



Communiqué de presse

Paris, le 1er septembre 2026

EAT THE TRUTH accélère son développement auprès des industriels de l'agroalimentaire après avoir fait ses preuves en restauration professionnelle

Après avoir fait ses preuves auprès de chefs et d'acteurs de la restauration dans plusieurs pays européens, EAT THE TRUTH ouvre une nouvelle phase de son développement. La marque étend désormais son offre aux industriels de l'agroalimentaire et à la restauration collective afin de rendre possible, à grande échelle, une alimentation savoureuse, élaborée à partir de vrais Ingrédients Ingrédients et de recettes aux listes d'ingrédients simples.

EAT THE TRUTH est la marque développée par The Mediterranean Food Lab (MFL), une entreprise spécialisée dans le goût qui s'appuie sur la fermentation pour créer, à partir d'ingrédients bruts, des solutions aromatiques et culinaires adaptées aux démarches de simplification des recettes.

Jusqu'à présent connue sous le nom de SHO dans le secteur de la restauration, EAT THE TRUTH est née d'une ambition simple : **permettre à une cuisine authentique de changer d'échelle. La fermentation est au cœur de cette approche.**

La technologie propriétaire de fermentation en milieu solide développée par MFL transforme des légumineuses, des graines et des céréales en ingrédients culinaires aux notes umami intenses. Elle permet de retrouver la profondeur, la texture en bouche, la longueur aromatique et le caractère carné généralement associés aux

fonds de viande, aux réductions et aux cuissons lentes. Il en résulte une nouvelle génération de bases culinaires fermentées et de solutions aromatiques issues d'ingrédients bruts, conçues aussi bien pour les cuisines professionnelles que pour les industriels de l'agroalimentaire.

Une nouvelle génération de bases culinaires fermentées, élaborées sans additifs

Selon les applications, EAT THE TRUTH peut également contribuer à réduire la teneur en sel, en graisses saturées et en protéines animales, ainsi que les coûts, tout en préservant la richesse et la générosité gustative d'une cuisine maison.

De la cuisine professionnelle à l'industrie agroalimentaire

Fondée par des chefs, EAT THE TRUTH a d'abord fait ses preuves en cuisine, là où le goût, la régularité et le gain de temps sont éprouvés chaque jour, dans des conditions réelles d'utilisation.

En associant des ingrédients bruts à la fermentation, ses bases culinaires restituent la richesse traditionnellement apportée par les fonds, sauces et bouillons d'origine animale. Elles garantissent des résultats réguliers, tout en réduisant le temps de préparation, les besoins en main-d'œuvre et les coûts. Depuis 2024, les produits culinaires EAT THE TRUTH sont utilisés sur plusieurs marchés européens par des groupes de restauration, des hôtels, des traiteurs et des acteurs de la restauration collective.

Aujourd'hui, les bases culinaires EAT THE TRUTH sont utilisées par **plus de 300 chefs dans sept pays européens**, dont plusieurs chefs de premier plan, qui apprécient la profondeur et la régularité qu'elles apportent au quotidien. Ce développement s'accompagne d'une forte montée en puissance de la production. **MFL a porté sa capacité de fermentation à plusieurs centaines de tonnes par an**, tandis que l'optimisation de son procédé a permis d'en **améliorer l'efficacité de 40 %**. Ce changement d'échelle permet désormais à EAT THE TRUTH de répondre aux besoins de grands acteurs de la restauration et d'accompagner des applications industrielles.

Ce succès dans la restauration, associé à cette nouvelle capacité de production, ouvre aujourd'hui un nouveau chapitre. Le défi est bien connu : **retirer certains ingrédients sans renoncer au goût**. Raccourcir et simplifier les listes d'ingrédients. Réduire le sel et les graisses saturées. Limiter les ingrédients fortement transformés. Maîtriser les coûts. Renforcer la transparence.

Tout en conservant le goût, la culinarité et la profondeur aromatique d'une cuisine élaborée à partir d'ingrédients bruts, à l'échelle industrielle.

Des formulations plus simples. Un goût toujours aussi riche.

Les attentes auxquelles doivent répondre les industriels de l'agroalimentaire évoluent rapidement. Les consommateurs examinent plus attentivement les listes d'ingrédients. Les distributeurs demandent des formulations plus simples. Les aliments ultra-transformés font l'objet d'une attention croissante. Mais le goût, lui, reste non négociable.

Pour les industriels, l'équation est complexe : comment simplifier un produit sans altérer son goût ou ses qualités fonctionnelles, ni en augmenter le coût ?

Plutôt que de construire le goût à partir de systèmes aromatiques toujours plus complexes et d'origine chimique, EAT THE TRUTH utilise la fermentation pour faire émerger, à partir d'ingrédients bruts, des profils aromatiques riches et complexes. Cette approche peut aider les industriels à réduire leur dépendance aux systèmes aromatiques industriels, aux additifs et aux ingrédients fortement transformés, tout en préservant la profondeur et la générosité gustative attendues par les consommateurs.

Une approche fondée sur la fermentation pour développer le goût à partir d'ingrédients bruts.

« À l'origine, nous sommes des chefs, avec une idée simple: un goût authentique doit naître d'ingrédients naturels. SHO l'a démontré dans les cuisines professionnelles à travers l'Europe. Avec EAT THE TRUTH, nous allons aujourd'hui plus loin en utilisant la fermentation pour aider les industriels de l'agroalimentaire et les acteurs de la restauration collective à élaborer, à grande échelle, de bons produits à partir d'ingrédients simples et de formulations plus courtes, sans renoncer au goût. Pour nous, le défi est clair : retirer certains ingrédients sans appauvrir le goût. »

Yair Yosefi, cofondateur et CEO d'Eat The Truth

« SHO a véritablement changé ma façon de cuisiner. Il apporte une profondeur culinaire composée de plusieurs strates aromatiques, qui nécessitait auparavant des années de formation et de longues heures derrière les fourneaux. Il permet de retrouver toute la complexité d'une cuisine maison, sans disposer du temps, des compétences techniques ou du budget qu'une telle culinarité exige habituellement. SHO rend ainsi cette profondeur aromatique accessible à toutes les cuisines professionnelles. Avec EAT THE TRUTH, cette même approche peut désormais aller plus loin et être mise au service des industriels de l'agroalimentaire, à l'échelle de leur production. »

Christophe Saintagne, chef, Ducasse Baccarat

À propos d'Eat The Truth

Fondée par des chefs, Eat The Truth est une foodtech spécialisée dans l'innovation appliquée à la fermentation d'ingrédients végétaux. À la croisée de la gastronomie et de la recherche scientifique, l'entreprise a développé une technologie propriétaire s'appuyant sur l'intelligence artificielle pour créer naturellement des profils aromatiques complexes, adaptés aux besoins des professionnels de la restauration comme des industriels de l'agroalimentaire. Cette expertise repose sur plusieurs années de recherche consacrées à la fermentation de précision et permet de développer des solutions performantes, régulières et respectueuses du vivant. À travers sa plateforme, Eat The Truth met son savoir-faire au service des chefs, des professionnels de la restauration et de l'industrie agroalimentaire, en développant à partir d'ingrédients de qualité des solutions aux saveurs authentiques, complexes et gourmandes. L'entreprise accompagne également les industriels dans le développement de solutions conçues dès l'origine pour être performantes, reproductibles et adaptées au passage à l'échelle.

Contacts presse

Elisa Vachon – elisa.vachon@rbbn.fr – +33 7 67 83 14 52

Nicolas Entz – nicolas.entz@rbbn.fr – +33 6 33 67 31 54