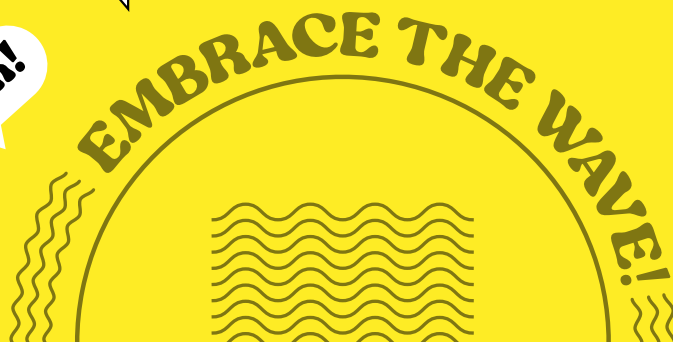




DOSSIER DE PRESSE 2022



Sommaire

1.	Onami Foods en bref	3
2.	Onami Foods : embrace the wave!	4
3.	Un produit phare : les nuggets marins végétaux	5
4.	Un engagement fort, respectueux des ressources de la planète	6
5.	Le végétal, un marché en plein essor	7
	Contact	8





ONAMI FOODS EN BREF

Raison sociale

ONAMI FOODS
27, rue de Brizeux, 35700 RENNES

Année de création

2021

Effectif

3

Organigramme

Charles FOUQUET, Co-Fondateur & CEO
Benjamin DEVOS, Co-Fondateur & COO
Amélie CATELOT, Head of Food Science & Innovation

Activités

Préparation de plats cuisinés
à base d'**algues** et de **plantes**

Offre

3 produits

Zone de Chalandise

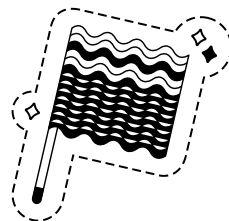
Internationale

Marchés cibles

Alimentaire, restauration

2.

ONAMI FOODS : EMBRACE THE WAVE!



Nami = « la vague » en japonais et « O » préfixe de grandeur.

L'aventure prend sa source en Bretagne en 2021 autour de l'**engagement de plusieurs amis** réunis par la volonté de changer nos modes de consommation alimentaire.

De leurs réflexions naît cette vague, ce mouvement vers l'avant pour un meilleur écosystème alimentaire visant à préserver la biodiversité et nos océans.



LEUR MISSION ?

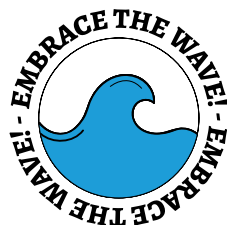
Sauver le monde marin en proposant des recettes marines savoureuses à base d'algues et de plantes pour tous les gourmands engagés.

Pour consommer de manière plus responsable et saine, Onami Foods propose ainsi plusieurs **alternatives végétales** aux poissons et fruits de mer au travers de recettes entièrement véganes, sans OGM, soja ni huile de palme.

Non seulement **innovantes et durables**, elles sont également **nourissantes et savoureuses**.

Tout cela grâce à une **ressource aussi mésestimée qu'abondante, écologique et riche en bienfaits nutritifs** : l'**algue**, combinée aux plantes et aux céréales.

Créés en cuisine et travaillés en laboratoire, les produits **Onami Foods** ont été conçus autour de recettes simples, naturelles, **sans additifs ni transformation**, afin d'en garantir la digestibilité. Et afin de concilier bonne conscience et plaisir gustatif, les équipes ont travaillé sur le goût dans le but d'offrir une **expérience mémorable** au consommateur.



3.

UN PRODUIT PHARE : LES NUGGETS MARINS VÉGÉTAUX

Lancés le 1^{er} décembre 2021, les nuggets marins végétaux sont **fabriqués à partir d'algues** avec un enrobage croustillant au riz soufflé. Leur particularité ? Un goût et une texture qui se rapprochent des bâtonnets de poisson blanc de notre enfance. Car il s'agit avant tout de se faire plaisir tout en découvrant un produit marin innovant.

Comme alternative révolutionnaire aux produits marins, Onami Foods a développé une recette unique, utilisant des ingrédients naturels d'origine européenne, et composée de végétaux et d'algues :

INGRÉDIENTS :

- Farine de riz 66,90%, eau, huile de tournesol, **algue et poudre d'algue** (*protéines microalgues Chlorella et algue verte Wakame qui apporte minéraux, vitamines et prébiotique*).
- Amidon de pois, amidon natif de pommes de terre, fibre de citron, arômes naturels, sel, arôme, mélange de romarin et extrait de citron, extrait de fer.

Poids : 23gm net/pièce, conditionnement en barquette de 230gm (env. 10 pcs)

Dimensions produit : longueur 4.5cm x largeur 2.5cm x hauteur 1.5cm

DLC : 15 jours en barquette operculée, conservation à +4C

ENROBAGE :

Chapelure (*farine, sel, huile, levure*), **farine de blé**, riz soufflé (*farine de riz, dextrose de maïs, dextrose de blé*).

Herbe (*persil, huile de pépin de tournesol*).

Conditionnés dans une barquette en carton recyclé de 10 pièces, les nuggets marins végétaux sont innovants, exquis et respectueux de nos océans.

Ils se conservent 15 jours au frais et sont vendus à un prix kg moyen équivalent à celui du poisson.

Et pour révéler le croustillant des nuggets, il suffit de les réchauffer au four à 210°C pendant 12 minutes.



4.

UN ENGAGEMENT FORT, RESPECTUEUX DES RESSOURCES DE LA PLANÈTE

Changement climatique, risques d'intoxication alimentaire (métaux lourds, microplastiques, antibiotiques), effondrement de la biodiversité et des stocks marins... le constat est sans appel et un changement radical des habitudes de consommation est plus que nécessaire.

90 M de tonnes/an

de poissons pêchés
dont 22M jetées (global)

38,5 M

de tonnes de prises
non consommables

58 %

des stocks mondiaux de poissons
sont exploités au maximum

51 trillions

de particules microplastiques
dans les océans en 2017

**DON'T WORRY
EAT ONAMI**

Afin de répondre autant que faire se peut à ces problématiques - liées à la consommation massive des ressources marines issues de la surpêche - et contribuer à la remise en équilibre de la biodiversité marine menacée par la surconsommation, la surpêche et l'aquaculture intensive, **Onami Foods a conçu des recettes créatives qui limitent leur impact sur l'environnement et sur la santé.**

Une attention toute particulière a d'ailleurs été apportée, au choix des matières premières en passant par la création des recettes, l'utilisation des ingrédients et leur emballage en carton recyclé label FSC.

AVEC ONAMI FOODS C'EST 0 DANGER, 0 PÊCHE, 0 POLLUTION.

Sources : Geo reportage 12/2020 // WWF FishForward 2017 // L'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 2019 // Parlement Européen 11/2018

5.

LE VÉGÉTAL, UN MARCHÉ EN PLEIN ESSOR

Le flexitarisme prend une ampleur sans précédent et répond aux besoins d'une consommation consciente et engagée, plus respectueuse de l'environnement.

En effet, selon une étude menée par AT Kearney en 2019, la part de marché des protéines végétales suit une progression exponentielle, tandis que le marché des protéines animales subit des baisses liées aux nouveaux modes de consommation.

D'ailleurs, selon nos estimations, en 2025, le marché de la seafood végétale mondiale pourrait franchir les

400 mio. € !  ONFFF!

Pourtant, il existe à ce jour seulement 30 marques de seafood végétales actives et commercialisées dans le monde contre plus de 100 marques pour les viandes et laits végétaux.

C'est pourquoi Onami Foods allie audace et écologie, pour proposer des produits sains et respectueux, remis au goût du jour.



Contacts

JETEZ-VOUS À L'EAU, CONTACTEZ-NOUS
POUR CHANGER L'ALIMENTATION ET LE MONDE DE DEMAIN !

PRESSE

presse@onamifoods.com

ONAMI FOODS

Onamifoods.com

contact@onamifoods.com

27, rue de Brizeux 35700 Rennes

