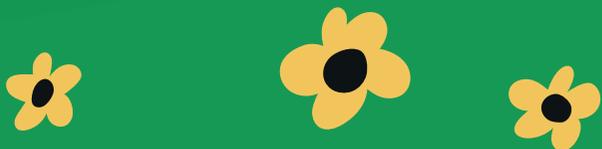


LA VIE

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⁽¹⁾. 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 !



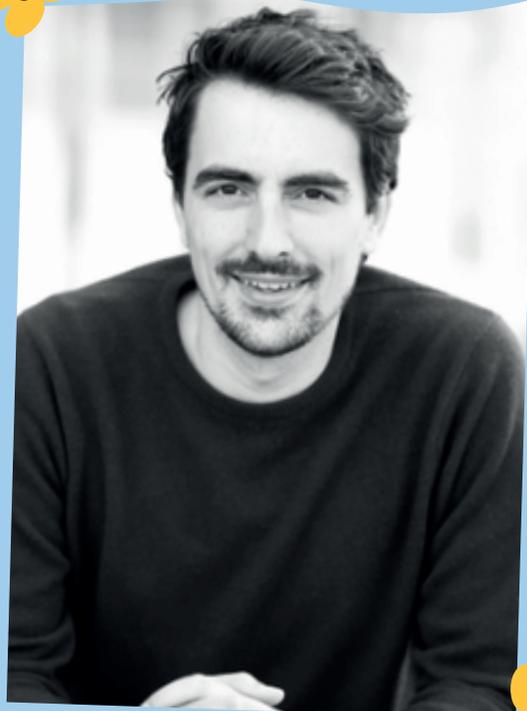
DU VÉGÉTAL POUR LES VIANDARDS ET LES VÉGANS.

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

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 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 ?

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



Lardons végétaux naturels & fumés au bois de hêtre

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.



Retail 2x75gr et food service Lardons Fumés. Existe en format crus et surgelés
Format 500g - PCB 6

3,19€^{PMC}

2x75g



Bacon végétal

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)



Retail cru 120gr et food service :
Bacon précuit surgelé 300gr
PCB 8 et en version Bacon Bits.
Topping de bacon précuit surgelé :
Format 500gr - PCB 8

2,99€^{PMC}

120g

Nouveau



Jambon végétal

Innovation mondiale et Lauréat du concours "Carrefour Plant-Based contest", le jambon 100% végétal est fabriqué en France à partir de protéines de pois et de protéines de soja sans OGM et sans aucun agent de texture. Sa composition ne compte que 7 ingrédients à 90% d'origine européenne ce qui lui vaut une pastille verte sur Yuka. Aussi simple à utiliser que le jambon traditionnel, il se consomme froid ou chaud. Son goût et sa texture unique, en fait l'alternative végétale parfaite pour toutes vos recettes du quotidien.



Conservation : Conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°C (pas plus de 28 jours).



Format retail 4 tranches 120gr et foodservice 10 tranches 400gr

3,59€^{PMC}

120g

Plus de 23 prestigieuses récompenses à leur actif



OÙ RETROUVER NOS CHERS PROTÉGÉS ?



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. 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.

33 % 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⁽⁵⁾

1ère position

pour le La Vie Bacon Burger dans l'enseigne
de restauration HANK⁽⁶⁾

1ère position

pour les saveurs de l'année 2022 pour
les lardons ET le bacon végétal La Vie⁽⁷⁾

1ère rotation du rayon au mètre linéaire

TOP 3 des ventes d'alternatives à la viande en supermarché et hypermarché pour les lardons végétaux fumés

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 viandards, demain aux quatre coins du monde.

Romain Jolivet, Chief Marketing Officer.



Les résultats



Partenaire officiel des
+ de 475 restaurants
Burger King en France.

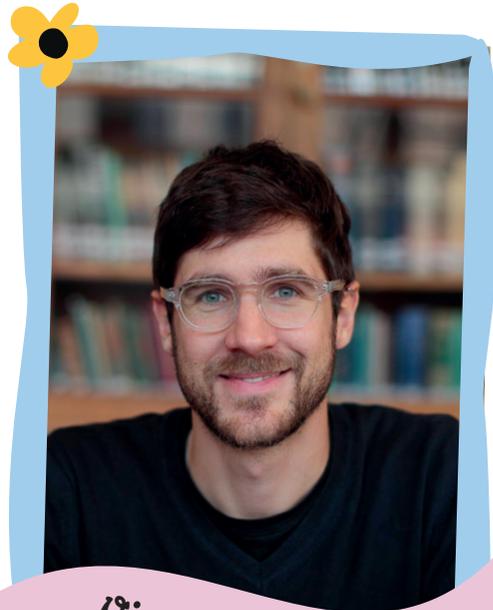


CEUX QUI ONT DONNÉ LA VIE À... LA VIE™



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 végétan 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 !

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 1300m² dans le 15ème.

QUELQUES CHIFFRES POUR LES PREMIERS DE LA CLASSE

7.1 MD

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%

La première barrière à la transition est le goût. 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. (* étude Institut Technisens, juin 2022)

C'EST UN JUIF, UN VIANDARD,
UN MUSULMAN ET UN VEGAN
À LA MÊME TABLE.
ET C'EST PAS UNE BLAGUE.



AUJOURD'HUI ET DEMAIN: LA VIE APRÈS LA VIE™

En janvier 2022, La Vie™ annonce une Ire 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 et hollandais afin de clamer haut et fort sa mission : Rassembler TOUS les bons vivants autour du végétal.

Avec une croissance des ventes multipliée par 3 en seulement un an, La Vie™ a un objectif de chiffre d'affaires de de 14,9 millions d'euros d'ici fin 2023.

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 P1 2022 Carrefour HM
- (6) Ventes internes HANK
- (7) Résultats saveurs de l'année 2022

OÙ NOUS TROUVER ?

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

 @laviefoods.fr

 @laviefoods.fr

 @laviefoods

CONTACTS PRESSE

IMPULSE COMMUNICATION

Marie Legrand

Tel. 06 09 88 62 27

marie@impulse-communication.fr

