



Edonia, producteur d'un ingrédient végétal plus nutritif que la viande, annonce une levée de 2 millions d'euros auprès d'Asterion Ventures

Grâce à un procédé unique de transformation des microalgues, Edonia produit un ingrédient qui convainc les grands acteurs de l'Industrie Agroalimentaire.

Paris, le 25 avril 2024 - [Edonia](#), créateur d'ingrédients protéinés à base de microalgues (spiruline, chlorelle) réalise un premier tour de table de 2 millions d'euros. Cette levée de fonds menée par Asterion Ventures et complétée par des fonds BPI va permettre à l'entreprise d'industrialiser sa technologie et de prolonger sa R&D. Le non-assujettissement à la catégorie *Novel Food* (aliments ou ingrédients alimentaires qui nécessitent une autorisation pour leur mise sur le marché) va permettre à Edonia de commercialiser très rapidement sa production.

"Dans un contexte d'urgence climatique, où [34% des émissions de gaz à effet de serre sont générées par notre alimentation](#), la végétalisation de nos assiettes doit accélérer. Les micro-algues, connues pour leurs vertus nutritionnelles et écologiques, peuvent être un vrai outil pour les professionnels de l'agroalimentaire à ce titre. Encore faut-il que ce soit bon ! C'est ce que l'on propose : de délicieux ingrédients protéinés, hyper nutritifs, et très peu transformés ni polluants", déclare Hugo Valentin, CEO d'Edonia.

Un procédé unique à faible impact environnemental et haute valeur nutritionnelle, qui convainc l'industrie Agro-Alimentaire

Grâce à une technologie alimentaire unique nommée "édonisation", Edonia transforme de la biomasse de micro-algues en super ingrédient texturé aux nombreuses qualités organoleptiques, nutritionnelles et environnementales. Ces atouts en font un candidat idéal pour remplacer la viande hachée dans les préparations culinaires : Le produit se positionne comme la première alternative végétale avec une performance nutritionnelle supérieure à la viande.

L'édonisation, développée en partenariat avec les unités de recherche d'AgroParisTech, résout les gros freins rencontrés par les produits microalgues : leur désirabilité et leur goût. Souvent présentés sous forme de poudre au goût prononcé, les produits du marché peinent à convaincre en dehors des niches de la nutraceutique.

Edo-1, le premier produit de la startup, a naturellement une texture et un goût de bœuf haché, sans aucun arôme ou texturant. La sensation en bouche est très proche de celle de la viande, ce qui rassure les consommateurs. De plus, des analyses texturométriques ont

prouvé que le produit a une texture plus proche de la viande hachée que celle des protéines texturées de soja.

Le produit en lui-même est très peu transformé avec une forte teneur en protéines, acides aminés essentiels, minéraux et vitamines, dépassant ainsi les niveaux de la viande qu'il peut substituer. Il s'intègre facilement aux recettes et dans les chaînes de production des industriels. La qualité du produit d'Edonia est déjà testée (et approuvée) par le chef R&D [Laurent Sicre](#), dont l'expertise culinaire est reconnue par les professionnels de l'industrie agroalimentaire et les restaurateurs.

Une Analyse de Cycle de Vie, avec AgroParisTech, démontre que le produit pourrait émettre 40 fois moins de CO2 que son équivalent en viande hachée et 3 fois moins que son équivalent à base de soja texturé. En substituant ces matières par leur produit, Edonia devrait avoir un impact environnemental massif dans les années à venir.

“Nous avons fait confiance à Edonia parce qu'elle apporte des solutions tangibles pour transitionner vers une alimentation plus verte.

Grâce à une technologie unique, Edonia promet d'être un acteur important de l'agroalimentaire durable à l'aune de France 2030.”, commente Marine Reygrobellet, Partner Asterion Ventures et Boardmember d'Edonia.

Les microalgues, un trésor vert pour l'alimentation humaine

L'accroissement de la population mondiale amène l'augmentation de la consommation de protéines animales, et pourrait nécessiter une augmentation de 50 % de la production alimentaire d'ici 2050, selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), présentant des défis liés aux ressources limitées et à la déforestation.

L'aquaculture basée sur les algues pourrait couvrir l'ensemble des besoins mondiaux en protéines d'ici 2050, offrant des avantages environnementaux significatifs.

Le marché mondial des algues commerciales devrait atteindre 35.1 milliards de dollars d'ici 2030. Cela témoigne de l'enthousiasme croissant pour leurs applications commerciales et de leur potentiel à introduire des alternatives durables et essentielles à la transformation de diverses industries.

Au-delà des alternatives à la viande, Edonia propose aussi un ingrédient en mesure d'améliorer la performance nutritionnelle de divers produits (pain, gâteaux, crème, barres de céréales, etc) sans détériorer l'expérience de consommation. Une aubaine pour les industriels, à l'heure où le Nutri-Score est de plus en plus considéré par le consommateur au moment de l'achat.

Pour assurer son développement technologique, Edonia collabore depuis sa création avec AgroParisTech et depuis peu avec la Chaire de Biotechnologie de CentraleSupélec.

Parmi les plus de 25 business angels ayant investi via Asterion dans Edonia :

- Hugo Dupuis (Umiami)
- Samuel Nahon (Terroirs d'Avenir)
- Anne Cabotin (Symrise).

Ils sont accompagnés par Alexis Angot (Ynsect) et Laurent Cardinali (Danone, Mondelez) en tant que Board Member.

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 un super-ingrédient texturé. L'ingrédient obtenu, très savoureux et 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.

À propos d'Asterion ventures

Asterion est une société de capital risque qui réunit une large part de l'écosystème tech français pour investir dans les startups à impact et climate tech à haut potentiel. Grâce au fonctionnement club deal, chaque investisseur-e est libre de contribuer aux projets portant la vision de l'impact qu'il souhaite défendre. L'équipe d'Asterion s'assure de créer, pour chaque entreprise financée, la "dream team" d'investisseur-es apportant les compétences clés. Lancé en avril 2021, Asterion a déjà permis le financement de 22 startups françaises et vise d'en accompagner 100 dans les cinq prochaines années. Pour en savoir plus : <https://www.asterionventures.com/>