



Edonia franchit un cap industriel et s'allie à Newrest pour déployer sa protéine nouvelle génération en restauration collective

La start-up foodtech en hypercroissance, qui convertit les micro-algues en protéine végétale nouvelle génération, scelle un partenariat commercial avec Newrest. Forte de plus de 15 M€ de pré-commandes et d'une technologie brevetée, elle amorce son industrialisation et inaugure une première mondiale : l'usage d'une micro-algue comme protéine principale d'une assiette de restauration collective.

Paris, le 25 novembre 2025 - En plein développement industriel, [Edonia](#) signe un partenariat stratégique avec Newrest, acteur majeur de la restauration collective fondé par Olivier Sadran. Dans un marché dynamisé par la loi Egalim et la recherche d'alternatives végétales fiables, cette alliance marque une étape décisive pour la start-up, qui déploie désormais à grande échelle sa protéine végétale nouvelle génération issue de micro-algues, apportant une réponse industrielle française, durable et immédiatement opérationnelle aux besoins du secteur. Cette collaboration donne naissance à une première mondiale, avec l'utilisation d'une micro-algue comme protéine principale dans un plat destiné à la restauration collective, ouvrant la voie à une nouvelle génération d'alternatives durables et performantes.

Une nouvelle étape qui confirme le passage à l'échelle industrielle d'Edonia

En un an, Edonia affiche un développement très rapide. Sa collaboration avec Newrest s'inscrit dans la phase d'industrialisation de son ingrédient phare, EDO, un savoureux égrené brun de spiruline, entamée après sa première levée de fonds avec Asterion Ventures en 2024.

Grâce à son pilote industriel fonctionnel installé à Agen, soutenu par la région Nouvelle-Aquitaine, France 2030 et des programmes européens, Edonia a réussi à passer du laboratoire à la production et honore ses premières commandes auprès de ses partenaires. Face à une demande mondiale en plein essor, la start-up a déjà pré-vendu plusieurs milliers de tonnes de son ingrédient pour les prochaines années, soit plus de 15 M€ de chiffre d'affaires sous pré-contrat avec de grands groupes agro-industriels.

Son procédé désormais protégé par un brevet et la conception de son usine marquent une nouvelle étape vers la concrétisation industrielle.

Ce partenariat avec Newrest vient renforcer l'ambition d'Edonia : devenir un acteur industriel de référence de la protéine durable.

“Ces dernières années, les micro-algues, reconnues pour leurs nombreux bienfaits, sont restées une promesse en alimentaire. Avec EDO, nous souhaitons les rendre pratiques pour l'industrie et désirables pour les consommateurs. Nous avançons avec détermination dans la végétalisation de l'alimentation, en proposant une alternative naturelle et accessible, loin des produits ultra-transformés qui imitent la viande. En s'associant avec Newrest, nous voulons accélérer cette transition grâce à un ingrédient brut, prêt à l'emploi, et très nutritif”, commente [Hugo Valentin](#), CEO d'Edonia

Un partenariat qui répond aux exigences réglementaires du marché

Pour concrétiser son passage à l'échelle, Edonia s'associe à Newrest, acteur majeur de la restauration collective. Ce partenariat s'inscrit dans un contexte où les acteurs du secteur doivent composer avec des exigences réglementaires de plus en plus fortes, notamment celles imposées par la loi Egalim (2019). Visant une alimentation plus saine et durable dans la restauration collective publique, elle impose notamment un repas végétarien par semaine, ainsi qu'une réduction des protéines animales au profit d'alternatives végétales.

En mars 2025, l'ANSES a publié un avis sur la présence d'isoflavones dans certains produits à base de soja et recommande de ne pas en servir en restauration collective, rappelant l'importance de diversifier les sources de protéines végétales. Dans ce contexte, les acteurs de la restauration collective souhaitent enrichir leurs menus avec de nouvelles alternatives, capables de conjuguer équilibre nutritionnel, plaisir et variété dans l'assiette.

C'est précisément à cette problématique qu'Edonia apporte une réponse. Grâce à sa technologie, la startup française transforme la spiruline en un grain brun savoureux à la texture moelleuse, EDO, capable de remplacer la viande hachée tout en offrant une teneur exceptionnelle en protéines, fer et vitamines. Sans ultra-transformation, extrusion ni additifs et à faible impact carbone, EDO répond directement aux enjeux nutritionnels, environnementaux et réglementaires.

“Ce partenariat avec Edonia s'inscrit dans notre volonté d'innover et d'accompagner la transition alimentaire au sein des cuisines de nos clients. Nos équipes ont été séduites par EDO, ingrédient simple à travailler, savoureux et naturellement riche en nutriments, qui s'intègre facilement à nos recettes ”

affirme Marc Giraud, Directeur Général France de Newrest

Barentin, premier terrain d'expérimentation de la cuisine du futur

La collaboration débute en octobre 2025 à Barentin (Normandie), dans la cuisine centrale majeure de Newrest, en France. Dès novembre, un premier service à hauteur de 10 000 repas dans différents établissements collectifs. Présent dans 53 pays, Newrest sert plus de 2 millions de repas par jour, emploie 60 000 collaborateurs à travers le monde et réalise un chiffre d'affaires de 3,3 milliards d'euros. Un partenaire de poids, symbole du potentiel d'impact de cette collaboration.

Edonia entend désormais accélérer son industrialisation et étendre son impact auprès des acteurs de la restauration et de l'agroalimentaire. Grâce à une nouvelle levée de fonds en série A prévue début 2026, la startup ambitionne de s'imposer comme le pionnier européen de la protéine végétale nouvelle génération, capable de concilier goût, performance nutritionnelle et durabilité.

À propos d'Edonia

Ingrédientiste B2B dans le domaine des matières protéiques, Edonia a mis au point une technologie unique lui permettant de transformer des micro-algues en super-ingrédient prenant la forme d'un grain brun moelleux et savoureux, 100% naturel. L'ingrédient obtenu est, très faiblement transformé, constitue une alternative végétale très riche en nutriments (protéines, vitamines et minéraux) à destination des agro-industriels et de la restauration. Startup cofondée avec AgroParisTech Innovation en Mars 2023.