant en France, La Vie™ déferle chez nos voisins anglais, gallois, belge, suisse et hollandais afin de clamer haut et fort sa mission : rassembler TOUS les bons vivants autour du végétal.

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

Le recrutement de 30 nouveaux talents est prévu sur 2023.

## 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



Les partenaires

# ILS VOIENT LA VIE EN ROSE



TASTER



NOT so DARK



bagelcorner



Land&Monkeys



BCHEF

season



TRANS GOURMET



groupe pomona



Carrefour



E.Leclerc

MONOPRIX



Intermarché

franprix



fritten werk

HONEST BURGERS



BYRON

Sainsbury's

WAITROSE & PARTNERS



JUMBO

Ahold



# OÙ NOUS TROUVER ?

# CONTACTS PRESSE

IMPULSE COMMUNICATION



*Marie Legrand*

Tel. 06 09 88 62 27

[marie@impulse-communication.fr](mailto:marie@impulse-communication.fr)

*Morgane Plantrou*

Tel. 07 80 93 09 05

[morgane@impulse-communication.fr](mailto:morgane@impulse-communication.fr)

