



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

[\[link to English version\]](#)



LES NOUVEAUX AFFINEURS lève 2 millions d'euros au « pays du fromage » pour développer ses alternatives végétales fermentées en Europe



Paris, le 27 février 2020

Les Nouveaux Affineurs, pionnière d'une alimentation durable et créative avec ses spécialités végétales lancées en 2018, boucle une première levée de fonds de 2 millions d'euros auprès de Demeter (Fonds Agrinnovation), Newfund et Beyond Investing.

Cette levée va permettre à l'entreprise francilienne, spécialisée dans les alternatives végétales aux fromages traditionnels français, d'accélérer son développement industriel et commercial pour rendre ses gammes d'« Affinés » et de « Frais » accessibles au plus grand nombre.

Inspirée par l'histoire gastronomique, tournée vers les enjeux de demain

Créée en 2017 par Nour Akbaraly, avec l'appui d'acteurs scientifiques de renom tels que l'INRAE et AgroParisTech, la start-up s'est donnée pour mission de **prolonger l'histoire de la gastronomie française à travers de nouveaux produits gourmands, sains et respectueux du vivant.**

Le parti pris 100% végétal, sans concession sur le goût, permet d'avoir un fort **impact positif sur l'environnement** (-85% de gaz à effet de serre vs. fromage), **le bien-être animal et la santé**, et s'inscrit dans un contexte global de transition alimentaire, bien au-delà des segments « vegan » ou sans lactose.

« Plus qu'une simple tendance, l'alimentation de demain est au cœur des préoccupations du grand public qui cherche à végétaliser son alimentation : en France, déjà 11% des 16-25 ans sont végétariens ou

végétaliens¹, et plus d'un français sur trois se dit « flexitarien² ». Le succès des alternatives à la viande le confirme et la vente de produits véganes et végétariens devrait enregistrer une hausse de 60% d'ici 2021³. Les Nouveaux Affineurs répond à ce besoin avec des créations végétales d'une grande qualité gustative qui complètent l'offre fromagère classique », explique Riadh Shaïek, Partner chez Demeter.

Une maîtrise de la fermentation qui fait ses preuves

« À l'instar des artisans fromagers, nous sublimons nos matières premières par la fermentation et l'affinage. C'est la maîtrise et l'adaptation de ces savoir-faire qui rendent nos spécialités végétales si délicieuses ! Grâce à nos investissements en R&D dès le début du projet, nous avons acquis un véritable avantage concurrentiel sur le marché » complète Nour Akbaraly, le fondateur.

Une liste d'ingrédients ultra courte (noix de cajou bio et/ou soja bio, ferments, eau et sel) et bien entendu sans additif ni conservateur : la « recette » fonctionne déjà avec des produits largement plébiscités et approuvés par les consommateurs depuis le lancement produit en 2018 dans des salons comme le Salon de l'Agriculture ou le VeggieWorld et également à travers une campagne de précommandes record.

La singularité des produits a même encouragé des experts du goût et des chefs doublement étoilés à collaborer régulièrement avec la marque, comme par exemple les chefs Sylvestre Wahid (Restaurant Sylvestre) et Christophe Moret (Hôtel Shangri-La).

Une marque qui veut être un véritable « Game Changer »

Disponible aujourd'hui à la vente dans une vingtaine d'épiceries spécialisées (bit.ly/LNAdv) et en ligne (lesnouveauxaffineurs.com), l'offre des Nouveaux Affineurs se décline en deux catégories :

- **Les Affinés** – spécialités végétales gastronomiques : l'Affiné de Germain, l'Affiné de Margot et l'Affiné d'Albert qui affichent plus de douceur, d'onctuosité ou de caractère selon les recettes.
- **Les Frais** – spécialités végétales à tartiner : Frais de Gavroche version Nature ou Ail & Fines herbes



Après ce lancement réussi, la jeune pousse entre désormais dans une nouvelle phase de croissance, et cette levée de fonds va lui permettre de répondre à trois enjeux majeurs :

- Mettre en place un site de production dédié, pour augmenter significativement ses volumes tout en améliorant la qualité des produits
- Rendre ses produits plus accessibles en se déployant commercialement sur des nouveaux réseaux de distribution
- Retravailler sa plateforme de marque pour plus d'attractivité avec l'objectif de devenir la marque de référence de cette catégorie naissante

¹ Étude Diplomeo, 2017 : « Les jeunes, tous futurs veggies ? »

² Étude Kantar World Panel, 2017 : « Le Flexitarisme : les Français et la consommation de produits d'origine animale. Entre modes et tendances de fond »

³ Étude Xerfi, 2018 : « Le marché de l'alimentation végétarienne et végane à l'horizon 2021 »

Particulièrement à l'écoute de sa communauté grandissante, Les Nouveaux Affineurs va continuer d'investir dans le développement de nouvelles gammes. L'équipe, déjà entourée de nombreux experts fromagers et scientifiques, va doubler de taille en 2020 pour atteindre ces différents objectifs et poursuivre sa révolution du végétal, en France comme à l'international. « *Nous avons l'ambition d'être de véritables 'Game Changers' sur ce secteur en pleine expansion* », conclut Nour Akbaraly, en clin d'œil au fameux programme Netflix.

CONTACTS PRESSE :

- Les Nouveaux Affineurs : Nour Akbaraly, nour@lesnouveauxaffineurs.com
- Demeter : Riadh Shaiek, riadh.shaiek@demeter-im.com
- Newfund : Anne-Sophie Nédellec, anne-sophie@newfund.fr
- Beyond Impact : Claire Smith, admin@beyondimpact.ch

LES NOUVEAUX AFFINEURS

Fondée en 2017 par Nour Akbaraly, Les Nouveaux Affineurs développe des alternatives végétales aux fromages traditionnels, plus saines et plus durables. En maîtrisant et en adaptant les savoir-faire de la fermentation et de l'affinage, l'entreprise crée des produits made in France gourmands, sans additif, ni conservateur, avec des ingrédients bio. L'ambition de la marque est d'être un leader français et européen de l'alimentation durable et créative, sans aucune concession sur le goût.

DEMETER

Demeter (www.demeter-im.com) est le leader européen du capital investissement pour la transition énergétique et écologique. Ses fonds investissent de 1 à 30 M€ dans des sociétés du secteur à tous les stades de leur développement : startups innovantes et disruptives, PME et ETI en forte croissance et projets d'infrastructure. L'équipe Demeter compte 35 personnes en Europe qui se répartissent entre la France, l'Espagne et l'Allemagne. Avec 1 000 M€ sous gestion et 130 investissements réalisés depuis près de 15 ans, Demeter s'impose comme l'un des principaux financeurs de la transition énergétique, de l'environnement et du développement durable. En 2018, Demeter a lancé Agrinnovation, fonds dédié au financement des jeunes entreprises innovantes des filières agricoles contribuant à la transition alimentaire et à une agriculture plus durable. Le fonds Agrinnovation a réuni 74 M€ d'engagements auprès d'investisseurs institutionnels, industriels et de plusieurs Family Offices.

NEWFUND

Fondé en 2008 par François Véron et Patrick Malka, Newfund est un fonds d'investissement fondé par des entrepreneurs pour les entrepreneurs. Newfund apporte du capital aux start-up au début de leur aventure. Il est doté de 230M€, souscrit par des entrepreneurs et des family offices engagés dans le développement entrepreneurial. En 2019, Newfund compte plus de 76 participations actives, parmi lesquelles Aircall, In2Bones, Zinier et Eqinov. Le fonds a opéré une quinzaine de sorties significatives dont Luckey Homes (acquisition par Airbnb), Medtech SA (acquisition par Zimmer Biomet) et Beyond Ratings (acquisition par London Stock Exchange Group). Newfund est aussi le seul fonds français early-stage présent aux États-Unis dans la Silicon Valley, avec déjà plus de 25 participations.

BEYOND IMPACT

Beyond Impact, appartenant à la plateforme d'investissement Beyond Investing vegan, est un investisseur pionnier dans la lutte contre l'exploitation animale depuis 2016. Le portefeuille actuel de Beyond Impact, avec 20 participations, comprend une variété d'entreprises toutes engagées dans la création de produits éthiques et sans cruauté animale sur l'ensemble des chaînes de valeur des industries alimentaires, des produits de consommation et de santé. Centré sur l'identification d'alternatives de qualité, évolutives et durables, Beyond Impact fournit un financement catalytique qui permet aux fondateurs disposant de produits exceptionnels d'obtenir une traction précoce et d'accélérer ainsi la transition vers un monde plus bienveillant, plus sain et plus respectueux de la planète.



PRESS RELEASE

[\[link to French version\]](#)



LES NOUVEAUX AFFINEURS raises 2 million euros in the « cheese country » to expand its fermented plant-based alternatives in Europe



Paris, February 27th, 2020

Les Nouveaux Affineurs, a sustainable and creative food pioneer with its plant-based products launched in 2018, just closed a fundraising of more than 2 million euros with Demeter (Agrinnovation Fund), Newfund and Beyond Investing.

This first round will help the French start-up, specialized in plant-based alternatives to traditional French cheese, in accelerating its industrial and business development in order to make both of its product ranges (« Les Affinés » and « Les Frais ») available at a much larger scale.

Inspired by culinary history, focusing on the challenges of tomorrow

Founded in 2017 by Nour Akbaraly, with support from acknowledged science institutes such as INRAE and AgroParisTech, the start-up is on a mission to **perpetuate French gastronomy history with new delicious products, healthy and respectful of life.**

This 100% plant-based commitment, with no compromise on taste, has a **strong positive impact on the environment** (-85% GHG emission vs. dairy equivalent), **as well as animal welfare and health**, and is part of a global transition of our food system, with stakes going far beyond vegan and lactose-free niches.

« More than just a wellness trend, the future of food is one of the consumers' main concerns, who want to include more plant-based options in their diet: in France, already 11% of 16-25 years old French teenagers

are vegetarian or vegan¹, and more than one out of three person says it is reductarian². The alt-meat boom proves it and vegan and vegetarian products sales should have grown by 60% by 2021³. Les Nouveaux Affineurs has a good answer to this issue by offering outstanding plant-based creations extending the traditional cheese platter », explains Riad Shaïek, Partner at Demeter.

A mastery of fermentation which has proven its worth

« Like artisan cheese makers, **we enhance our raw ingredients with both fermentation and maturing**. By mastering and adapting these know-hows, we manage to make our plant-based products delicious! Thanks to our early-stage R&D investments, we have gained a strong competitive edge on the market » adds Nour Akbaraly, the founder.

A very short ingredients list (organic nuts and/or organic soy, ferments, water and salt) with obviously no additives nor preservatives: the « recipe » is already working really well, approved and embraced by consumers since its launch in 2018 at several tradeshow like the French « Salon de l'Agriculture » or the VeggieWorld, and also through a record selling pre-order campaign.

The finesse of the products even convinced food experts and Michelin-starred Chefs to collaborate with the promising start-up, including Sylvestre Wahid (Restaurant Sylvestre) and Christophe Moret (Shangri-La Hotel) to name a few.

A brand willing to be a real « Game Changer »

Today available in 20 dedicated stores (bit.ly/LNAdv) and online (lesnouveauxaffineurs.com), Les Nouveaux Affineurs offer comes in two product ranges:

- **The « Affinés »** – gourmet plant-based wheels: the « Affiné de Germain », the « Affiné de Margot » and the « Affiné d'Albert » with a softer, creamier or stronger experience from one recipe to another.
- **The « Frais »** – gourmet plant-based spreads: the « Frais de Gavroche » in 2 versions: Original (plain) or Garlic & herbs flavor



Looking ahead after this successful launch, the company is now starting a new growth phase and this fundraising will help it in addressing three main challenges:

- Set up its own production unit to significantly increase the volume while improving the products quality
- Make its products widely available by expanding commercially to new distribution channels
- Rework the branding for higher attractiveness with the goal of becoming the reference brand on this emerging category

Attentive to its growing community, Les Nouveaux Affineurs will continuously invest in the development of new products. The team, already working with various cheese experts and scientists, will double in 2020 to

¹ [Diplomeo survey](#), 2017 : « Les jeunes, tous futurs veggie ? »

² [Kantar World Panel](#), 2017: « Le Flexitarisme : les Français et la consommation de produits d'origine animale. Entre modes et tendances de fond »

³ Xerfi survey, 2018 : « Le marché de l'alimentation végétarienne et végane à l'horizon 2021 »

reach its key objectives and carry on its plant-based revolution, both in France and internationally. « *We have the ambition to be real 'Game Changers' on this booming segment* », concludes Nour Akbaraly, in a nod to the famous Netflix program.

PRESS CONTACTS:

- Les Nouveaux Affineurs : Nour Akbaraly, nour@lesnouveauxaffineurs.com
- Demeter : Riadh Shaiek, riadh.shaiek@demeter-im.com
- Newfund : Anne-Sophie Nédellec, anne-sophie@newfund.fr
- Beyond Impact : Claire Smith, admin@beyondimpact.ch

LES NOUVEAUX AFFINEURS

Founded in 2017 by Nour Akbaraly, Les Nouveaux Affineurs develops healthier and more sustainable plant-based alternatives to traditional cheeses. By mastering and adapting the know-how of fermentation and maturing, the company creates made in France gourmet products, without additives or preservatives, with organic ingredients. The brand's ambition is to be a French and European leader in sustainable and creative food products, without any concession on taste.

DEMETER

Demeter (www.demeter-im.com) is the leading European private equity company in energy and ecological transition. Its funds invest between 1 and 30 million euros in companies in the sector at every stage of their development: innovative and disruptive startups, fast-growing SME's and midcap companies, and infrastructure projects. The Demeter team has 35 people in Europe, located in France, Spain and Germany. With 1,000 million euros under management and 130 investments made over the past 15 years, Demeter has established itself as one of the main energy-transition, environment, and sustainable-development funders. In 2018, Demeter launched Agrinnovation, a fund intended to finance innovative start-ups in the agricultural sectors that contribute to the food transition and to more sustainable agriculture. The Agrinnovation fund has raised €74 million in commitments from institutional and industrial investors from and several Family Offices.

NEWFUND

Started in 2008 by and for founders, Newfund Capital is an early-stage VC firm active in France and in the USA. It has developed a strong culture centered around entrepreneurship and encourages initiatives to support the ambitions and the development of its portfolio companies. Newfund has \$260 million in AUM, subscribed mostly by entrepreneurs and family offices. As of 2020, the fund has invested in more than 80 startups, including 30 US-based ones, with highlights such as Aircall, Eqinov, Zinier and In2Bones. The fund has made about 15 significant exits, including Luckey Homes (acquired by Airbnb), Medtech SA and Beyond Ratings (acquired by London Stock Exchange). Newfund is also the only French early-stage fund present in the United States in Silicon Valley, with already more than 25 holdings.

BEYOND IMPACT

Beyond Impact, part of the Beyond Investing vegan investment platform, has been a pioneer in investing to combat animal exploitation since 2016. Beyond Impact's current portfolio of 20 holdings contains a variety of companies united in providing cruelty-free and ethical replacements for the use of animals across the entire value chains of the food, consumer products and healthcare industries. Focused on identifying alternatives that are superior, scalable and sustainable, it provides catalytic financing that enables founders with exceptional products to achieve early traction and so accelerate the transition towards a kinder, cleaner and healthier world.