

C&DAC lève 1,6 millions d'euros pour lancer des farines de légumineuses fermentées et répondre aux enjeux d'une alimentation saine, durable et locale

Nancy – 01/10/2024. Startup nancéienne spécialisée dans la formulation alimentaire, C&DAC lève 1,6 millions d'euros auprès de Yeast, en partenariat avec le groupe ILP, et Alsace Business Angels pour élargir ses activités et proposer des ingrédients à base de légumineuses locales à destination du marché du végétal.

Industrialiser la technologie pour répondre aux besoins de l'industrie agroalimentaire

Tiré par des consommateurs de plus en plus soucieux de leur santé et de la planète, le marché des alternatives végétales, estimé à 50 millions de dollars en 2024, prévoit d'être multiplié par deux d'ici 2031 (source : Meticulous Research. Plant-based Food Market. 2024).

Afin de répondre aux besoins des industriels qui se développent dans ce secteur, C&DAC a mis au point des ingrédients à base de légumineuses fermentées dans son laboratoire de recherche nancéen. Après deux années de développement, la startup passe désormais à l'échelle supérieure, avec une pré-industrialisation en 2024.

« Cette levée de fonds va nous permettre de réaliser de premières productions externalisées, puis de dimensionner et de mettre en place un démonstrateur avec lequel nous pourrions transformer quelques centaines de tonnes de légumineuses par an d'ici fin 2025 » déclare Élise Bourcier, dirigeante de C&DAC et à l'origine du projet.

La fermentation pour améliorer le goût et la digestibilité des légumineuses

C&DAC accompagne depuis plusieurs années des entreprises agroalimentaires dans le développement de produits végétaux. « Dans ce type de produits, le premier verrou à lever est celui du goût, qui est souvent vert et astringent. Aujourd'hui, aucun fournisseur d'ingrédients ne propose de solutions qui permettent de fabriquer des produits neutres en goût » indique Élise Bourcier.

Grâce à un travail de sélection de souches, le procédé de fermentation développé par l'entreprise permet de dégrader les molécules responsables du goût végétal et, en plus, d'améliorer la digestibilité des légumineuses.

Ainsi, ces légumineuses fermentées peuvent être utilisées dans de nombreux produits agroalimentaires, comme les substituts aux produits laitiers, à la viande, mais aussi en biscuiterie, épicerie... C&DAC a déjà développé tout un catalogue d'applications possibles.

Valoriser une filière locale et respecter l'environnement

L'un des objectifs de ce projet est d'apporter de la valeur ajoutée aux productions de légumineuses locales, qui ont un rôle primordial dans le maintien de la qualité des sols. Une juste rémunération est donc proposée aux agriculteurs pour l'approvisionnement, quelques soient les aléas de production qu'ils pourraient rencontrer.

C&DAC a axé ses premiers travaux sur la féverole, une légumineuse riche en protéines et en amidon, cultivée en Grand Est et capable de réenrichir naturellement les sols en azote.

Enfin, la matière première, au-delà de son intérêt agronomique, permet d'améliorer l'impact environnemental des aliments : par exemple, les substituts de produits laitiers fabriqués à partir des ingrédients C&DAC présentent une empreinte environnementale bien inférieure à celle des produits laitiers classiques, ou des substituts fabriqués à partir de matières premières importées (amande, coco, avoine...).

Une levée de fonds qui renforce un soutien France 2030

Lauréate du dispositif « Besoins alimentaires de demain » de France 2030, C&DAC vient compléter ce financement grâce à des partenaires soutenant l'engagement du projet pour une alimentation plus saine, plus durable et plus locale : les réseaux de business angels Alsace Business Angels et Yeast, en partenariat avec le groupe ILP, des investisseurs privés issus du monde agroalimentaire, ainsi que des partenaires bancaires, dont notamment BPIFRANCE.

La société prévoit une seconde levée de fonds fin 2025, pour le déploiement industriel de son outil de production.

Alain Charpentier, investisseur Yeast : « Produire local est un des crédos puissants de Yeast et ses membres. Investir dans le projet C&DAC porté par Élise et son équipe permettra au pôle agroalimentaire Grand Est de renforcer ses positions. En effet les avoines, coco ou amandes composant les laits végétaux actuels sont massivement importés tandis que C&DAC propose une solution novatrice en transformant de la féverole issue du territoire, qui sera bientôt utilisée par nos industriels locaux. »

Patrick Maffeis, investisseur ABA : « Le fonds Alsace Business Angels est particulièrement fier d'apporter son support au développement de C&DAC. Ce projet, par ces enjeux humains, environnementaux et de santé a fait l'unanimité chez nos investisseurs. Les compétences de l'équipe d'Elise nous rendent très confiant dans son avenir. »

A propos de C&DAC

Créée en 2017, C&DAC est une entreprise spécialisée dans la mise au point de produits alimentaires sains, durables et clean label. C&DAC accompagne les entreprises agroalimentaires dans leurs projets de recherche et développement en leur proposant des accompagnements sur-mesure en R&D et développement de produits (formulation, caractérisations, réalisation de pré-séries, et accompagnement à l'industrialisation), ainsi que des produits et procédés « clés en main » développés en interne et prêts à être industrialisés. C&DAC met au point des produits à base de légumineuses et des procédés de fermentation pour l'amélioration des propriétés sensorielles et nutritionnelles des légumineuses.

Plus d'informations : www.cetdac.com

Contact : Elise Bourcier – elise.bourcier@cetdac.com – 06.24.71.12.41



À propos de Yeast

Yeast, réseau de business angels créé en 2014 en Lorraine, s'est hissé en 10 ans dans le Top 2 des investisseurs en amorçage du Grand Est, et dans le Top 5 des réseaux de business angels français. Yeast est un club de plus de 30 entrepreneurs-investisseurs, désireux d'accompagner les meilleures startups du Grand Est et du Luxembourg. Ses membres sont des entrepreneurs régionaux à succès désireux de mettre leurs expertises, réseaux et conseils à disposition des startups accompagnées. Yeast investi des tickets de 50 k€ à 500 k€ (jusqu'à 1 M€), et a opéré 56 investissements en 10 ans (dans 43 startups), pour un total de 9 M€ (61 M€ avec levier). En 2023, 8 startups régionales ont été accompagnées pour un montant de 2,2 M€. Yeast est membre de France Angels et d'Est Angels.

Plus d'informations : www.yeast.fr

Contact : Boris Ouarnier (06.27.59.23.71 / contact@yeast.fr)

À propos d'ILP

Acteur régional du renforcement des fonds propres des PME lorraines, le GROUPE ILP a pour vocation d'être le capital investisseur de proximité des PME lorraines et du Grand Est. Il intervient en tant qu'actionnaire minoritaire à tous les stades de l'évolution des entreprises et notamment dans les phases de développement et de transmission.

Basé à Metz depuis 40 ans, le GROUPE ILP a permis de développer une ingénierie financière de qualité en accompagnant près de 557 entreprises.

Plus d'informations : www.groupe-ilp.com

Contact : Maxime Liegeois (06.88.44.06.41 / maxime.liegeois@groupe-ilp.com)

À propos d'Alsace Business Angels

Alsace Business Angels est une association, créée en 2006 et dédiée au développement des investissements dans l'économie locale et au soutien des entrepreneurs innovants. Forte d'une communauté de 80 business Angels, elle concrétise son soutien par l'apport de financements et l'accompagnement des entrepreneurs sous la forme de partage d'expérience, de compétences et de réseaux. Son objectif est de favoriser la croissance et l'innovation au sein des entreprises locales en leur offrant les ressources nécessaires pour réussir. Depuis ses débuts, l'association a accompagné 43 jeunes entreprises et investi 7,3 M€

Pour plus d'informations : www.alsacebusinessangels.com

