

Hubcycle transforme les déchets agricoles en ingrédients cosmétiques et alimentaires

Fondée en 2016 par Julien Lesage, Hubcycle est la seule startup en France, à transformer les déchets des industries agroalimentaires en ingrédients cosmétiques et alimentaires. Une valorisation promise à se développer grâce à une levée de 3,5 millions d'euros.

Temps de lecture : minute

19 avril 2022

"Cette seconde levée réalisée auprès de Citizen Capital et Bleu Capital vient soutenir nos ambitions de développement en France et à l'international. Déjà leader sur le marché français de l'upcycling alimentaire, nous voulons devenir rapidement un acteur majeur international du développement durable en prônant la sobriété industrielle. Notre responsabilité est d'aller vite compte tenu des enjeux environnementaux qui nous attendent" , martèle Julien Lesage, fondateur de la société Hubcycle. Ce biochimiste repère les parties inutilisées de fruits, de légumes et de plantes (des déchets appelés coproduits) - plus précisément les molécules qui peuvent en être extraites - afin de les transformer en ingrédients dans la composition de nouveaux produits alimentaires (95% des projets de l'entreprise) et cosmétiques.

730 tonnes de coproduits déjà revalorisés

"Les possibilités issues des coproduits sont trop souvent négligées. En les valorisant, nous créons un modèle vert, circulaire, et rentable" . Rien ne se perd, tout se transforme : en 2021, la société a déjà revalorisé en ingrédients à forte valeur ajoutée 730 tonnes de coproduits destinés à

être jetés, générant une économie d'environ 1 500 tonnes de CO2 ! Et vise à présent les 290 millions de tonnes de déchets gaspillés annuellement par les usines (légumes "moches" , épluchures, semences non germées, coques d'oléagineux...). De l'upcycling qui séduit déjà plus d'une trentaine de groupes dont l'Oréal, Nestlé, Biocoop, Nutrition et Santé. Des clients à 100% business et pas que. *"Notre client, c'est notre chaîne de valeurs. La quasi totalité de nos clients deviennent nos fournisseurs et la quasi totalité de nos fournisseurs deviennent nos clients"* .

Travailler le sourcing

Leur produit phare ? Un épaississant naturel issu du tourteau, résidu de l'huile de lin. *"C'est une fibre dont les propriétés épaississantes servent beaucoup à la pâtisserie"* , explique Julien Lesage. Il valorise également l'enveloppe de la fève de cacao pour aromatiser les Cacolac, il extrait des écorces d'orange des molécules qui servent à la fabrication d'huiles essentielles... Sur ses premières années, Hubcycle a mis la priorité sur le sourcing. *"Pendant trois ans, on a fait que du sourcing pour répertorier ce que l'on peut extraire de ces matières premières issues des coproduits. Il n'y avait aucune base de données et nous sommes les premiers à l'avoir fait. Aujourd'hui, nous avons identifié 600 gisements de coproduits et à chaque fois que l'on identifie un gisement, on le qualifie selon une soixantaine de paramètres"* .



À lire aussi

Ces startups qui s'engagent contre le gaspillage alimentaire

Pour passer du coproduit au nouvel ingrédient, c'est tout un processus innovant que Hubcycle a mis au point. *"Cela nécessite une vingtaine de transformations que je traite en externe. Nous n'avons pas d'usines dans notre entreprise et je travaille avec une trentaine de sous traitants. Un choix qui nous permet d'être plus agile"* .

Un business model rentable

Avec la levée de fonds, le fondateur de Hubcycle compte gonfler les effectifs de ses équipes vente, sourcing et contrôle qualité : les trois piliers de son développement. La startup de 9 salariés à ce jour, en comptera 30 à la fin de l'année. Dans la R&D, le projet est de financer un *"laboratoire culinaire"* pour tester l'application du coproduit (comment par exemple une poudre peut entrer dans la fabrication d'un yaourt).

Avec cet avenir prometteur, la startup compte bien poursuivre sa lancée.

"Avec notre modèle qui permet à nos clients d'économiser des centaines de milliers de tonnes de déchets et de valoriser auprès du consommateur les économies qu'ils ont réalisées, cela nous a permis de multiplier par 4 notre chiffre d'affaires l'an dernier. Et nous visons a minima la même croissance cette année" .

Article écrit par Pauline Garaude