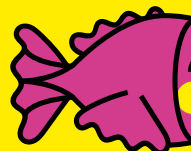
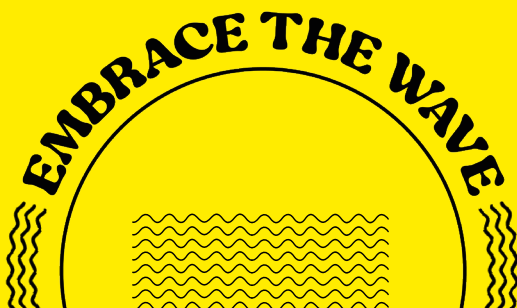
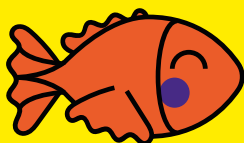


# Dossier de Presse



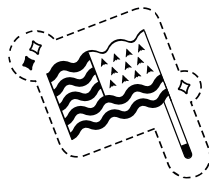
# Sommaire

1. ONAMI FOODS EN BREF ..... 3
2. ONAMI FOODS : EMBRACE THE WAVE! ..... 4
3. UN PRODUIT PHARE : LE FILET MARIN VÉGÉTAL..... 5-6
4. LE VÉGÉTAL, UN MARCHÉ EN PLEIN ESSOR..... 7
5. UN ENGAGEMENT FORT, RESPECTUEUX  
DES RESSOURCES DE LA PLANÈTE..... 8



# 1.

## ONAMI FOODS EN BREF



### RAISON SOCIALE

Onami Foods  
27, rue de Brizeux, 35700 RENNES

---

### ANNÉE DE CRÉATION

Mai 2021

---

### OFFRE

6 produits (10 références dès décembre 2022)

---

### ZONE DE CHALANDISE

France, UE, international

---

### MARCHÉS CIBLES

Alimentaire, B2B/RHD (Restauration Hors Domicile), B2C/  
Retail et D2C Online-eCommerce

---

### ACTIVITÉ

Préparation de plats cuisinés (code NAF 10.85), des plats  
végan, à base d'algues et de plantes !

---

### EFFECTIFS

11

---

### ORGANIGRAMME EXÉCUTIF

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

---



# 2.

## ONAMI FOODS : EMBRACE THE WAVE !

*La vague végétale*

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

Un nom qui revêt un sens en lien avec l'activité d'Onami Foods ainsi qu'une phonétique courte et « pêchue » !

**L'aventure prend sa source en Bretagne en 2021** autour de l'engagement d'amis œuvrant dans l'agroalimentaire et réunis par **la volonté de changer nos modes de consommation pour un meilleur écosystème alimentaire**. De leurs réflexions naît cette vague, cet élan visant à créer des bonnes recettes marines innovantes et durables, afin de mieux préserver la biodiversité de nos océans.



### Leur mission

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

INGRÉDIENTS  
100%  
NATURELS

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

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, sans soja ni huile de palme, sans colorants ou additifs chimiques ; **du 100% « clean label »** !

Non seulement innovantes et durables, elles sont également nourrissantes et savoureuses ! Le prisme du goût est le plus fondamental selon Onami.

Créés en cuisine et travaillés en laboratoire, **les produits Onami Foods ont été conçus autour de recettes simples, naturelles**, à l'opposé des produits ultra-transformés, ce afin d'en garantir la digestibilité. Et afin de concilier bonne conscience et plaisir gustatif, les équipes ont essentiellement travaillé sur le goût, encore une fois l'algue y joue un rôle prépondérant, dans le but d'offrir une expérience mémorable au consommateur.

**La première gamme de « Fish&Chips »** ou batônnetts de poisson végétal rappellera sans équivoque vos souvenirs d'enfance ou d'ado, ces fameux batônnetts d'un certain Capitaine I\*\*OO... Des émotions retrouvées et une dégustation déculpabilisée, respectant « mother nature » et Poséidon !



# 3. UN PRODUIT PHARE : LE FILET MARIN VÉGÉTAL



Ce produit innovant nous l'avons appelé « **Filet XOXO** » ! Comme tout le reste de la gamme. Avec des noms rappelant les tendres messages envoyés par sms ou whatsapp, il s'agit de projeter une image fun et en phase avec le cœur de cible de l'offre végétale, à savoir les Millenials, entre 25 et 30 ans.

Nos filets marins végétaux sont fabriqués avec deux algues : **le Wakamé**, une algue marine récoltée au large des côtes bretonnes, très utilisée dans la gastronomie japonaise, et **la Chlorelle** (*Chlorella vulgaris*), une micro-algue produite en bioréacteur ; puis des plantes et céréales : de la protéine de pois chiche et de riz, enfin les filets ont une faible teneur en sel, l'iode venant des algues, des exhausteurs de goût ! Le tout, enrobé d'un croustillant tempura à base de blé, de maïs et de riz.

## DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS

Riz 33,7%, eau, Amidons natifs (pois et pommes de terre), algues (Chlorelle et Wakame), huile de tournesol, protéine de pois chiche, fibre de citron, arômes naturels, sel, arôme, extrait de fer.

## ENROBAGE

Blé (semoule, gluten et amidon), Maïs (farine et amidon), Pommes de terre (amidon), Riz (farine), Levure, poudres à lever (E450i et E500ii), sel.



# 3. UN PRODUIT PHARE : LE FILET MARIN VÉGÉTAL

Ils sont conditionnés dans **une barquette de 2 pièces pour un poids de 205gm**. Cette barquette est en **carton recyclé labellisée PEFC** et **contient 90% de plastique en moins** que les barquettes traditionnelles en PET. Un choix totalement cohérent avec le positionnement de la marque Onami et de ses valeurs. Ils se conservent dans leurs barquettes operculées pendant 15 jours au frais à +4°C. Ils sont vendus à un prix kg moyen équivalent à celui du poisson type Fish and Chips soit environ « 25€ du kg, le PVCI (Prix de Vente Consommateur Indicatif) est de 5.95€/pièce.

Et pour révéler le croustillant des filets, il suffit de les réchauffer avec un généreux filet d'huile végétale ; à la poêle ou au four à 200°C pendant 10 minutes.

Ces filets sont aussi vendus aux professionnels de la CHR en format 5kg vrac et congelés.



**UN FILET  
D'HUILE D'OLIVE**



**12 MIN  
210 °**



**10 MIN  
T8**



**3 MIN  
180°**



# 4.

## LE VÉGÉTAL, UN MARCHÉ EN PLEIN ESSOR



**Le flexitarisme prend une ampleur sans précédent** et fait écho aux besoins d'une consommation consciente et engagée, plus respectueuse de l'environnement. La catégorie du végétale croît constamment et plus rapidement que toute autres catégories depuis plusieurs années.

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, **AVANT l'horizon 2030, le marché de la « seafood végétale » mondiale franchira les 1.6 mia. €** ! Soit un taux de pénétration de plus de 1% du marché global des produits de la mer estimé à 153mia€.

Malgré tout, **il n'existe à ce jour que 40 marques de seafood végétales actives et commercialisées dans le monde** contre plus de 1000 marques pour les viandes et laits végétaux.

**C'EST POURQUOI ONAMI FOODS, ALLIANT AUDACE ET ÉCOLOGIE, PROPOSE DES PRODUITS MARINS SAINS ET RESPECTUEUX, REMIS AU GOÛT DU JOUR ET SURTOUT RÉPONDANT À L'URGENCE ÉCOLOGIQUE ET LA CRISE CLIMATIQUE AUXQUELLES NOUS FAISONS FACE.**

En France le marché du végétal est encore dans son enfance (env. 100mio€)! Nos voisins Européen allemands (180mio€), néerlandais (175mio€), au UK (500mio€), ou encore en Suisse (115mio€), ont connus plus de succès ces dernières années, mais nous rattrapons le retard. (chiffres Kantar 2021)

Et **Onami emboite le pas** ! Nous avons démarré la commercialisation de nos produits au printemps 2022 après tout juste 1 année de R&D, un accès au marché très rapide donc !

**Nous serons présent sur plus de 200 points de vente d'ici à Octobre**, à moitié en CHR et en retail avec les acteurs GMS Cora, Uexpress et Carrefour tous en Ile de France, un déploiement maîtrisé et graduel sur le territoire. D'ici la fin d'année nous visons 400 points de ventes avec le décollage du retail.



# 5.

## UN ENGAGEMENT FORT, RESPECTUEUX DES RESSOURCES DE LA PLANÈTE

Crise 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)

### 51 TRILLON

de particules microplastiques dans les océans en 2017

### 58 %

des stocks mondiaux de poissons sont exploités au maximum

### 38.5 M DE TONNES

de prises non consommables



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.

**ONAMIFOODS C'EST O DANGER, O PÊCHE, O POLLUTION !  
100% GOÛT MARIN**



VEGAN

NUTRI-SCORE



NUTRI-SCORE B



CLEAN LABEL



SANS OGM



SANS HUILE DE PALME



SANS SOJA



SOCIÉTÉ FRANÇAISE



# Contact

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

## **PRESSE**

[presse@onamifoods.com](mailto:presse@onamifoods.com)



## **ONAMI FOODS**

27, rue de Brizeux 35700 Rennes

[contact@onamifoods.com](mailto:contact@onamifoods.com)



[WWW.ONAMIFOODS.COM](http://WWW.ONAMIFOODS.COM)

