

INTACT accélère son développement et finalise une levée de fonds de 55 millions d'euros auprès de France 2030, du Fonds Stratégique des Transitions, géré par ISALT et d'AXEREAL

- Cet investissement va permettre à INTACT de déployer son plan de développement industriel, et d'initier notamment la construction de son futur site à Baule (Loiret) pour lancer la production de protéines végétales et du premier alcool neutre de légumineuses au monde
- INTACT est lauréat de l'appel à projet "résilience et capacités agro-alimentaires" du plan d'investissement France 2030 opéré par BPIFrance qui soutient les acteurs engagés en faveur de la transformation du secteur agricole et alimentaire

INTACT, société industrielle et technologique développant des ingrédients bas carbone issus de l'agriculture régénératrice, franchit une nouvelle étape de son plan stratégique et annonce qu'elle va bénéficier d'un soutien de l'Etat à hauteur de 14,3 millions d'euros dans le cadre de France 2030. A cette occasion, INTACT a également finalisé une levée de fonds d'envergure de 40 millions d'euros auprès d'investisseurs de premier plan : Axéreal, déjà partenaire d'INTACT, et du Fonds Stratégique des Transitions, géré par ISALT.

Seulement dix-huit mois après sa création par Alexis Duval, Fanny de Castelnaud et Christophe Hervé, et conformément à ses objectifs, cette nouvelle étape va permettre à INTACT d'initier la construction de son futur site industriel et centre de R&D de 10 hectares à Baule (Loiret), au quatrième trimestre 2023. Elle lui permettra également de lancer la production d'une nouvelle génération de protéines végétales de légumineuses et du premier alcool neutre de légumineuses au monde, dont la commercialisation débutera fin 2024.

Un projet novateur en Europe en matière d'ingrédients et d'agriculture régénératrice

Fondée en mars 2022, INTACT développe des ingrédients innovants grâce à une technologie brevetée, qui permet des avancées majeures en termes de naturalité, de réduction des émissions de gaz à effet de serre et de consommation d'eau.

INTACT a ainsi développé le premier alcool neutre de légumineuses au monde. Utilisable pour la confection de produits alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques, l'alcool INTACT constitue une rupture en termes de durabilité et permet une réduction substantielle des émissions de gaz à effet de serre de nombreux produits comme les parfums ou les spiritueux.

Les protéines végétales INTACT sont quant à elles obtenues par un procédé de sélection totalement naturel, qui préserve les qualités nutritionnelles des protéines et permet de se passer de l'emploi de tout produit chimique. Alors que la consommation de protéines végétales connaît une forte croissance, les protéines INTACT constituent une alternative saine, écologique et non allergène.

Réputées pour leurs vertus écologiques et nutritionnelles, les légumineuses sont aussi les seules plantes au monde capable de fixer naturellement l'azote atmosphérique dans les sols et donc à pouvoir se passer totalement d'engrais azoté chimique. Elles ont à ce titre vocation à jouer un rôle central dans la décarbonation future de l'agriculture, la réduction de l'emploi des engrais chimiques et à la préservation de la qualité de l'eau.

Premier groupe céréalier français et fort de 11 000 agriculteurs associés, le groupe coopératif Axérial soutient Intact depuis sa création. Axérial est ainsi le premier actionnaire à avoir rejoint les fondateurs au capital d'INTACT et a lancé la création avec INTACT d'une nouvelle filière d'agriculture régénératrice, unique en Europe à la fois par sa taille (65 000 hectares) et par la place qu'y occuperont les légumineuses.

A l'occasion de cette annonce, Alexis Duval, Co-fondateur et Président d'Intact, a déclaré : « Nous sommes heureux de franchir aujourd'hui une nouvelle étape majeure dans le développement d'INTACT grâce à des partenaires engagés à nos côtés pour faire grandir rapidement ce projet très ambitieux qui vise à faire émerger une nouvelle filière vertueuse d'ingrédients plus sains et respectueux de l'environnement. Notre sélection au sein du plan d'investissement France 2030 est également une très belle reconnaissance de la qualité du travail initié avec l'ensemble des équipes. Nous sommes déterminés à poursuivre dans cette dynamique positive et remercions nos partenaires pour leur confiance. »

Nicolas Dubourg, Président d'ISALT, a également déclaré : « ISALT se réjouit de participer au financement des ambitions et du projet industriel d'INTACT fondé sur approche innovante et une technologie brevetée. La contribution au développement d'une nouvelle filière d'agriculture régénératrice en partenariat avec Axérial, la plus grande coopérative céréalière française, a été un élément déterminant dans notre décision. Nous sommes convaincus que INTACT va apporter à des marchés en forte croissance de nouveaux ingrédients de très grande qualité et plus respectueux de l'environnement et devenir, avec son esprit d'innovation et de conquête, un des leaders de son secteur.»

Jean-François Loiseau, Président d'Axérial, ajoute : « Axérial se félicite d'accompagner INTACT dans ce nouveau tour de table, ainsi que d'apporter son expertise et son réseau de collecte au service du développement d'INTACT. Nous sommes plus que jamais convaincus du potentiel d'INTACT à faire émerger ensemble une nouvelle filière très innovante au service de la transition agricole.»

A propos d'INTACT

Fondée en 2022 par Alexis Duval, Fanny de Castelnaud et Christophe Hervé, INTACT est une société industrielle et technologique développant des ingrédients bas carbone issus de l'agriculture régénératrice à partir de légumineuses pour les secteurs alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Fort de 65 000 hectares de production et de 12000 agriculteurs partenaires, INTACT vise à faire émerger une nouvelle filière européenne permettant de produire des protéines végétales de légumineuses et le premier alcool neutre de légumineuses au monde issu de l'agriculture régénératrice. Basé à Baule (Loiret), le site de production entrera en fonctionnement fin 2024.

Contacts presse

Alexandra van Weddingen
Alva
avanweddingen@alvaconseil.com
0611011791

Eléonore Barreyre
Alva
ebarreyre@alvaconseil.com
0648175222