



ALGAMA
made from microalgae

Contact:

Alvyn Severien Ceo &
Co-founder
alvyn@algama.fr
06 68 44 49 58
www.algama.fr

dossier de presse

mai 2016



Une ambition de mutation & de production d'alimentation alternative au profit de TOUS



Assint estesseque nullabor si audions
equae. Rum de et lita sim everit, sitis que
estotatem alit ipsunt.

Ficillaboria volo tem harum ipsapellic
tem im quam arum quissim porruptam
es dunt faceperrum nobis nectatia sa-
musam, voloreribus sandant laut ellquo
modiat erit adit, *veliquatibus aut officiis*
era dis porpore, sitius et aceperr umqua-
tatio.

Alvyn Severien, co-founder & CEO of ALGAMA

Assint estesseque nullabor si audions
equae. Rum de et lita sim everit, sitis que
estotatem alit ipsunt.

Ficillaboria volo tem harum ipsapellic
tem im quam arum quissim porruptam
es dunt faceperrum nobis nectatia sa-
musam, voloreribus sandant laut ellquo
modiat erit adit, *veliquatibus aut officiis*
era dis porpore, sitius et aceperr umqua-
tatio.



Créer

une alimentation alternative

saine, savoureuse & durable en utilisant
pleinement le potentiel nutritif unique des

microalgues

Aujourd'hui

3 microalgues pour
l'alimentation humaine.

Demain

Un potentiel de plus de
7 millions d'espèces...



65%

de protéines contenues en
moyenne dans la microalgue
spiruline.

>Les microalgues de part leur richesse et leurs qualités uniques, sont utilisées dans de nombreuses solutions novatrices : énergie et chimie verte, cosmétique, nutrition et santé.

En solution alimentation et nutrition, la spiruline et la chlorelle sont des microalgues Stars qui détiennent des propriétés nutritionnelles exceptionnelles. Ces micro-organismes s'annoncent comme

MUTATION



Les équipes R&D, marketing et consultants culinaires, travaillent en étroite collaboration dès les premières étapes de conception et de création d'un produit.



Recherche & Développement

> Les équipes R&D, marketing et consultants culinaires, travaillent en étroite collaboration dès les premières étapes de conception et de création d'un produit.

L'objectif de l'équipe est de proposer et de distribuer des produits alimentaires innovants, savoureux, à fort potentiel marché, tout en maîtrisant les contraintes et les barrières technologiques, propres à l'intégration des nutriments des microalgues, dans l'univers alimentaire.

> Les équipes R&D, marketing et consultants culinaires, travaillent en étroite collaboration dès les premières étapes de conception et de création d'un produit.

L'objectif de l'équipe est de proposer et de distribuer des produits alimentaires innovants, savoureux, à fort potentiel marché, tout en maîtrisant les contraintes et les barrières technologiques, propres à l'intégration des nutriments des microalgues, dans l'univers alimentaire.



concevoir autrement des aliments pour TOUS

CRÉATION

- Les microalgues de part leur richesse et leurs qualités uniques, sont utilisées dans de nombreuses solutions novatrices : énergie et chimie verte, cosmétique, nutrition et santé.
En solution alimentation et nutrition, la spiruline et la chlorelle sont des microalgues Stars qui détiennent des propriétés nutritionnelles exceptionnelles. Ces micro-organismes s'annoncent comme

Intégration Substitution

- Les microalgues de part leur richesse et leurs qualités uniques, sont utilisées dans de nombreuses solutions novatrices : énergie et chimie verte, cosmétique, nutrition et santé.
En solution alimentation et nutrition, la spiruline et la chlorelle sont des microalgues Stars qui détiennent des propriétés nutritionnelles exceptionnelles. Ces micro-organismes s'annoncent comme



ouvrir nouveaux de horizons

AMBITIONS

Les microalgues de part leur richesse et leurs qualités uniques, sont utilisées dans de nombreuses solutions novatrices : **énergie et chimie verte, cosmétique, nutrition et santé.**

En solution alimentation et nutrition, la spiruline et la chlorelle sont des microalgues Stars.

Les microalgues de part leur richesse et leurs qualités uniques, sont utilisées dans de nombreuses solutions novatrices : **énergie et chimie verte, cosmétique, nutrition et santé.**

En solution alimentation et nutrition, la spiruline et la chlorelle sont des microalgues Stars.

Les microalgues de part leur richesse et leurs qualités uniques, sont utilisées dans de nombreuses solutions novatrices : **énergie et chimie verte, cosmétique, nutrition et santé.**

En solution alimentation et nutrition, la spiruline et la chlorelle sont des microalgues Stars.

Investissements



GENOPOLE
VIVRE L'INNOVATION



GENOPOLE
VIVRE L'INNOVATION



GENOPOLE
VIVRE L'INNOVATION



GENOPOLE
VIVRE L'INNOVATION



GENOPOLE
VIVRE L'INNOVATION



GENOPOLE
VIVRE L'INNOVATION

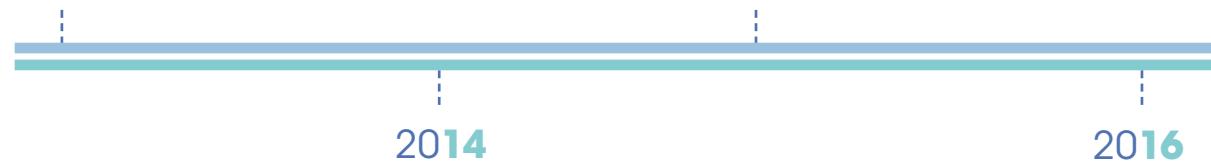


GENOPOLE
VIVRE L'INNOVATION

Algamstory

Alvyn, Gaetan & Mathieu sont encore étudiants (*Dauphine, Centrale Paris et Arts et Métiers*) lorsque l'aventure *Springwave* débute durant leur projet de fin d'études commun, épaulés par une unité de recherche CNRS/ MNHN.

2012



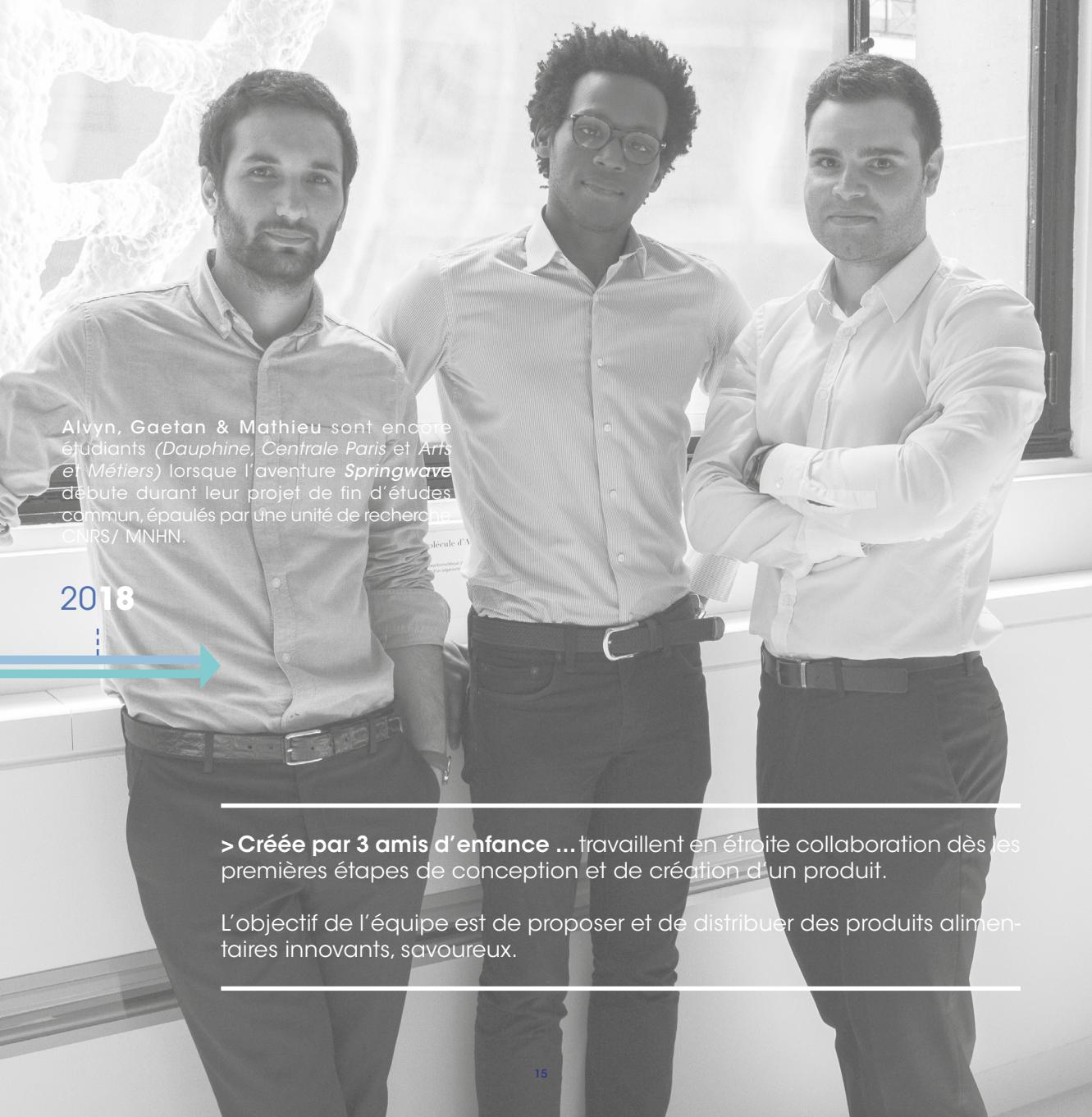
Alvyn, Gaetan & Mathieu sont encore étudiants (*Dauphine, Centrale Paris et Arts et Métiers*) lorsque l'aventure *Springwave* débute durant leur projet de fin d'études commun, épaulés par une unité de recherche CNRS/ MNHN.

Alvyn, Gaetan & Mathieu sont encore étudiants (*Dauphine, Centrale Paris et Arts et Métiers*) lorsque l'aventure *Springwave* débute durant leur projet de fin d'études commun, épaulés par une unité de recherche CNRS/ MNHN.

2015

Alvyn, Gaetan & Mathieu sont encore étudiants (*Dauphine, Centrale Paris et Arts et Métiers*) lorsque l'aventure *Springwave* débute durant leur projet de fin d'études commun, épaulés par une unité de recherche CNRS/ MNHN.

2016



2018

Alvyn, Gaetan & Mathieu sont encore étudiants (*Dauphine, Centrale Paris et Arts et Métiers*) lorsque l'aventure *Springwave* débute durant leur projet de fin d'études commun, épaulés par une unité de recherche CNRS/ MNHN.

> **Crée par 3 amis d'enfance** ... travaillent en étroite collaboration dès les premières étapes de conception et de création d'un produit.

L'objectif de l'équipe est de proposer et de distribuer des produits alimentaires innovants, savoureux.