

Le spécialiste de la viande végétale Umiami boucle une nouvelle levée de fonds pour accélérer son développement industriel

Umiami, producteur de filets de simili-poulet à partir de végétaux, annonce une nouvelle levée de fonds de plus de 32,5 millions d'euros. Elle lui servira notamment à assurer le démarrage de la production sur son site de Duppigheim (Alsace) d'ici début 2024.

Pierre-Henri Girard Claudon
03 octobre 2023 \ 07h00



© Umiami - Umiami s'est installé sur le site de l'ancienne usine Knorr (Unilever) en Alsace.

Les alternatives végétales à la viande battent de l'aile ? La jeune pousse francilienne Umiami, qui fabrique des filets de simili-poulet à partir de protéines végétales, accélère. Elle annonce ce 3 octobre boucler une nouvelle levée de fonds de 32,5 millions d'euros, de quoi porter à 100 millions d'euros les financements obtenus depuis sa création en 2020. En ligne de mire, le lancement de son usine à Duppigheim en Alsace début 2024.

Ce site, ancienne propriété d'Unilever, a été acquis fin 2022 par Umiami. «*Nous l'avons complètement renové, indique Martin Habfast, l'un des cofondateurs. Nous y avons installé une ligne de production, la nouvelle levée de fonds va nous permettre de procéder à son démarrage et d'atteindre une capacité de production de 7500 tonnes.*» L'entreprise cherche aussi des débouchés pour ses produits et annonce ouvrir un bureau aux Etats-Unis. A noter que contrairement à une entreprise comme HappyVore, Umiami est un simple fournisseur d'ingrédients.

Processus de fabrication unique

La jeune pousse française espère se démarquer par son processus de fabrication, qui selon la formule admise dans le secteur naissant des simili-viandes, doit donner le

goût et la texture du «vrai». Umiami explique aussi – on n'en saura pas plus – avoir développé « une technologie propriétaire de texturation, baptisée «umisation». Elle permet la reproduction parfaite du goût et de la texture de filets de plus de 1,5 cm d'épaisseur, tout en conservant les mêmes qualités nutritionnelles. Cette innovation est une première à l'échelle mondiale, avec des recettes simples de moins de 10 ingrédients, sans agent texturant ou additif controversé », souligne l'entreprise dans un communiqué.

Umiami est donc en bonne voie pour passer à l'échelle industrielle après avoir monté un site «*pilote*» d'une capacité de production de 100 tonnes en région parisienne. Il faudra donc s'atteler au développement commercial en parallèle de la mise à feu industrielle. Fin août, la jeune pousse a annoncé la signature d'un partenariat afin de faire son entrée dans les supermarchés suisses. En attendant l'Amérique...