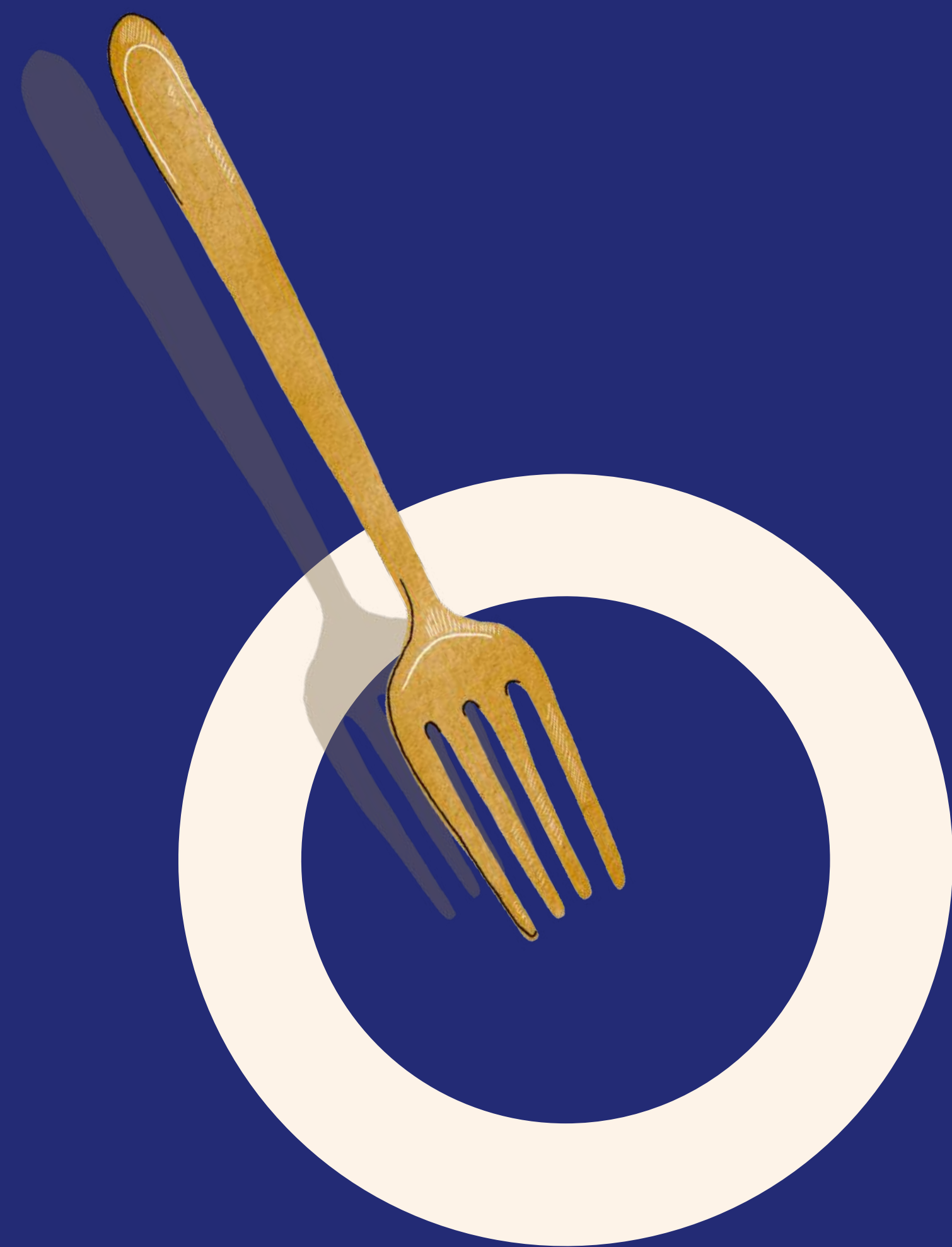


DOSSIER DE PRESSE



LALA!



Une nouvelle génération de produits de la mer 100% végétale

# PRÉ AMBULE



ON A FAIM DE NOUVELLES CHOSES ! On veut surprendre avec de nouveaux produits et de nouvelles saveurs.

Les fameuses rillettes de thon, le beau morceau de saumon fumé et le traditionnel poisson pané ont fait le tour de toutes les tables de France depuis toujours. Et même si nous sommes les premiers à les adorer, on ne peut que constater que la situation écologique actuelle ne permet plus d'en mettre dans nos assiettes à chaque repas. OLALA! ne propose pas une énième alternative végétale... Nos produits ouvrent la voie à une nouvelle catégorie de produits de la mer, à la fois gourmands et durables. Après un an et demi de recherches et de dégustations, OLALA! réussit l'exploit de mettre au point des recettes aussi savoureuses qu'étonnantes dont l'empreinte carbone est jusqu'à 11 fois inférieure à celle des produits de la mer traditionnels !<sup>1</sup>

”

Quand nous avons commencé à nous intéresser au sujet des alternatives végétales, nous nous sommes vite rendus compte que le goût n'était pas souvent au rendez-vous.

Alors, nous nous sommes lancés le défi d'imaginer des recettes savoureuses avant tout, 100% végétales, naturelles et durables. Des produits qui ont le pouvoir de faire saliver tous les consommateurs : flexitariens, vegans, foodies ou juste curieux !

”

**SIMON FERNIOT, CO-FONDATEUR & CEO D'OLALA!**

# ON A TOUS LA MÊME MER.

## Bon pour vous et pour les océans

La transition vers une alimentation plus végétale est aujourd'hui une impérieuse nécessité pour contribuer à lutter contre le réchauffement climatique. Voilà plusieurs années que l'on explique aux consommateurs l'importance de diminuer leur consommation de viande et de la remplacer progressivement par des alternatives végétales. Nul besoin de présenter les substituts végétaux, les steaks de soja ou les "fauxmages" qui fleurissent dans les rayons de la distribution et les enseignes de restauration. Tout ça, c'est déjà une très bonne nouvelle ! Mais qu'en est-il des océans, de la surconsommation de poisson et des alternatives au saumon, au thon ou aux fruits de mer... ?



## LA POLLUTION, LA PÊCHE INDUSTRIELLE ET LA SURCONSOMMATION DE POISSON METTENT EN DANGER NOS OCÉANS ET NOTRE PLANÈTE :

**2050**<sup>2</sup>

c'est l'année où il est annoncé qu'il ne restera plus de poissons dans les océans si nous ne réduisons pas drastiquement nos pratiques de pêche et notre consommation

**50%**<sup>3</sup>

de l'oxygène que l'on respire vient des océans. Il est primordial de les préserver.

**90%**<sup>4</sup>

du stock de poisson a déjà été consommé ou est surexploité, et nos pratiques de pêche ont un réel impact sur nos écosystèmes<sup>3</sup>

Le constat fait peur, et pourtant, si nous réduisons déjà de moitié notre consommation de viande et de poisson, notre empreinte carbone pourrait diminuer de 25%.<sup>5</sup>

Selon les experts du climat, l'évolution vers une alimentation moins carnée est la décision individuelle la plus efficace que nous puissions prendre pour réduire instantanément notre empreinte carbone. Nous ne sommes pas là pour vous dire d'arrêter de consommer de la viande ou du poisson, mais plutôt pour aider chacun de nous à en manger un peu moins sans transiger sur notre plaisir de manger à table.

# LE GOÛT DE LA MER, SANS POISSON, NI FRUITS DE MER.

## Le goût avant tout !

Loin de nous l'envie de créer un énième substitut que l'on achète pour se donner bonne conscience. Notre objectif n°1 : régaler les gourmands et leur en mettre plein les papilles. Des recettes si bonnes que l'argument végétal ne viendrait qu'au second plan. Alors, OLALA! propose aux amoureux des bonnes choses des recettes ultra-savoureuses, concoctées en partenariat avec des chefs et des passionnés de cuisine.

## 100% végétal

Nos recettes sont produites à Boulogne-Sur-Mer, à partir de végétaux et d'algues. Elles ouvrent la marche à une nouvelle génération de produits de la mer, des cousins du poisson, mais sans poisson.

## Une liste d'ingrédients que l'on comprend, de 7 à 77 ans

Dans nos produits, nos ingrédients ont été sélectionnés avec beaucoup de soin. L'objectif : des ingrédients 100% d'origine naturelle, des listes d'ingrédients courtes et compréhensibles par tous, avec des valeurs nutritionnelles comparables à celles du poisson.

## OLALA! pour tous !

L'objectif, c'est que tout le monde puisse goûter au moins une fois les produits OLALA! Donner l'opportunité au plus grand nombre de goûter une alternative végétale qui détonne, qui fait plaisir autant aux becs fins qu'aux végétaliens et flexitariens.

# LES MANTRAS D'OLALA!

# 6 RECETTES DE LA MER, 100 % VÉGÉTALES ET MADE IN FRANCE!

## Le changement ça prend du thon

Dix huit mois de dégustation ont été nécessaires à OLALA! pour mettre au point ses trois premières recettes végétales à base d'ingrédients naturels et d'algues. Si leur look vous fait penser à leurs cousins pêchés, leur goût reste unique, et vous retrouverez cette petite touche iodée. Toute la gamme de recettes OLALA! est fabriquée en France dans notre atelier de Boulogne-sur-Mer. Les produits sont pour l'instant réservés aux professionnels de la restauration. Un peu de patience... Les gourmands pourront bientôt aussi les retrouver dans les rayons !

## L'INGRÉDIENT SECRET D'OLALA!

*L'Algue!*



Notre ingrédient secret : l'algue. C'est une ressource exceptionnelle pour les besoins alimentaires de demain. Un veggie naturel, plein de nutriments. Grâce à elle, nos chefs ont pu réaliser des recettes uniques et inventives, au bon goût iodé.

Encore en petite dose dans chacun de nos produits, nous avons pour objectif d'en faire dès demain l'ingrédient phare de toutes nos recettes !



## SALMONDERFUL FUMÉ

Ce SalmOnderful végétal et fumé au bois de hêtre a été breveté tant il propose une nouvelle expérience gustative. Une vague de saveurs au bon goût de la mer à déguster frais, qui fera parfaitement l'affaire pour pimper son bagel préféré ou enchanter nos entrées.

✓ 100% Végétal

✓ Fumé au bois de hêtre

✓ Riche en acides gras Oméga 3



## TORAMAZING

Pour les aficionados de mezze, ce tartinable végétal crémeux et onctueux a un goût de « j'y reviens ». A tartiner généreusement sur des blinis, en base dans une salade, ou dans un sandwich. Bien onctueux, léger et gourmand, c'est un coup de food assuré et notre meilleur atout pour l'apéro.

✓ 100% Végétal

✓ Riche en acides gras Oméga 3

✓ Faible en matières grasses



## TUNALICIOUS CUIT

Un émietté végétal qui rappelle son cousin éloigné qui se laisse mettre en boîte. Subtilement iodé et tendre en bouche, il est idéal tout frais, dans des salades ou des sushis, ou dans des plats chauds, sur une bonne pizza ou dans une quiche de saison !

✓ 100% Végétal

✓ Riche en protéines

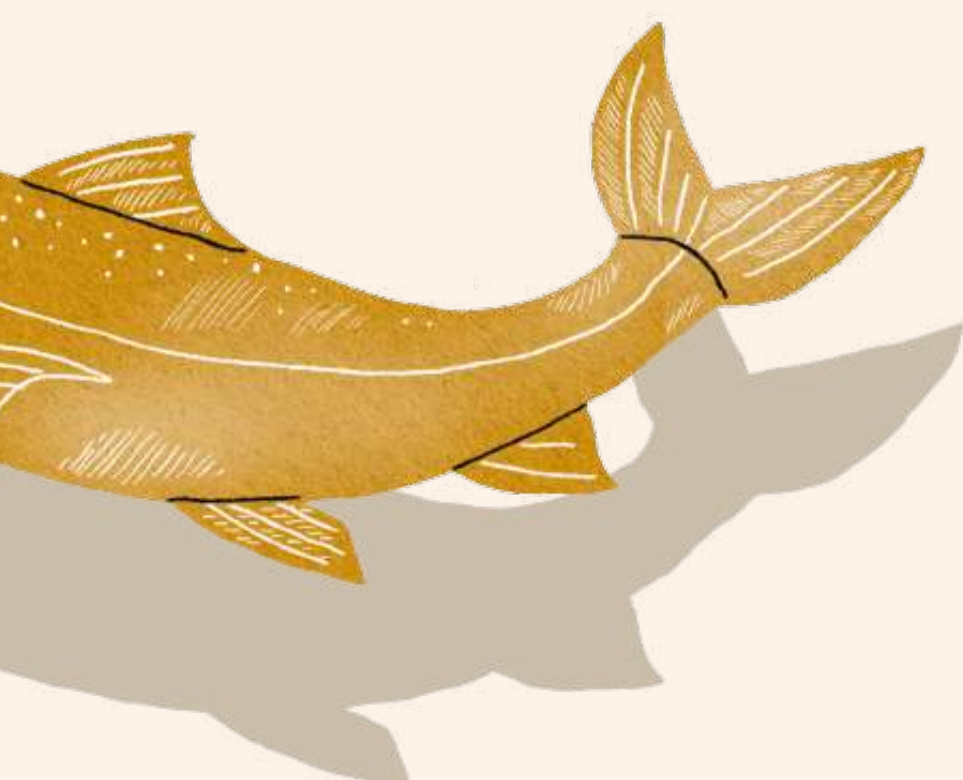
✓ Source d'acides gras Oméga-3

# LA PÊCHE A ÉTÉ BONNE : 3 NOUVEAUX PRODUITS DANS NOS FILETS !

Moins de 6 mois après le lancement officiel d'OLALA! et de ses 3 premiers produits, 3 nouvelles pépites de la mer viennent compléter cette gamme 100% végétale.

Le succès des 3 premières recettes a inspiré nos chefs et partenaires de restaurants à des idées encore plus audacieuses. C'est ainsi que sont nés nos petits nouveaux : des alternatives au saumon et au thon crus pour satisfaire vos envies de fraîcheur iodée dans vos pokés ou makis préférés, ainsi que des flakes de "saumon" qui sauront sublimer vos recettes d'hiver et vos papilles.

Ces recettes sont disponibles uniquement en B2B, pour vous accompagner dans votre révolution alimentaire !



## SALMONDERFUL CRU

Qui l'aurait CRU ? On vous présente notre alternative végétale au poisson préféré des français. Vous allez pouvoir préparer vos meilleurs gravlax et vos plus beaux makis maison et sans poisson.

✓ 100% Végétal

✓ Riche en acides gras Oméga 3



## TUNALICIOUS CRU

Le premier thon cru 100% végétal made in France. Subtilement iodé, il fond en bouche et vous emmène tout droit sur une plage hawaïenne ou dans un restaurant japonais.

✓ 100% Végétal

✓ Riche en acides gras Oméga 3



## SALMONDERFUL CUIT

Un besoin urgent de plat bien gourmand ? Nos "flakes" sont au top pour ajouter un peu de réconfort à vos recettes. La générosité à son maximum, on vous conseille d'en déposer une bonne poignée on top sur vos pasta ou dans votre quiche préférée.

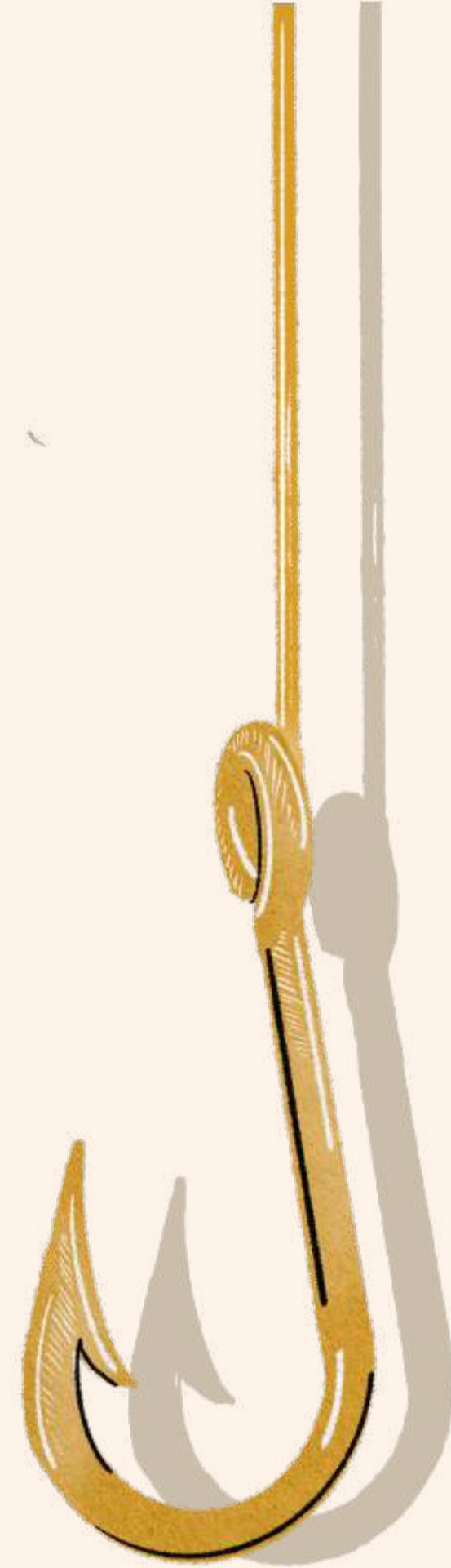
✓ 100% Végétal

✓ Riche en protéines

✓ Riche en acides gras Oméga 3

# À LA PÊCHE AUX INGRÉDIENTS

Si vous vous demandiez comment sont préparées nos recettes, on vous donne l'exemple de notre TunaliciOus préféré. Incroyablement savoureux, il ne compte que 6 ingrédients.



## EAU

celle que vous buvez.

## PROTÉINE DE POIS

pour avoir cette bonne dose de protéines, similaire à celle de son cousin, mais garantie sans arêtes

## HUILE DE COLZA

une huile végétale saine, pour une texture riche, fondante et gourmande

## ARÔMES

un mélange unique d'ingrédients pour prendre une vague de saveurs !

## SEL DE MER

assaisonné par nos chefs, salé par la mer.

## HUILE D'ALGUES

issue des micro-algues, cette huile très riche en acides gras essentiels oméga-3 (EPA et DHA) apporte tout ce dont nous avons besoin pour un cerveau sain et un cœur en forme !

# TOUS DANS LE MÊME BATEAU

## DES ENGAGEMENTS SOCIAUX ET ENVIRONNEMENTAUX

Les produits de la mer que nous avons imaginés ne sont qu'une première étape dans la révolution culinaire de demain. Ils ouvrent la voie à une multitude d'autres idées, produits et innovations que nous proposerons prochainement pour compléter l'éventail des saveurs, contribuer à changer durablement nos habitudes alimentaires et avoir un impact positif sur l'environnement. Nous devons repenser notre alimentation en profondeur, sans transiger sur le goût ni le plaisir. C'est en réussissant à faire rimer goût avec végétal que nous pourrons créer un nouveau cercle vertueux dans nos assiettes.

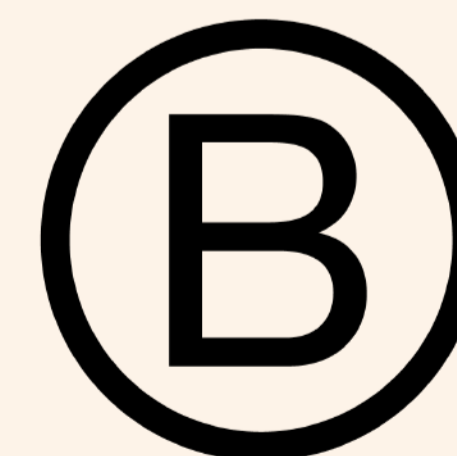
Et parce que c'est à plusieurs qu'on ira plus vite et plus loin, OLALA! a décidé depuis le premier jour, de soutenir et encourager une association qui partage nos valeurs et cette envie de nager à contre-courant. C'est pour cela que nous avons décidé de soutenir BlueObserver, une plateforme océanographique visant à décarboner l'océanographie et développer des projets d'innovation afin de mieux comprendre, valoriser et protéger l'océan. Ils agissent en explorant les océans du monde, en particulier les zones maritimes peu étudiées, à l'aide de leur voilier spécialisé. Leur objectif est de mieux comprendre comment les océans fonctionnent et de surveiller leur préservation, en collaborant avec des scientifiques et en collectant des données précieuses. Ils soutiennent également l'innovation responsable en aidant des projets qui ont un impact positif sur l'environnement, tout en s'efforçant d'informer et de sensibiliser le grand public à l'état des océans grâce à leur plateforme de communication.

### FIERS D'ÊTRE PENDING B-CORP

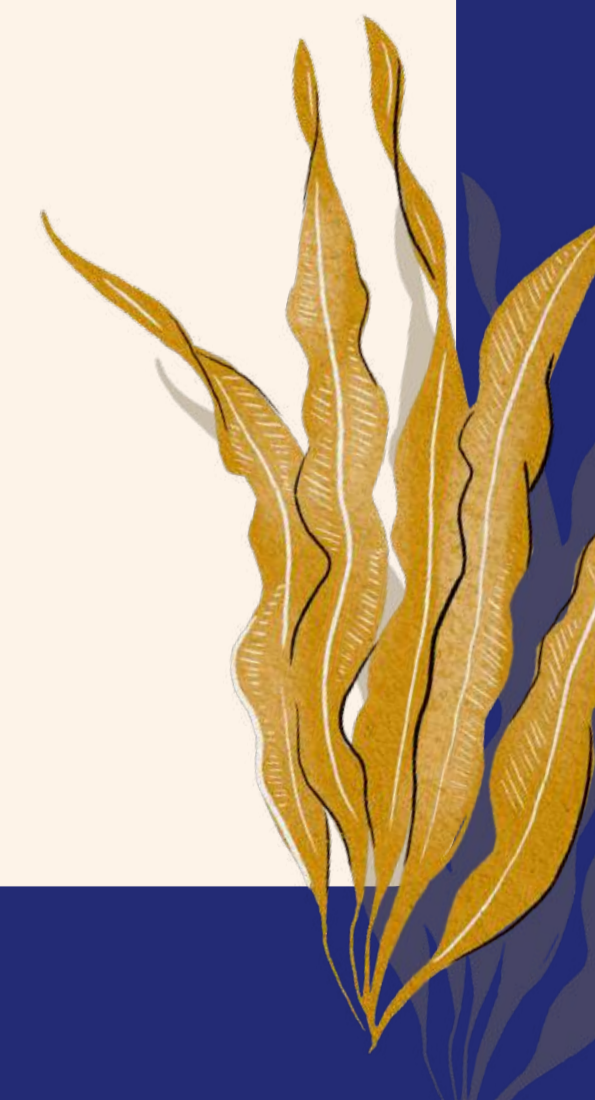
Cerise sur le bateau, nous sommes super fiers d'avoir eu la certification Pending B-Corp pour OLALA! en novembre 2022 ! La preuve et récompense des engagements sociaux, sociétaux et environnementaux de notre jeune aventure.

Cette certification B Corp n'est pas une fin en soi mais un parcours sur la durée, une démarche de progression permanente pour rendre notre entreprise et ses pratiques de plus en plus responsables. Conscients de n'être qu'au début du chemin, nous sommes résolus à continuer de porter haut nos exigences et nos engagements.

**Certified**



**Corporation**  
**PENDING**



# LES FONDATEURS D'OLALA!

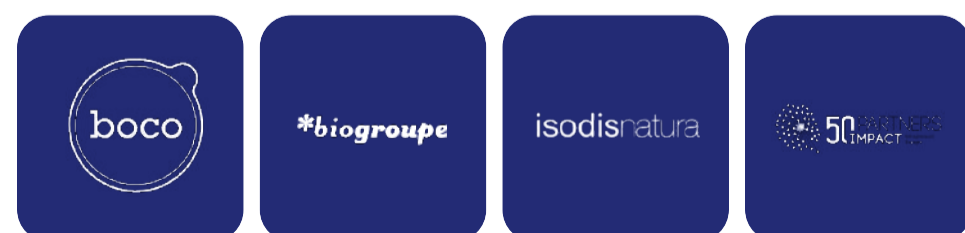
Un duo complémentaire au service  
du bon goût et du futur de nos assiettes

OLALA! est née en octobre 2021 de la rencontre de François BLUM (Executive Chairman) et Simon FERNIOT (CEO).  
Entre le profil “entrepreneur à Impact” de François & le profil “entrepreneur food” de Simon c’est un “food coeur”.

“Pour mener à bien ce projet, nous nous sommes entourés très rapidement de profils complémentaires aux nôtres, des experts dans leur domaine. Nous avons privilégié la séniorité pour avancer vite et efficacement sur ce projet, avec un lancement très ambitieux. C'est aujourd'hui avec une équipe de 20 personnes, qui partagent notre passion et nos convictions, que nous faisons vivre l'aventure OLALA! avec des ambitions toujours aussi intactes !”



**SIMON FERNIOT**  
CEO



**FRANÇOIS BLUM**  
EXECUTIVE CHAIRMAN



# QUELQUES CHIFFRES CLÉS



## 1 LABO R&D

en région parisienne et une équipe de 7 ingénieurs agroalimentaires avec des spécialités complémentaires

## 1 ATELIER DE PRODUCTION

dans les Hauts-de-France

Une équipe de

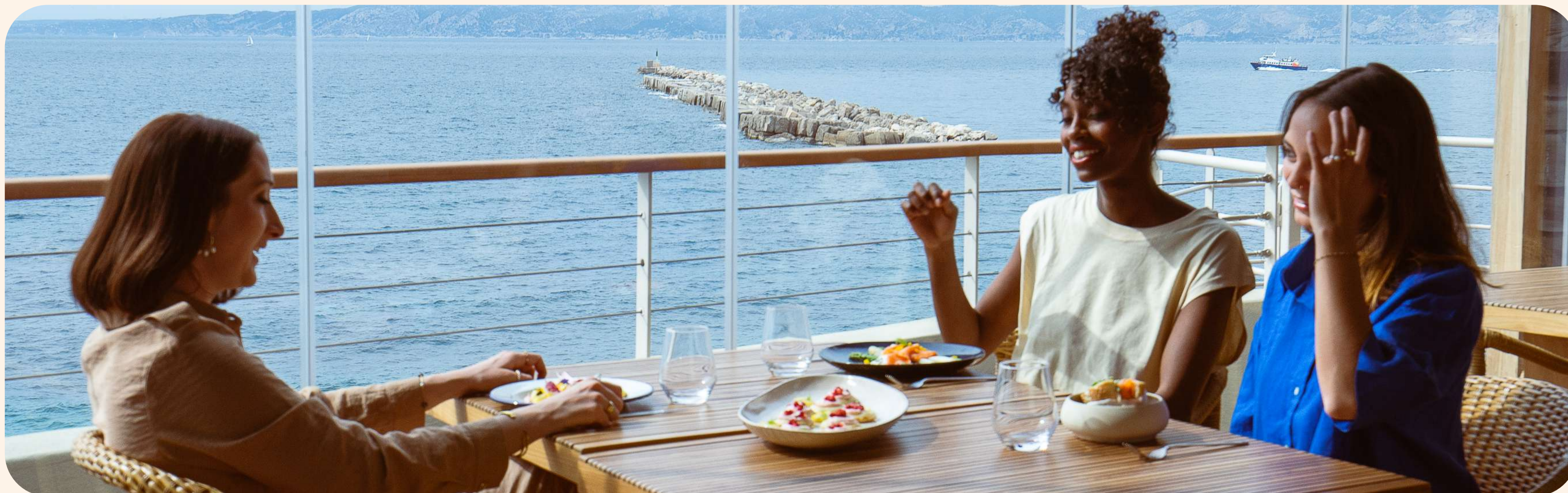
## 20 GOURMANDS

En mai 2022, OLALA! - alors Seafood-Reboot - lève plus de

## 3,2 M€

pour finaliser ses délicieuses recettes et accompagner la mise sur le marché de sa nouvelle génération de produits de la mer 100 % végétale.

# PROJECTIONS ET PERSPECTIVES D'AVENIR



1

En France, OLALA! souhaite multiplier les partenariats avec les enseignes de restauration et intégrer par la suite les rayons des enseignes de distribution pour régaler les gens chez eux.

2

La start-up travaille actuellement au développement de son offre en élaborant de nouvelles alternatives végétales aux produits de la mer. Stay tuned !

3

Pour soutenir son développement et maintenir un engagement local, OLALA! a construit sa propre usine 100 % végétale dans les Hauts de France.

4

Après avoir conquis les palais français, OLALA! ambitionne également d'accélérer son expansion en Europe du Nord, notamment en Belgique, aux Pays-Bas, en Allemagne, au Royaume-Uni.

*Let's keep in touch!*

## CONTACT

# MARIE-ASTRID GOUIN

marie-astrid@olalafoods.fr

06 14 85 01 08

# OLALA!

## SOURCES

1. Bilan carbone: Rapport ACV 2022 réalisé par Sami pour OLALA!
2. Durand, J.-Y. (2015) Isabelle Autissier : 'en 2050, il n'y aura plus de Poissons à pêcher', Geo.fr. Available at: <https://www.geo.fr/environnement/isabelle-autissier-en-2050-il-n-y-aura-plus-de-poissons-a-pecher-158834> (Accessed: 09 May 2023).
3. Garner, R. (2016) Eye-popping view of CO2, critical step for Carbon-Cycle Science, NASA. Available at: <https://www.nasa.gov/feature/goddard/2016/eye-popping-view-of-co2-critical-step-for-carbon-cycle-science/> (Accessed: 09 May 2023)z
4. Towards blue transformation (no date) [www.fao.org](http://www.fao.org). Available at: <http://www.fao.org/state-of-fisheries-aquaculture> (Accessed: 09 May 2023).
5. Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., ... & Willett, W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), 519-525.