



Communiqué de presse
Septembre 2023

SOUS EMBARGO JUSQU'AU 7 SEPTEMBRE 20H00

Innovation mondiale : Le jambon végétal La Vie™ débarque en grande distribution !

Nouvelle sensation gourmande dans les assiettes françaises... La startup aux codes décalés La Vie s'attaque au monument français, le jambon, et le met à sa sauce : pas de cochon au menu, mais un produit 100% végétal ! A la fois innovation et rupture technologique, cette nouvelle pépite culinaire unique au monde fait son entrée dans les rayons des enseignes françaises et marque une révolution majeure dans le monde du végétal. Après avoir conquis les palais avec ses bacon et lardons végétaux devenus best seller du rayon, la startup française réinvente une partie de notre patrimoine culturel avec le 1er jambon 100% végétal, en tout point similaire au jambon de porc. Une première mondiale.

Disponible à partir du 7 septembre dans les rayons des enseignes : Intermarché, Leclerc, Auchan, Cora, U et en octobre chez Monoprix et Franprix ainsi qu'auprès **des restaurateurs et professionnels du métier**, maintenant on peut être contre l'élevage intensif, et pour le jambon-beurre !

Face aux enjeux planétaires, La Vie™ réinvente le traditionnel jambon beurre

La mission de la marque **est ancrée dans l'urgence de changer les habitudes alimentaires pour contrer les impacts dévastateurs de l'élevage intensif sur la planète**, le réchauffement climatique et la déforestation, tout en gardant à l'esprit qu'il est possible de le faire de façon fun, sans renier le plaisir.

Imaginez un jambon qui reproduit à la perfection tout ce qu'on aime dans le jambon traditionnel, sans le cochon ! Les consommateurs en rêvaient, La Vie™ l'a fait ! Après 5 ans de R&D la startup française propose aujourd'hui l'alternative végétale unique à l'un des produits **le plus emblématique des frigos français** (2,9 milliards d'euros en retail¹).

Comme à son habitude, La Vie™ ne fait aucun compromis et le résultat est bluffant : **le goût, la texture, l'aspect visuel, tout y est !** Avec cette innovation, la startup entre dans une

¹ Etude France Agrimer - La consommation des produits carnés en 2021



Communiqué de presse
Septembre 2023

SOUS EMBARGO JUSQU'AU 7 SEPTEMBRE 20H00

nouvelle ère culinaire et fait face au réchauffement climatique et aux dommages de l'élevage intensif.

Une recette unique au monde

Le jambon végétal est le résultat d'un défi technologique inédit alliant une texture parfaite, un goût inégalé et une teneur en protéines de **19,5g pour 100g**, répondant aux besoins nutritionnels : le tout dans une tranche d'à peine plus **d'1 mm d'épaisseur**.

Couronnée de succès en remportant le titre de "Saveur de l'année 2023" et Lauréate du prestigieux concours mondial "Carrefour Plant-Based contest" (**parmi 250 produits internationaux et avant même sa sortie**), cette toute dernière innovation fait déjà beaucoup parler d'elle.

Concocté en Vendée à partir de protéines de pois et de protéines de soja (sans OGM bien sûr), et 0 agent de texture, sa recette n'a rien à cacher et peut se vanter d'une liste de seulement **7 ingrédients (autant que le leader du jambon de porc en France) à plus de 90% d'origine européenne** :

- Protéines de pois réhydratées,
- Protéines de soja réhydratées,
- Arômes,
- Sel,
- Concentré de radis,
- Acétates de potassium (un sel de vinaigre pour la conservation),
- Acide lactique végétal,
- **Sans nitrite bien sûr !**
- **Et évidemment, sans Copain, le cochon.**

Une composition qui lui vaut bien entendu une **pastille verte sur Yuka !**

Conditionnement : 4 tranches, 120gr

Conservation : 28 jours

Température : 0-4°C





Communiqué de presse
Septembre 2023

SOUS EMBARGO JUSQU'AU 7 SEPTEMBRE 20H00

Comparons des torchons avec des torchons

Même à propos du prix, le jambon La Vie™ n'a rien à envier à son homologue carnivore :



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 joyeuse marque 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™ 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 et [instagram.com/laviefoods.fr](https://www.instagram.com/laviefoods.fr)

Contacts presse :

Agence Impulse Communication Paris

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