Bon Vivant lève 15 millions d’euros pour fabriquer des protéines de lait sans vache

Profitant de l'envol du marché des protéines alternatives, Bon Vivant veut accélérer son développement auprès des industriels du secteur laitier. Dans ce cadre, la société vient de réaliser une levée de fonds de 15 millions d'euros.

Temps de lecture : minute

12 octobre 2023

D’ici 2050, la demande mondiale en protéines animales va bondir de 50 % à 100 % tandis que la production laitière devrait régresser, selon les Nations unies. Face à ce constat, Bon Vivant veut apporter une solution pour proposer une alternative au lait traditionnel. Après avoir levé 4 millions d’euros l’an passé, la société annonce un tour de table de 15 millions d’euros bouclé auprès de Sofinnova Partners, Sparkfood et Captech Santé.

Fondée en 2021 par Hélène Briand et Stéphane Mac Millan, ancien patron de Foodora France, la startup lyonnaise s’attèle à proposer du lait avec un goût similaire à celui produit avec les vaches, mais en retirant l’animal de l’équation. Pour ce faire, Bon Vivant mise sur la fermentation de précision pour produire des protéines de lait. Jusque-là, ce procédé était surtout utilisé pour faire de la bière ou créer des protéines pour l’industrie pharmaceutique comme l’insuline. La société française l’a donc transposé à l’agriculture pour une production de lait plus respectueuse de l’environnement. Elle assure que son approche permet d’aboutir à une réduction de 97 % des émissions de gaz à effet de serre dans le processus de production, à une économie de 99% de la consommation

d’eau potable et à une baisse de 50 % de la consommation d’énergie.

> *«Produire à l’échelle industrielle et préparer la commercialisation pour 2025»*

Avec son système de production de protéines laitières alternatives, Bon Vivant espère séduire de nombreux industriels du secteur laitier. *«Cette levée de fonds vient confirmer l’attente croissante autour de la fermentation de précision comme solution aux défis immenses qu’affronte l’industrie agroalimentaire, notamment laitière. L’objectif est triple : multiplier les développements avec nos clients, produire à l’échelle industrielle et préparer la commercialisation pour 2025»*, indique Stéphane Mac Millan, fondateur et CEO de Bon Vivant.

Dans ce cadre, la startup veut notamment mettre à profit l’argent collecté pour investir dans son nouveau laboratoire lyonnais, de manière à produire un grand nombre d’échantillons pour répondre à la demande de ses partenaires et accélérer la procédure réglementaire d’autorisation des produits, notamment aux États-Unis. Et pour cause, l’entreprise prévoit de commercialiser son produit sur le marché américain à l’horizon 2025.

Bon Vivant fait partie de la vague de startups qui cherchent à concevoir des produits alimentaires sans avoir recours à l’élevage intensif des animaux, particulièrement toxique pour la planète. Parmi ces sociétés, on retrouve notamment Umiami, spécialiste des substituas de viande et de poisson qui a récemment levé 32,5 millions d’euros pour s’étendre en Europe et aux États-Unis, ou encore La Vie, qui aspire à devenir un géant de la viande végétale. Ces initiatives apparaissent indispensables à l’heure où la production alimentaire devra augmenter de 60 % pour nourrir une population mondiale de 9,3 milliards en 2050, selon l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

À lire aussi

Foodtech : les protéines alternatives, un marché prometteur, mais qui a fortement besoin de financements

MADDYNEWS

La newsletter qu'il vous faut pour ne rien rater de l'actualité des startups françaises !

JE M'INSCRIS

Article écrit par Maxence Fabrion