

Nourrir l'humanité au 21<sup>ème</sup> siècle

# algorapolis

— Paris —

Le modèle d'agriculture dominant épuise les ressources de la planète.

La population mondiale augmente.  
**9 milliards d'habitants en 2040**

Elle se concentre vers les zones urbaines.  
**64% en 2040**

La spiruline est l'aliment naturel le plus complet sur terre.

Fraîche, elle est **100%** biodisponible pour l'être humain.\*

\* L'OMS en parle comme le « meilleur aliment pour l'humanité du 21ème siècle », l'UNESCO le considère comme l'aliment « idéal et le plus complet de demain ».

# OBJECTIF A 2025

Nous imposer comme la solution foodTech de spiruline fraîche en Europe !

## Algorapolis, un projet d'avenir

- *Bilan carbone négatif*
- *Produire localement*
- *365 jours par an*
- *Sans les aléas climatiques*
- *Un aliment du quotidien*
- *100% biodisponible*
- *A très forte valeur nutritionnelle*
- *Production standardisée*

# L'évolution de la consommation

**79%** des français  
veulent consommer  
des produits **LOCAUX**

**81%** des français  
veulent consommer  
des produits **SAINS**

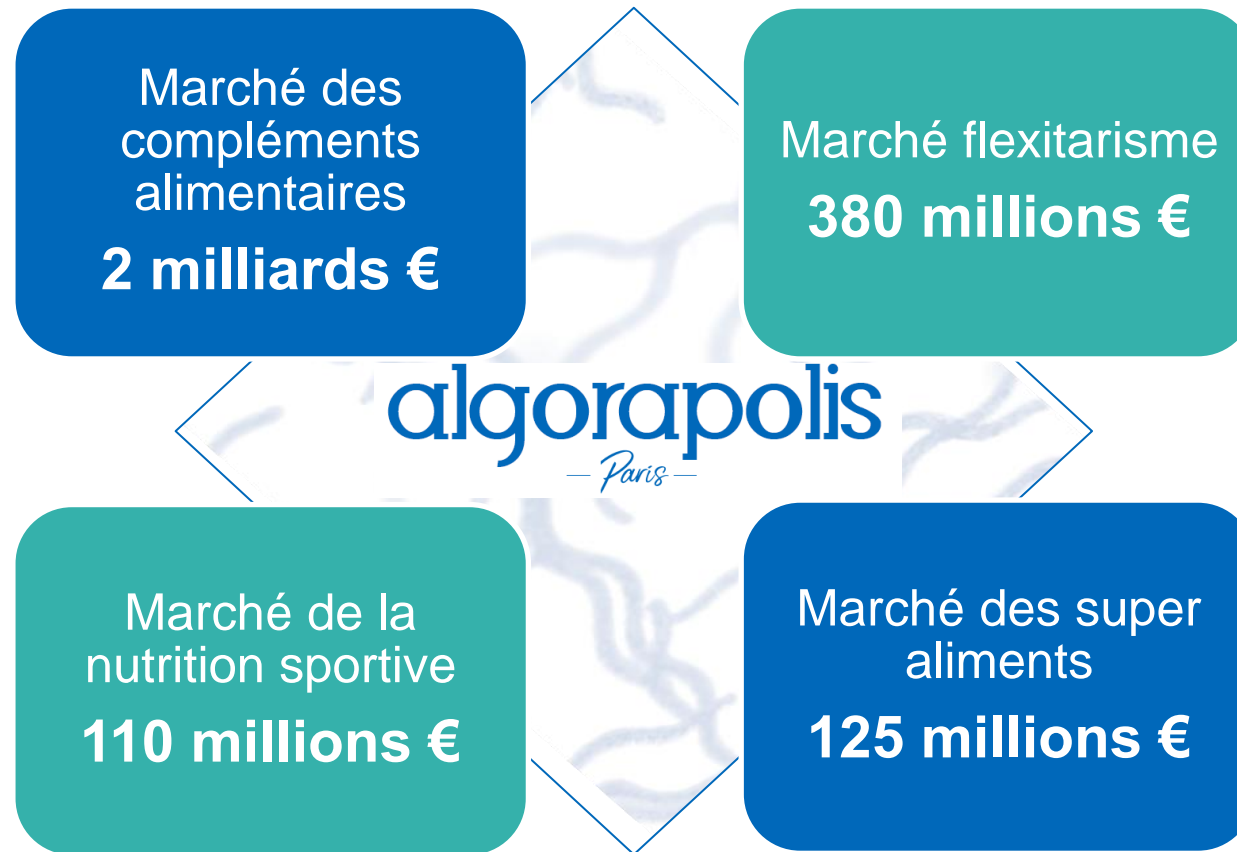
# Le marché de la spiruline en France en 2021

**13%**  
de croissance d'achat  
par an

**90%**  
d'importation  
majoritairement d'Asie et  
de mauvaise qualité

**X2**  
Production française en  
2022

# Capter **1%** de ces marchés en France



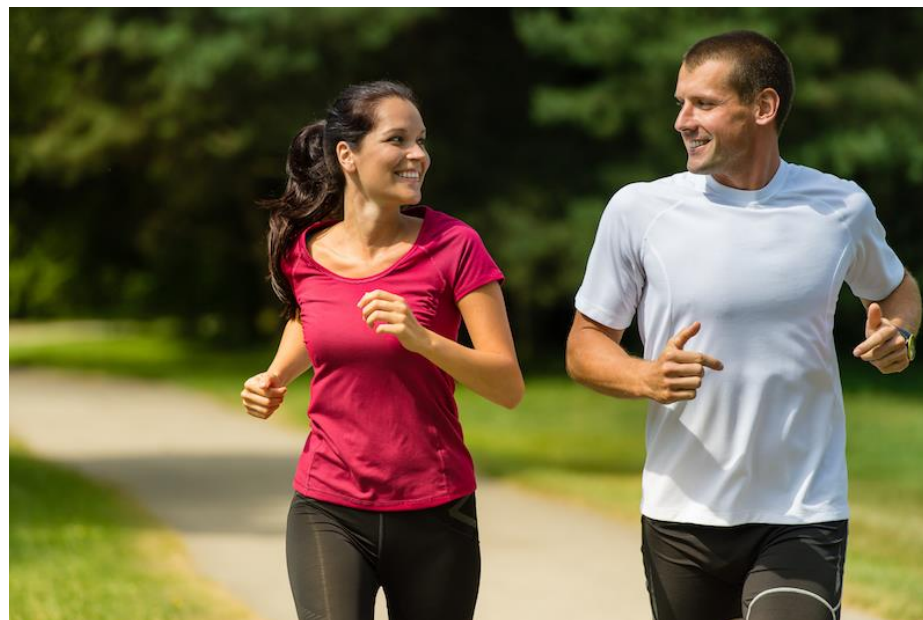
# Nos clients type

Urbains de 30 à 55 ans, CSP +

Ayant pris conscience de l'importance  
d'une **alimentation saine**

Sensibles aux **enjeux environnementaux**

**Pratiquants une activité sportive** comme le  
yoga ou la course à pied



# NOS PREMIERS PRODUITS

Notre technologie de production permet de standardiser 3 produits



## Frais (caviar)

Pots de 50g, DLC 10 jours  
À partir de 15€



## Glaçons (lingots)

Lingots de 2,5g à 11g, DLC 2 ans  
À partir de 2€

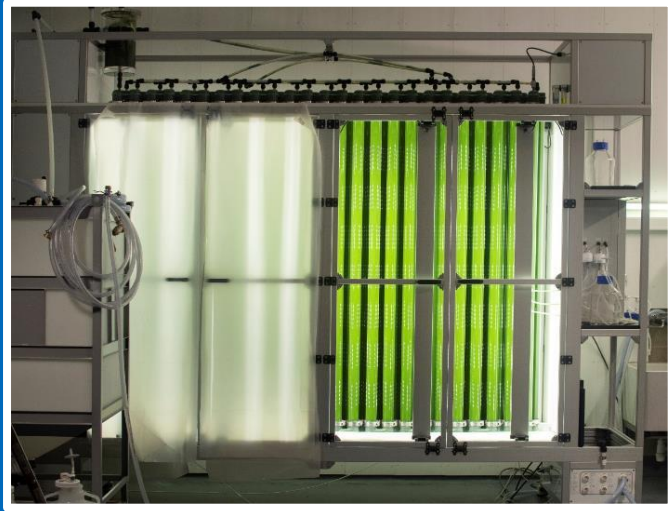


## Jus (élixir)

Bouteilles de 25cl, DLC 30 jours  
À partir de 3€



# Du producteur au consommateur



Production



Conditionnement



**10% Vente en direct**  
*B2C*

- À notre labo : 75018 à Paris
- Via notre site internet avec livraison Chronofresh food > 1kg
- Point relais frais Paris, FreshColis

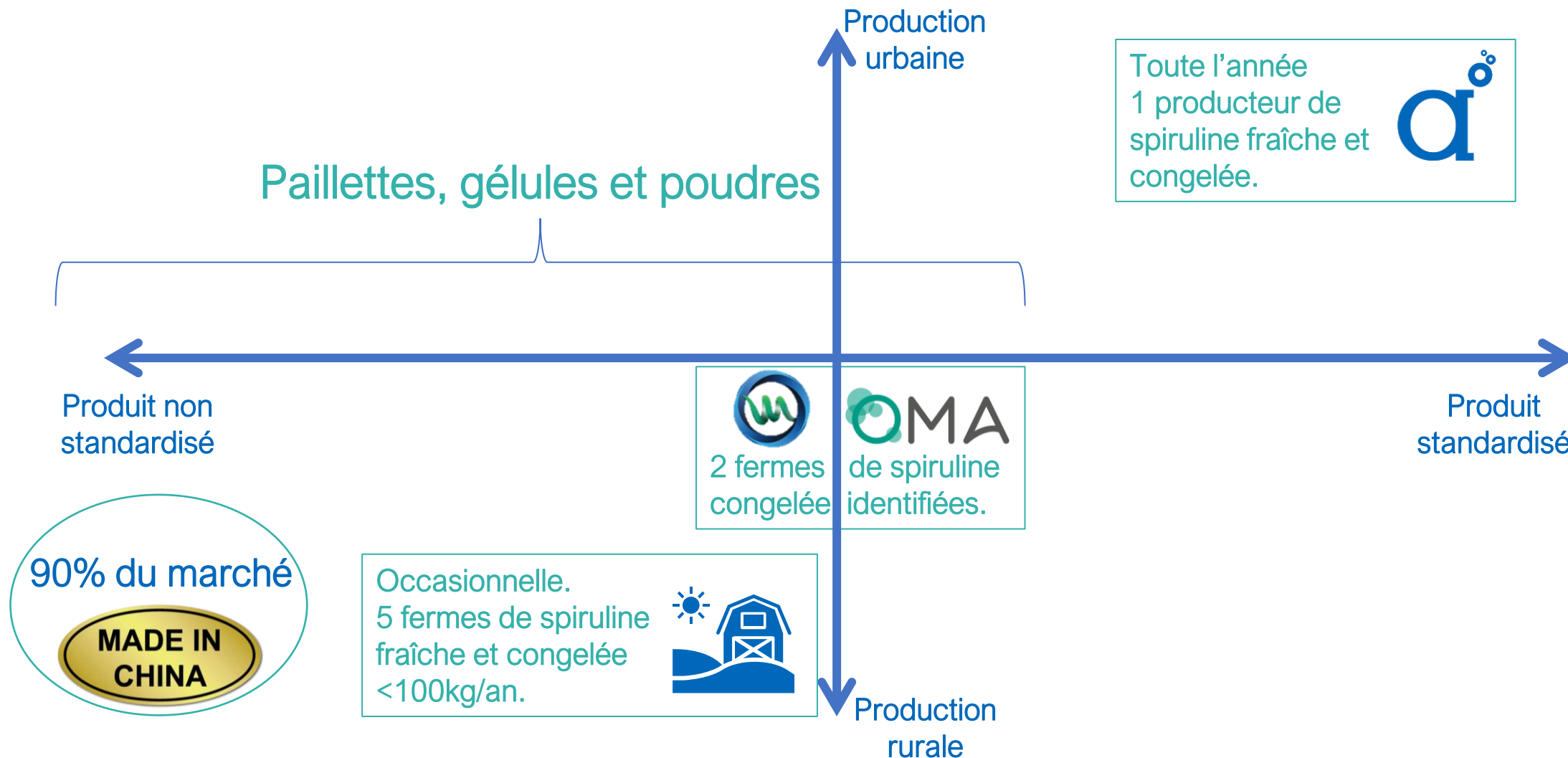
**90% Vente distribution**  
*B2B et B2B2C*

- Naturopathes et nutritionnistes
- GMS spécialisées et HORECA (ruches, bio, épiceries, etc.)

Vendu entre  
**250€ et 290€ /kg**

Vendu entre  
**220€ et 240€ /kg**

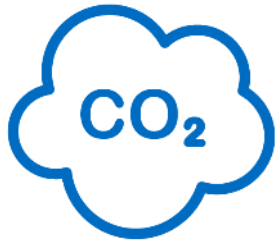
# Des productions qui se diversifient



# Fraîche VS Déshydratée : 3 / 0

1. Fraîche, 100 % biodisponible  
*Déshydratée poudre de perlimpinpin, cuite à 70°C*
2. Fraîche un aliment, TVA 5.5%  
*Déshydratée un complément alimentaire, TVA 20%*
3. Fraîche un goût neutre pour des plats et jus salés ou sucrés  
*Déshydratée le goût et l'odeur de la nourriture pour poisson*

# Pour chaque tonne de spiruline produite, nous économisons



53 tonnes  
de CO<sub>2</sub> \*



4 300 m<sup>3</sup>  
d'eau \*



3 ha de terre  
agricole\*

Nous répondons à 3 objectifs du développement  
durable des Nations unies



La santé des consommateurs



La résilience urbaine



L'éco performance

# Algorapolis c'est

## 2 SITES DE PRODUCTION

Paris - Showroom (350m<sup>2</sup>)  
La Courneuve - labo (138m<sup>2</sup>)

## 2 SITES EN CONSTRUCTION

Colombes Île-de-France (1500m<sup>2</sup>)  
Lille (800m<sup>2</sup>)

## NOTRE ÉQUIPE

2 associés et 9 personnes  
mentorés BPI et the Galion project

## CHIFFRES

40k € de CA 2020  
Dont 20k € de produit brut

## PIPE COMMERCIAL B2B

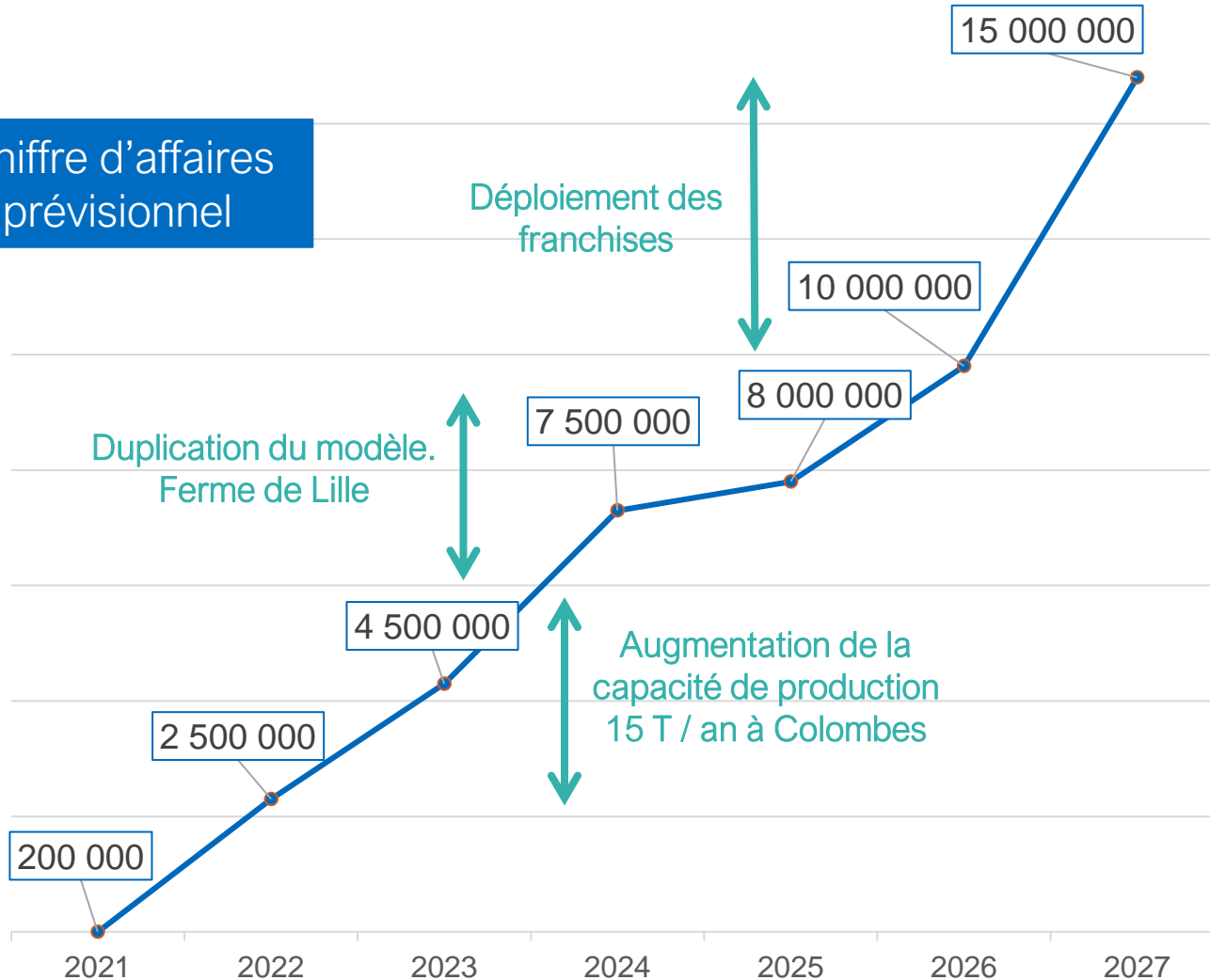
350 sites en prospection  
1k € investis en com/market  
150 clients locaux B2B et B2C

## LEVIERS D'ACQUISITION CONNUS

B2B : commercial terrain  
B2C : site web click and collect

# Un besoin de financement en seed pour

Chiffre d'affaires prévisionnel



T3 21 : Seed de 700k€  
(BA 400 k€ + BPI 300 k€ + Prêt)

- Développement du pôle technique pour sécuriser l'activité
- Maximisation de la capacité de production sur les sites existants (X2)
- Développement commercial via une action ciblée terrain et web
- Développement d'un produit dérivé

T1 22 : Serie A 1.6M€  
(Capital 800 k€ + Prêt 800 k€)

## Ils soutiennent nos actions



**B SMART l'express**



## Ce qu'ils pensent de nous

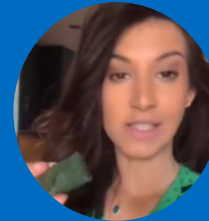
« C'est carrément un plaisir d'en manger ! »

Vincent Limare – Vice champion du monde de judo



« J'ai fait une cure de spiruline fraîche, en smoothie, en vinaigrette et même dans les pâtes ! »

Lorraine - Thedailyholistic - Naturopathe



« Quand j'ai des amies qui viennent je prépare un houmous ou un caviar d'aubergine à la spiruline fraîche, et j'épate la galerie ;) »

Anaïs Barthélémy - Professeure de Yoga



Investir chez nous

Nourrir l'humanité au 21<sup>ème</sup> siècle

**algorapolis**  
— Paris —

# Envie de nourrir l'humanité au 21ème siècle?

Parlons-nous, venez goûter nos produits et vous investirez.



Gabriel Riboulet

06 75 73 65 36

[gabriel.r@algorapolis.fr](mailto:gabriel.r@algorapolis.fr)

[www.algorapolis.fr](http://www.algorapolis.fr)

Investir chez nous

Nourrir l'humanité au 21<sup>ème</sup> siècle

**algorapolis**  
— Paris —