



Accélérer le développement durable en  
créant une meilleure viande que la viande  
animale.

INNO FOOD & co, 15.06.2023

planted.





## 10 milliards d'humains

Accroissement de la population mondiale d'ici 2050. Besoin d'être nourrie de manière plus durable.



## 15 % des GES

1/4 des émissions mondiales de gaz à effet de serre proviennent de l'alimentation. Plus de la moitié de celles-ci sont produites par l'élevage d'animaux.



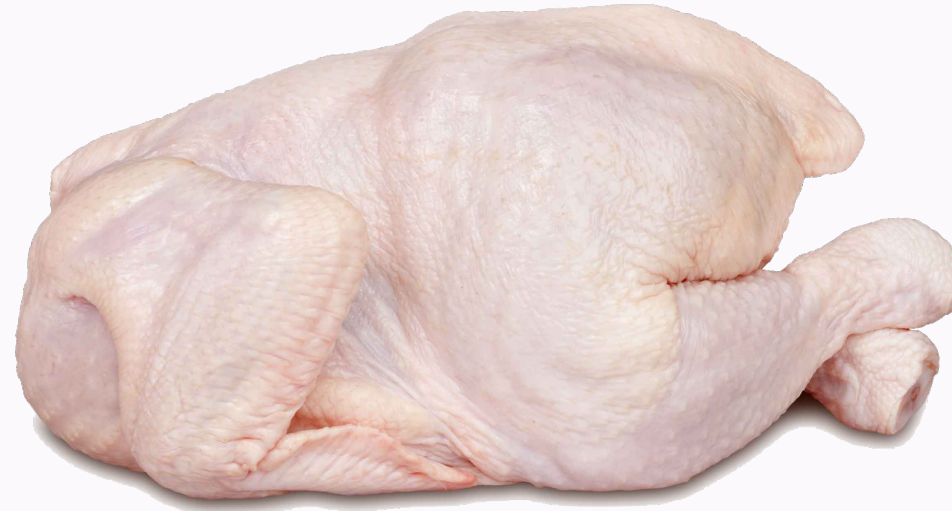
## 91 % de destruction

Le bétail d'élevage est à l'origine de la grande majorité des destructions de forêts tropicales.



## 50 milliards de poulets

136 millions de poulets sont tués chaque jour. 50 milliards sont élevés et abattus pour leur viande chaque année.



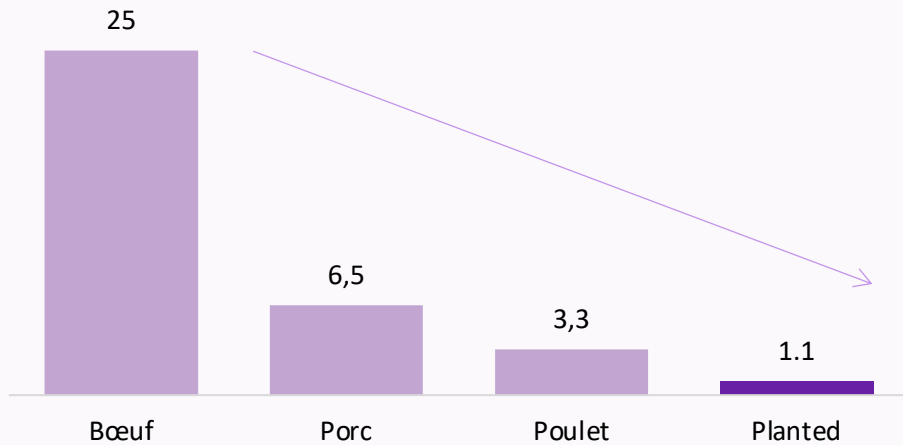
**+ 14%**

**Augmentation prévue de la production mondiale de viande animale entre 2020 et 2029**

## Nouveau processus - vulnérabilité et inefficience

Les protéines animales sont beaucoup plus vulnérables aux changements de prix des intrants, et comme Planted est beaucoup plus efficace, il ne subit pas l'inflation de la même manière.

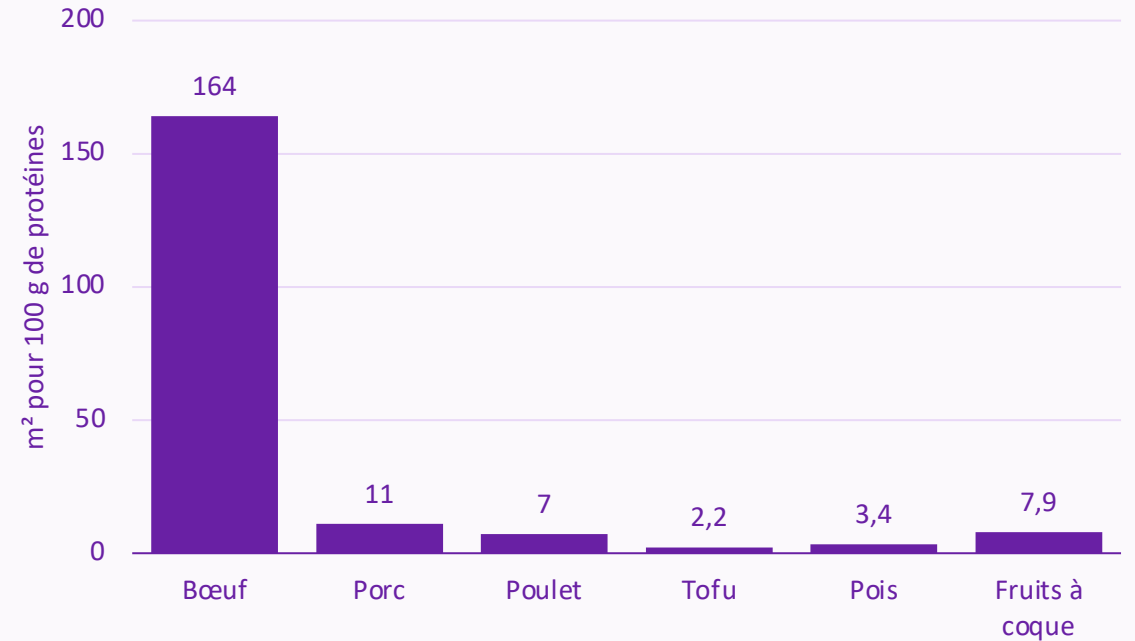
Intrants alimentaires (kg) pour 1 kg de viande



Source : Alexander et al. (2016), WRI, Company analysis

Les protéines alternatives ralentissent le changement climatique, avec des bénéfices connexes pour la terre, l'eau et la santé.

Utilisation des terres



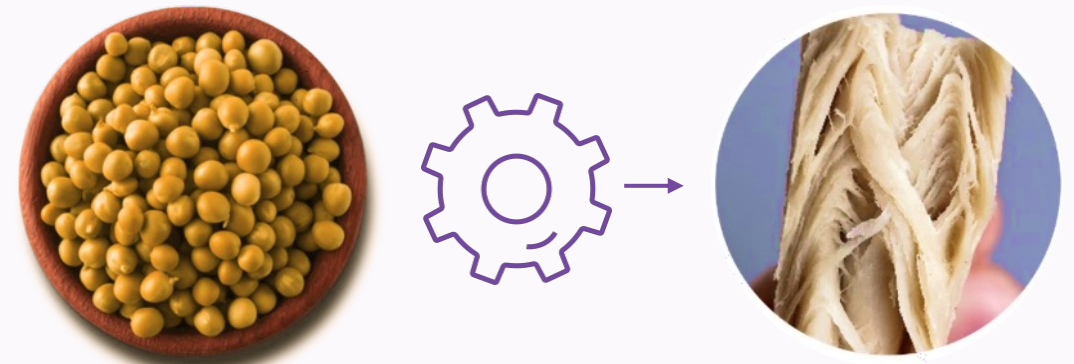
Source : Poore and Nemecek, Science (2018)



## Ancien processus : Nourrir et tuer des animaux



## Nouveau processus : La méthode #Planted



Nous voulons accélérer la **transition alimentaire** du consommateur sur des sources d'apport en **protéines saines et respectueuses des animaux et de l'environnement.**

# La première production transparente de viande





Oui, nous avons  
faim. Et surtout de  
changement



# Des entrepreneurs et scientifiques inspirés pour révolutionner l'industrie



Spin-off de l'École polytechnique fédérale (ETH), Planted est fondée en 2019 et développe une propriété intellectuelle basée sur son approche technologique d'extrusion et de fermentation.



# Une évolution rapide depuis sa fondation en juillet 2019



Grande Distribution :

6200+

Restauration :

5000+

Boutique web (expéditions) :

Europe

Employés :

280+

Financement à ce jour (en CHF) :

115 M

Marchés:

7

# La méthode Planted se développe. Voici nos partenaires et clients actuels

Distributeurs, restaurateurs, gastronomie, secteur alimentaire dans 7 pays.





Grande  
distributionAucun  
additif

Restauration

Nous apportons de  
délicieuses protéines  
végétales avec la liste  
d'ingrédients  
la plus courte du  
marché

Boutique en ligne



Nous  
zapppons  
les animaux



# Meilleur que la viande animale



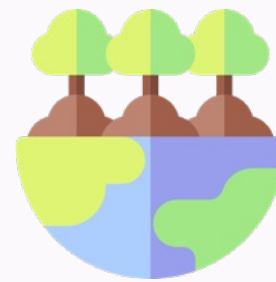
## Goût

Le profil gustatif est obtenu grâce au processus plutôt qu'à des additifs.



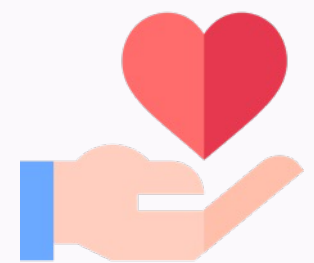
## Prix

Parité de prix avec la viande animale selon le coût réel en 2025, de manière absolue d'ici 2030.



## Environnement

Réduire l'impact environnemental de 5 à 10 fois en termes d'utilisation de terres, d'eau et d'équivalents CO<sub>2</sub>.



## Santé et nutrition

Riche en protéines et en fibres, vitamine B12, faible en graisses saturées, et sans antibiotiques.





Culture



Farine végétale



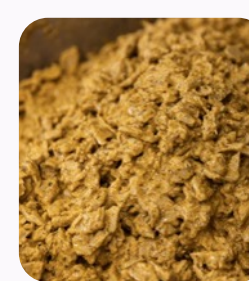
Extrusion



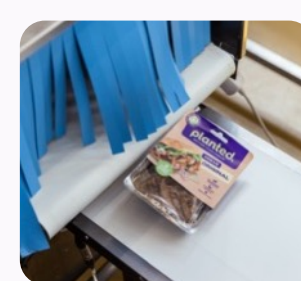
Fermentation



Découpe



Marinade



Conditionne-ment



Pour un  
monde meilleur  
et plus  
couvreux !





**Protéines**  
**Fibres alimentaires**  
**Peu de graisses saturées**  
**Vitamine B12**

Aucun  
additif



# Planted n'est pas seulement une alternative à la viande, c'est est un ajout à une alimentation saine riche en nutriments

| Nutrient content   | Unit    | planted.<br>chicken | Chicken<br>(avg.) | planted.<br>Pulled | Pork (avg.) |
|--------------------|---------|---------------------|-------------------|--------------------|-------------|
| Energy             | kcal    | 151                 | 134               | 176                | 160         |
| <b>Fat</b>         | g/100g  | <b>2.9</b>          | <b>5.3</b>        | <b>6.1</b>         | <b>8.3</b>  |
| Of which saturates |         | 0.6                 | 1.6               | 0.7                | 2.9         |
| Carbohydrate       |         | 2.1                 | 0.1               | 2.9                | 0           |
| <b>Fibre</b>       |         | <b>4.4</b>          | <b>0</b>          | <b>5.1</b>         | <b>0</b>    |
| <b>Protein</b>     |         | <b>24.2</b>         | <b>21.6</b>       | <b>24.9</b>        | <b>21.4</b> |
| Salt               |         | 0.8                 | 0.1               | 0.8                | 0.2         |
| VitB12             | µg/100g | 1.25                | 0.46              | 1.25               | 0.77        |
| Iron               | mg/100g | 5.1                 | 0.5               | 5.3                | 1.0         |

- ✓ 100% ingrédients naturels
- ✓ Aucun additif
- ✓ Fournit toutes les protéines dont vous avez besoin
- ✓ Faible en gras, sans cholestérol
- ✓ Fournit des fibres pour un effet bénéfique pour la santé
- ✓ Apporte des micronutriments essentiels

# Planted fournit toutes les protéines nécessaires

- Quelle que soit la source de protéines (planted, animaux, cellules individuelles), toutes les protéines ont les mêmes éléments constitutifs appelés les acides aminés.
- Les légumineuses telles que les pois sont généralement riches en acides aminés tels que la lysine, la leucine et la phénylalanine, mais plutôt faibles en méthionine et en cystéine.
- Planted fournit tous les acides aminés essentiels

Diversité  
des  
protéines

**La meilleure disponibilité de protéines végétales est obtenue en combinant des légumineuses, des graines et des céréales en un seul repas.**

Haute teneur  
en protéines



Rendre le  
monde meilleur,  
bouchée après  
bouchée





# Le cycle de vie du planted.chicken

32 %

## Stockage & transport

Les émissions restantes sont causées par les infrastructures de stockage, l'électricité utilisée pour le refroidissement et/ou les produits congelés, et tous les transports impliqués dans la distribution.

29%

## Emballages

Notre objectif est de trouver des solutions d'emballage qui répondent à nos besoins en termes de sécurité alimentaire et d'impact environnemental. Cela comprend la prise en compte des émissions provenant du traitement et de l'élimination des matériaux dans le cycle de vie de l'emballage.

2 %

## Production

Le traitement (biostructuration, découpe, marinade) et le stockage ont de faibles émissions, avec 100% de l'électricité provenant de l'hydroélectricité et 80% du chauffage couvert par la récupération d'énergie.

37 %

## Production des ingrédients

Bien que la culture soit moins nocive pour l'environnement que dans l'agriculture animale, la production agricole de matières premières naturelles comme les pois et leur transformation contribue encore de manière significative à l'empreinte carbone d'un produit.



## planted.chicken

**-77 %**

d'émissions de gaz à effet de serre  
par rapport à un blanc de poulet animal\*\*

**-85 %**

eau utilisée

## planted.pulled

**-83 %**

d'émissions de gaz à effet de serre  
par rapport à de l'effiloché de porc\*\*

**-75 %**

eau utilisée

## planted.schnitzel

**-87 %**

d'émissions de gaz à effet de serre par rapport  
à une escalope de porc à la milanaise\*\*

**-90 %**

eau utilisée

## planted.kebab

**-87%**

d'émissions de gaz à effet de serre  
par rapport à un kebab animal\*\*

**-85 %**

eau utilisée





### Opérations

- Énergie 100 % renouvelable
- Récupération de l'énergie
- Soutien à la mobilité verte



### Équipe et communauté

- Environnement de travail respectueux et divers
- Cofondateur de la Swiss Protein Association
  - Sensibilisation des clients



### Économie circulaire

- Protéines surcyclées pour le planted.pulled
- Retraitement optimisé pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- Matériaux de conditionnement réutilisables



### Rapports et données

- Mesure de l'impact (CO2 et eau)
- Rapport annuel sur le développement durable
- Évaluation du cycle de vie de tout le portefeuille de produits



### Approvisionnement local et durable

- Diversité des protéines végétales
- Pas d'approvisionnement en forêt humide
  - Approvisionnement local



### Conditionnement respectueux de l'environnement

- PET recyclé pour la distribution en Suisse
  - Matériaux 100 % recyclables
  - Carton certifié FSC



À quoi  
ressemblera  
l'assiette de  
demain?



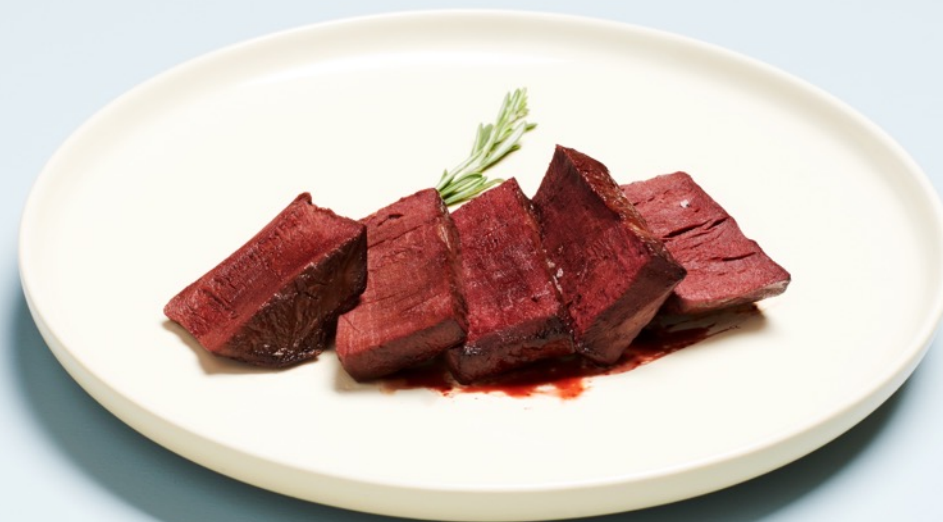
L'assiette de demain



Déjà disponible  
pour vos **grillades**  
de cet été!



# Quelques-uns de nos produits de nouvelle génération





L'assiette de demain



Actuellement dans  
nos **labos de**  
**recherche...**



# MERCI

