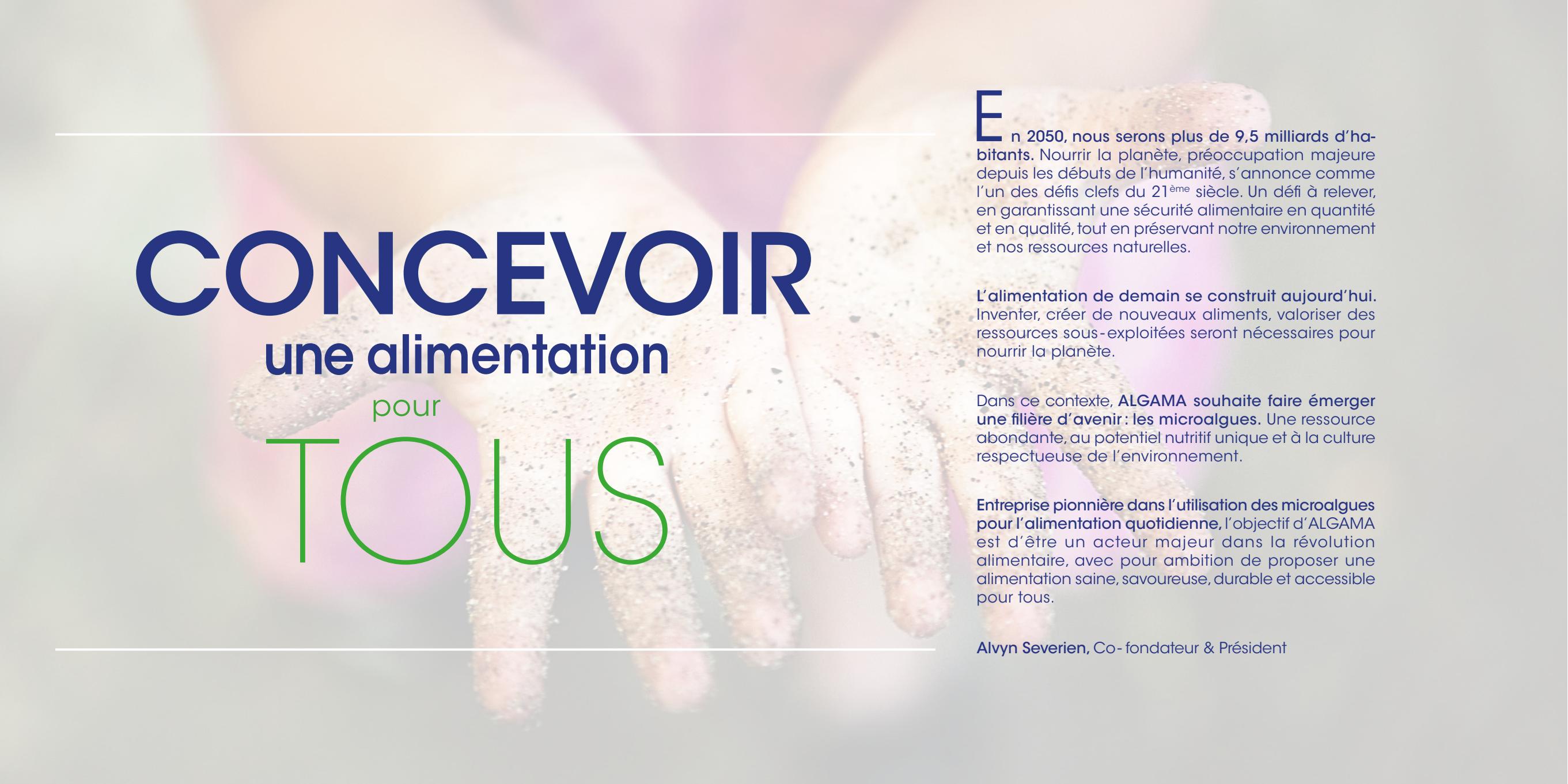




Une alimentation saine, savoureuse et durable,  
utilisant pleinement le potentiel unique  
des microalgues

dossier de presse

juin 2016



# CONCEVOIR

## une alimentation

pour

# TOUS

**E**n 2050, nous serons plus de 9,5 milliards d'habitants. Nourrir la planète, préoccupation majeure depuis les débuts de l'humanité, s'annonce comme l'un des défis clefs du 21<sup>ème</sup> siècle. Un défi à relever, en garantissant une sécurité alimentaire en quantité et en qualité, tout en préservant notre environnement et nos ressources naturelles.

L'alimentation de demain se construit aujourd'hui. Inventer, créer de nouveaux aliments, valoriser des ressources sous-exploitées seront nécessaires pour nourrir la planète.

Dans ce contexte, ALGAMA souhaite faire émerger une filière d'avenir : les microalgues. Une ressource abondante, au potentiel nutritif unique et à la culture respectueuse de l'environnement.

Entreprise pionnière dans l'utilisation des microalgues pour l'alimentation quotidienne, l'objectif d'ALGAMA est d'être un acteur majeur dans la révolution alimentaire, avec pour ambition de proposer une alimentation saine, savoureuse, durable et accessible pour tous.

**Alvyn Severien, Co-fondateur & Président**

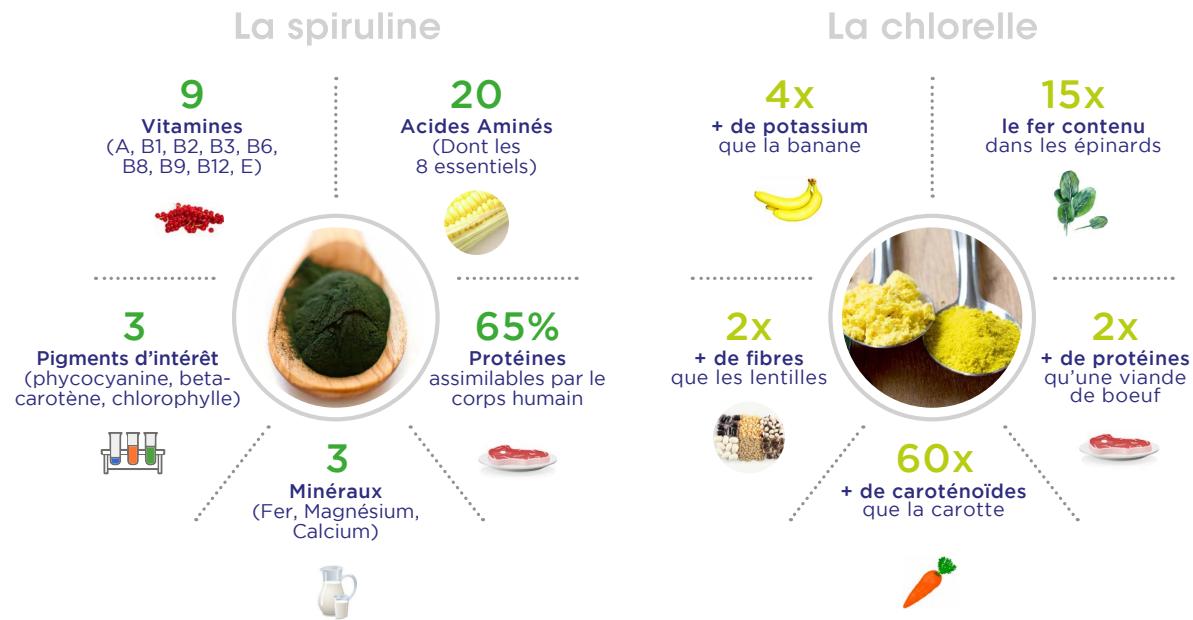
# VALORISER

le potentiel unique des

# microalgues

## Protéines Vitamines Minéraux Antioxydants

Consommées depuis plusieurs siècles sous leur forme brute, les microalgues sont des super aliments aux qualités nutritionnelles exceptionnelles. Microalgues stars, la spiruline et la chlorelle témoignent de ces propriétés uniques :



La production des microalgues est respectueuse de l'environnement. En comparaison avec la production de protéines d'origine animale, la production de protéines végétales issue de spiruline nécessite 300 fois moins de surfaces agricoles, 50 fois moins d'eau et 50 fois moins d'énergie.

Grâce à leur abondance, leurs qualités nutritionnelles uniques et leur culture respectueuse de l'environnement, les microalgues s'annoncent comme une solution majeure pour répondre à l'enjeu de l'alimentation mondiale.

**Aujourd'hui**  
quelques microalgues disponibles sur le marché.

**Demain**  
un potentiel de plusieurs milliers d'espèces.



# NOTRE R&D

moteurs de

# l'innovation produits

L'activité de l'entreprise ALGAMA repose sur 4 piliers fondamentaux :

- La recherche fondamentale et la sélection d'espèces issues des microalgues,
- L'identification de molécules d'intérêts provenant de ces espèces,
- La formulation de produits innovants et savoureux intégrant ces molécules d'intérêts,
- Le marketing et la distribution de produits finis destinés au grand public.

Grâce à son équipe interdisciplinaire, constituée de chercheurs, d'ingénieurs agronomes, de spécialistes du marketing et d'experts culinaires, ALGAMA a un positionnement unique.

Cette équipe œuvre au quotidien dans le Foodlab d'ALGAMA, situé au Génopôle d'Evry, en combinant créativité culinaire, connaissance du marché et savoir-faire technologique, pour créer de nouveaux produits alimentaires sains, savoureux et durables bénéficiant pleinement des intérêts nutritionnels des microalgues.

# IMAGINER

l'alimentation **autrement**

## Révolution

ALGAMA s'engage dans un programme d'évolutions majeures de produits référents de l'alimentation quotidienne. Son objectif principal est de proposer des produits durables, plus sains, tout en préservant la saveur et le plaisir de consommer.

La substitution des protéines animales par des protéines issues des microalgues représente notamment un enjeu d'intérêt général.



## Innovation

ALGAMA s'engage dans un programme de création de produits alimentaires nouvelle génération. Des produits porteurs des bénéfices de l'univers des microalgues.

Springwave – régénérante par nature – est la première boisson à base de Spiruline. Premier produit de l'entreprise ALGAMA, elle concrétise une volonté de démocratiser les bienfaits des microalgues au grand public.

Avec ses bienfaits antioxydants & revitalisants, une couleur naturellement bleue et un goût unique, Springwave est à la croisée du plaisir et du bien-être.

Récompensée par 2 Grands Prix Innovations au salon agroalimentaire mondial de référence – le SIAL – Springwave suscite un vif intérêt en France et à l'international.

D'ores et déjà, ALGAMA est engagée dans une dynamique de création produits avec à court terme, une sauce mayonnaise sans œuf, savoureuse, sans allergène et sans gluten. Ce produit a déjà été dégusté par plusieurs grands Chefs étoilés référents de la gastronomie française.

# Ouvrir de NOUVEAUX Horizons

A photograph showing a person's silhouette standing on a grassy cliff edge, looking out over a vast, calm sea under a clear sky.

**H**orizons Ventures, fonds d'investissement privé de M. Li Ka-shing, est un investisseur majeur dans les sociétés aux technologies disruptives les plus innovantes au monde. Parmi elles : *Facebook, Waze, Spotify, Siri, DeepMind, Blockstream, Modern Meadow et Impossible Foods.*

Deux ans après sa création, ALGAMA réalise une levée de fonds de 3,5 millions d'euros. Cette opération a été réalisée avec le fonds d'investissements Horizons Ventures en lead et des investisseurs français.

*« Le travail pionnier de la société ALGAMA sur les microalgues, réunissant la biotechnologie et une longue histoire d'excellence culinaire française, représente une proposition unique et palpitante pour l'industrie agroalimentaire. Horizons partage l'engagement d'ALGAMA en faveur d'une alimentation durable et se réjouit d'accompagner son premier investissement français vers un développement à l'international. »*

**Christopher Lai,** Horizons Ventures



[www.horizonsventures.com](http://www.horizonsventures.com)

# Notre HISTOIRE

2013

2014

2015

## WE ARE ALGAMA

- 3 amis d'enfance - Alvyn, Gaëtan & Mathieu - passionnés autour d'une même ambition: créer des produits alimentaires pour tous, sains, savoureux, durables et issus des microalgues.
- Premiers prix à des concours d'Innovation technologique.

## INNOVATION

- Incubation au Petit Poucet (PARIS).
- Constitution de l'équipe R&D à Agoranov (PARIS).
- Premier produit *Springwave*,
- Premiers Prix internationaux au SIAL et au BrauBeviale,
- Première subvention *Bpifrance* obtenue.

2016

## STRUCTURATION

- Installation des équipes R&D et du FoodLab au Génopôle (EVRY) - premier BioCluster français,
- L'entreprise se renforce et compte 12 employés,
- Obtention du programme Européen Horizon 2020 Phase 1,
- ALGAMA représentant de la France à l'Expo Milano 2015 et à la COP21.

2017

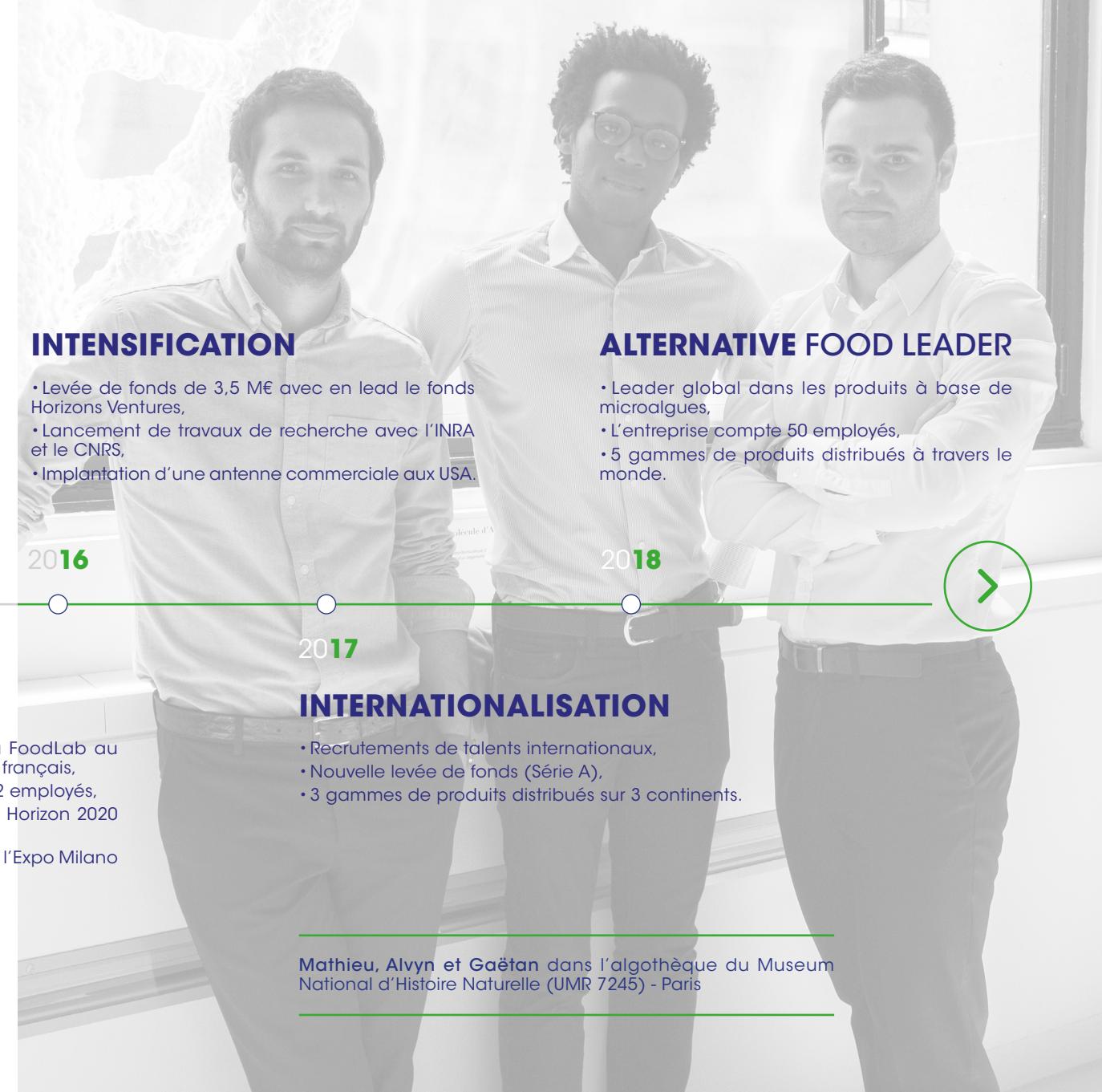
## INTENSIFICATION

- Levée de fonds de 3,5 M€ avec en lead le fonds Horizons Ventures,
- Lancement de travaux de recherche avec l'INRA et le CNRS,
- Implantation d'une antenne commerciale aux USA.

2018

## INTERNATIONALISATION

- Recrutements de talents internationaux,
- Nouvelle levée de fonds (Série A),
- 3 gammes de produits distribués sur 3 continents.



Mathieu, Alvyn et Gaëtan dans l'algothèque du Muséum National d'Histoire Naturelle (UMR 7245) - Paris



**Contact:**

**Hugo Lercher**

PR@algama.fr  
06 37 31 97 07  
[www.algama.fr](http://www.algama.fr)

