



Fungu'it lève 4 millions d'euros pour industrialiser sa technologie d'arômes naturels à base de fermentation solide de champignons

Une solution circulaire qui transforme des coproduits délaissés en arômes naturels puissants bio et durables, répondant à la quête de naturalité tout en réduisant le gaspillage.

Dijon, le 17 juin 2025 – [Fungu'it](#), start-up innovante de la foodtech spécialisée dans la production d'arômes naturels par fermentation solide de champignons, annonce une levée de fonds de 4 millions d'euros. Cette opération est menée par [Asterion Ventures](#), avec la participation de [Evolem](#), [UI Investissement](#) via [Oser BFC](#). L'objectif est de passer à l'échelle industrielle et de renforcer sa position sur le marché des arômes naturels.

Une technologie innovante pour une nouvelle génération d'arômes naturels

Fungu'it exploite le potentiel unique des champignons filamenteux pour transformer des coproduits (tourteaux de lin, tournesol, brisures de légumineuses etc.) en arômes riches, complexes et puissants. Ce procédé de fermentation solide, innovant et durable, permet de convertir des coproduits souvent négligés en ingrédients à forte valeur ajoutée, tout en employant un procédé de production respectueux des ressources, avec une consommation réduite d'eau et d'énergie.

Aujourd'hui, la start-up a stabilisé deux ingrédients aromatiques phares :

- Un ingrédient umami à saveur de viande, spécialement développé pour les alternatives végétales. Fungu'it aide à améliorer la performance et l'attrait de ces produits, facilitant leur adoption par les consommateurs, et contribue ainsi, de manière indirecte, à réduire l'empreinte écologique de l'élevage traditionnel.

- Un arôme chocolat innovant et durable, capable de réduire jusqu'à 25 % l'utilisation de cacao dans une recette. Cette solution permet non seulement de limiter la dépendance au cacao, mais aussi de freiner la déforestation et de réduire les émissions de CO₂ associées à sa production intensive. En effet, les producteurs de cacao ont souvent recours à la déforestation des forêts tropicales pour planter de nouveaux cacaoyers, plutôt que de cultiver sur les mêmes terres, contribuant ainsi à une perte massive de biodiversité. En remplaçant une partie du cacao par une alternative plus responsable, Fungu'it contribue à préserver les écosystèmes tout en répondant aux enjeux environnementaux de l'industrie chocolatée.

Ces solutions offrent des bénéfices aromatiques, nutritionnels et économiques, notamment une réduction des ingrédients et du sel, tout en conservant une qualité gustative élevée.

« On veut redonner du sens à ce qu'on mange, sans faire de compromis. Grâce à la fermentation, on révèle la richesse des matières délaissées – pour des arômes plus justes, plus vivants, plus accessibles. » explique **Anas Erridaoui, CEO et cofondateur de Fungu'it.**

Un marché stratégique à fort potentiel

Le marché mondial des arômes naturels connaît une croissance rapide portée par une demande accrue des industriels pour des solutions plus saines, durables et naturelles. En France, l'aromatique alimentaire a représenté 730 M€ en 2022. Ce secteur génère des marges brutes élevées, autour de 50 %, avec des investissements industriels relativement maîtrisés. Fungu'it offre une alternative naturelle aux arômes synthétiques, alliant performance aromatique équivalente et réduction des coûts pour ses clients.

« Notre technologie révolutionne la création d'arômes naturels, durables et performants, tout en donnant une seconde vie à des coproduits souvent gaspillés. Cette approche circulaire et novatrice se positionne comme un moteur essentiel de transformation pour

le secteur agroalimentaire vers une alimentation plus responsable et durable.», explique **Anas Erridaoui, CEO et cofondateur de Fungu'it.**

Une levée de fonds pour passer à l'échelle industrielle

Cette levée de 4 millions d'euros va permettre à Fungu'it de construire un pilote industriel de plusieurs dizaines de tonnes par an, d'industrialiser et breveter son procédé, et de développer une base de données de recettes d'arômes par fermentation solide, unique au monde, en testant des centaines de combinaisons de souches et coproduits. La start-up prévoit également de renforcer sa force commerciale pour accélérer la commercialisation de ses premiers arômes, particulièrement sur le segment porteur des alternatives plant-based.

« Fungu'it adresse un vrai point de friction de l'agroalimentaire : comment faire mieux, plus naturel, plus circulaire — sans compromis sur la performance. C'est une innovation de rupture, sur un marché en tension, portée par une équipe qui sait industrialiser. », souligne **Juliette Delanoë, associée chez Asterion Ventures.**

« Soutenir Fungu'it, c'est investir dans un projet à fort impact territorial et environnemental, qui valorise les coproduits agricoles de Bourgogne-Franche-Comté tout en répondant à des enjeux industriels globaux. », ajoute **Guillaume Blanchet, Associé chez UI Investissement.**

« La promesse de Fungu'it sur l'alimentation durable et la naturalité correspond pleinement à notre stratégie d'investissement dans des solutions innovantes, respectueuses de l'environnement et créatrices de valeur. », complète **Bruno Rousset, Fondateur d'Evolem et Président d'Honneur du Conseil de Surveillance.**

À propos de Fungu'it

Fondée en 2022, Fungu'it développe une technologie brevetée de fermentation solide de champignons filamenteux pour produire des arômes naturels, bio et durables. La start-up transforme les coproduits agricoles en ingrédients à haute valeur ajoutée, avec une approche circulaire innovante. Basée à Dijon, Fungu'it associe expertises

scientifique, industrielle, commerciale et organoleptique pour accélérer la transition alimentaire. Dès ses débuts, Fungu'it a rejoint l'incubateur régional DECA-BFC, renforçant ainsi ses liens avec la région Bourgogne-Franche-Comté et bénéficiant d'un accompagnement stratégique et local pour soutenir son développement.

À propos d'Asterion Ventures

Asterion est la première société de capital-risque structurée pour accompagner, dès la phase de pré-amorçage et sur le temps long, les entrepreneur-es qui réparent le monde. Lead investor engagé, Asterion finance chaque année une dizaine de startups à fort potentiel transformateur (telles que Weefin et Ever Dye), et les soutient via un accompagnement structuré, une communauté active de 800+ business angels et des programmes dédiés aux fondateurs et aux familles entrepreneuriales. Son modèle de financement en capital patient lui permet de miser sur le temps long, seul compatible avec les limites planétaires. Pour en savoir plus : <https://www.asterionventures.com/>

À propos d'Oser BFC / UI Invest

Oser BFC est un fonds régional d'investissement en Bourgogne-Franche-Comté qui accompagne les entreprises innovantes dans leur croissance, avec le soutien d'UI Invest, fonds d'investissement régional dédié à l'innovation et à la création d'emplois durables. Pour en savoir plus : <https://www.oserbfc-coinvestissement.fr/> / <https://www.ui-investissement.com/>

À propos d'Evolem

Evolem est une société d'investissement familiale engagée dans le financement d'entreprises innovantes et durables. Elle privilégie des projets à impact positif, alliant performance économique et responsabilité sociale et environnementale. Pour en savoir plus : <https://evolem.com/>