

3 informations pour bien commencer la journée : Sensorion, Tomojo et la Wild Code School

Chaque jour, retrouvez dans notre article EnBref les informations startup à côté desquelles il ne faut pas passer. Aujourd'hui : Sensorion, Tomojo et la Wild Code School.

Sensorion réalise une étude clinique au sein de l'Armée française

Pure player du développement des traitements contre les troubles handicapants de l'oreille interne depuis 2009, Sensorion va mener une étude clinique pour les Armées françaises. L'entreprise montpelliéraine de biotechnologie sera à la tête d'une étude clinique réalisée dans l'Armée sur les pertes de l'audition, sujet encore tabou mais qui touche 62% des personnes ayant subi un traumatisme sonore aigu. En juin dernier, l'entreprise avait pu réaliser un emprunt obligataire de 20 millions d'euros grâce à deux nouveaux investisseurs : Invus Public Equities et Sofinnova Partners.

Afin de soutenir cette étude, le gouvernement français a octroyé 10,8 millions d'euros au consortium composé, en plus de Sensorion, de l'Institut de Recherche Biomédicale des Armées, de l'Institut Pasteur, de la société Electronique du Mazet. 5,6 millions de cette somme devant revenir à Sensorion. Ce financement servira notamment pour le développement de

Sens-401, médicament de Sensorion visant à protéger et préserver les tissus de l'oreille interne lorsqu'elle présente des lésions pouvant entraîner la surdité.

Tomojo lance sa gamme de croquettes pour chats à base d'insectes

Tomojo, entreprise française fondée en 2017 par Madeleine Morley et Paola Teulière, se donne pour objectif de promouvoir une alimentation « *naturelle, saine et traçable pour les animaux de compagnie tout en préservant la planète* » et en respectant l'avis de vétérinaires spécialisés en alimentation animale.

Après avoir créé les croquettes pour chiens à base d'insectes, Tomojo se lance dans la production de croquettes pour chats à base d'*Hermetias Illucens* (ou mouche soldat noir).

En plus de respecter les besoins énergétiques de votre animal de compagnie, la production de croquettes à partir de farine d'insectes permet de protéger les ressources de notre planète et, selon l'Imperial College de Londres, consomme 100 fois moins de CO2 que la production d'un kilos de viande de boeuf, 200 fois moins d'eau que la production d'un kilos de viande de poulet et ne requiert aucun antibiotique contrairement à la plupart des élevages de saumons.

La Wild Code School ouvrira cinq nouveaux campus européens le 13 janvier

Fondée en 2013 par Anna Stépanoff, la Wild Code School a pour objectif de former aux métiers du numérique grâce à des programmes courts permettant d'apprendre à utiliser les langages Javascript, React ou encore Node JS. En sept ans, la Wild Code School a pu former plus de 2000 professionnels du numérique tout en participant à l'insertion des femmes dans le milieu de la tech.

À partir du 13 janvier prochain, il sera possible de profiter de ces cursus à temps plein de cinq mois depuis les cinq nouveaux campus situés à Amsterdam, Barcelone, Budapest, Dublin et Milan. Soucieuse de rendre accessibles ses formations à tous et de soutenir l'insertion des femmes dans le milieu de la tech, la Wild Code School allouera un budget de 160 000 euros pour des bourses destinées à 25 femmes souhaitant se réorienter vers les

métiers du numérique.

Article écrit par GAËLLE DOUBLÉ