

La start-up Umiami rachète une partie du site Knorr pour produire en Alsace des alternatives végétales à la viande

Par Lucie Dupin, le 01 décembre 2022

La start-up francilienne Umiami va racheter au groupe Unilever une partie de l'ancienne usine bas-rhinoise des soupes Knorr. L'objectif est d'y produire à grande échelle des "filets" végétaux comme alternatives aux produits carnés pour le marché de la restauration.



Umiami a racheté l'usine Unilever de Duppigheim (ex-Knorr) pour y produire des filets végétaux alternatifs aux produits carnés. — Photo : Umiami

C'est un nouvel acteur de l'agroalimentaire qui pourrait bien rebattre les cartes du paysage industriel en Alsace. La jeune entreprise Umiami, lancée en Essonne en 2020 par Martin Habfast et Tristan Maurel, issus d'HEC et de Centrale Paris, annonce vouloir installer en Alsace une unité de production d'alternatives végétales à la viande. Pour ce faire, elle a signé auprès du groupe néerlandais-britannique Unilever (CA 2020 : 50,7 Md€) une promesse de vente pour le rachat de l'ancienne [usine Knorr à Duppigheim, dans le Bas-Rhin, qui a cessé son activité de production de soupes en 2021](#). Avec, à la clé, la création de 200 emplois. L'acte de vente devrait avoir lieu d'ici la fin du mois de décembre.

La technologie développée par Umiami en partenariat avec les unités de recherche de Centrale Paris, de l'Université technique de Munich et d'AgroParisTech et brevetée, reproduit dans des "filets" au plus juste le goût et la texture des fibres animales en faisant appel aux propriétés des plantes.

Produire à grande échelle

Cette phase d'industrialisation à grande échelle intervient après deux ans de R & D et de travail sur une unité pilote. La jeune entreprise d'une quarantaine de collaborateurs et d'une dizaine d'intérimaires vise la production de 7 500 tonnes par an et par ligne de production "en vitesse de croisière", et même 22 000 tonnes à terme. À

Duppigheim, les dirigeants d'Umiami veulent valoriser certains équipements existants. Ils estiment ainsi "avoir un impact environnemental plus vertueux qu'une construction d'usine ex nihilo".

L'unité de production de 14 000 m² sur un terrain de 3,7 hectares sera opérationnelle au second semestre 2023 et emploiera 65 personnes. Umiami s'engage sur le rachat de deux bâtiments, l'autre moitié de l'ancien site Knorr devrait être reprise par un promoteur immobilier alsacien.

À terme, le site Umiami pourrait générer quelque 200 emplois. S'adressant au marché BtoB de la restauration, l'entreprise innovante destine sa production sortant des lignes alsaciennes aux marchés européen et nord-américain.

Un terreau alsacien propice

L'ambition est grande pour Umiami mais la "foodtech" a les coudées franches depuis sa levée de fonds en série A de 26,5 millions d'euros bouclée au printemps 2022 (auprès des fonds Astanor Ventures, Redalpine, French Partners et des investisseurs historiques Verso Capital, Newfund, Kima Ventures et le fonds French Tech Seed).

En Alsace, la jeune entreprise innovante a trouvé un accueil favorable de la part de l'écosystème local. "Le savoir-faire industriel de la région et le positionnement stratégique au cœur de l'Europe nous ont convaincus que l'Alsace était propice à notre développement. Nous sommes ravis de pouvoir ainsi contribuer à la création d'emplois locaux et à la souveraineté alimentaire nationale en nous implantant à Duppigheim", souligne Tristan Maurel, cofondateur et PDG d'Umiami. La start-up a notamment bénéficié d'un accompagnement de la part de la Région Grand Est (accompagnement au financement à hauteur de 3 millions d'euros) et des services de l'Adira, agence de développement économique en Alsace.

Si le montant total de l'investissement n'est pas communiqué, Umiami bénéficie du dispositif "Start-up et PME industrielles" du plan France 2030, opéré par Bpifrance, et d'une subvention d'État de sept millions d'euros pour l'aide à l'implantation industrielle.