Yeasty gonfle son capital avec une levée de fonds à 1,4 million d’euros

Alors que la protéine animale pose question notamment en termes écologiques, de nombreuses alternatives se développent dans la Foodtech comme celle de Yeasty qui vient de lever 1,4 million d’euros pour accélérer la production de son ingrédient protéiné, issu de levure de bière non utilisée.

Temps de lecture : minute

---

29 novembre 2022

Économie circulaire, transition alimentaire, Foodtech : Yeasty est au cœur des dynamiques actuelles qui tentent de relever les défis de notre société. Un positionnement qui a donné de l’appétit aux investisseurs puisque la jeune pousse vient d’annoncer une première levée de fonds à hauteur de 1,4 million d’euros. Un tour de table mené par Asterion Ventures, avec des business angels tels que Clément Alteresco (Morning) et Anne-Carole Coen (Swile), et avec la participation de Caméléon Invest et Satgana.

Le marché porteur des ingrédients protéinés

Le marché des ingrédients protéinés destinés à l’alimentation humaine est particulièrement porteur. Il devrait atteindre 63 milliards de dollars d’ici à 2026, avec une croissance exponentielle estimée à près de 9 % par an sur la période 2020-2026, dans le cas des protéines alternatives. Et c’est là où Yeasty peut ajouter son grain de sel, grâce à son ingrédient protéiné le plus complet du marché, issu des levures de bière non utilisées, récupérées auprès de brasseurs. " *Une levure, qui n’a non*

seulement pas besoin d'être transformée mais qui en plus possède des qualités nutritionnelles très élevées (50 à 60 % de protéines à un niveau équivalent de l'œuf), 15 % de fibres et d'autres apports comme les micronutriments ", détaille Juan Londono, l'un des cofondateurs de la startup en 2021 avec Mathieu Durand.

L'innovation technologique pour éliminer l'amertume

Le seul hic : le goût lié à l'amertume caractéristique de la levure de bière, qui peut se révéler rédhibitoire surtout pour l'alimentation humaine. Yeasty dispose pour cela d'un nouvel atout : une innovation technologique qui permet d'éliminer l'amertume de tout type de levure, quelle qu'elle soit, même celles produites par les grands acteurs du marché. Cette levée de fonds va alors lui permettre d'industrialiser la production d'échantillons, à l'attention de la trentaine d'industriels agroalimentaires intéressés. À la clé, le démarrage des tests dans des recettes telles que des alternatives à la viande, des pâtes, des biscuits protéinés ou encore des produits pour sportifs.

Répondre aux nombreux besoins de l'industrie l'agro-alimentaire

" *En plus de financer des machines particulièrement coûteuses pour une startup industrielle de la Foodtech comme la nôtre, cette levée de fonds va nous permettre de disposer de notre propre laboratoire et également favoriser le recrutement de profils sur la partie R&D* ", explique Juan Londono.

En 2023, le plan est de concrétiser les premiers contrats, de financer un premier site de production de 100 tonnes par an et à l’horizon 2025, de bâtir un premier site industriel d’une capacité annuelle de 5.000 tonnes. L’objectif ? Répondre aux besoins de nombreux acteurs de l’industrie l’agro-alimentaire pour des produits variés : alternatives végétariennes/flexitariennes à la viande, nutrition sportive, nutrition santé et dénutrition, ainsi que les marchés de la panification, des féculents protéiques, des biscuits, des fromages et des œufs alternatifs.

Devenir leader du marché des protéines alternatives

L’ingrédient protéiné de Yeasty répond en effet à un double enjeu. Pour les brasseurs, il s’agit de revaloriser une matière première non utilisée et coûteuse à traiter, " *avec un potentiel d’au moins 50.000 tonnes par an*

selon nos estimations ", souligne Juan Londono. Côté industriel, il s'agit de trouver une alternative aux protéines animales avec une solution riche, qui combine qualités nutritionnelles, goût, durabilité, et accessibilité. Pour le cofondateur de la startup : " *Yeasty veut devenir un leader du marché des protéines alternatives en démocratisant l'ingrédient le plus complet et cela avec un faible impact car, grâce à notre technologie unique, nous revalorisons un coproduit abondant* ".

À lire aussi

Article écrit par Thibault Caudron