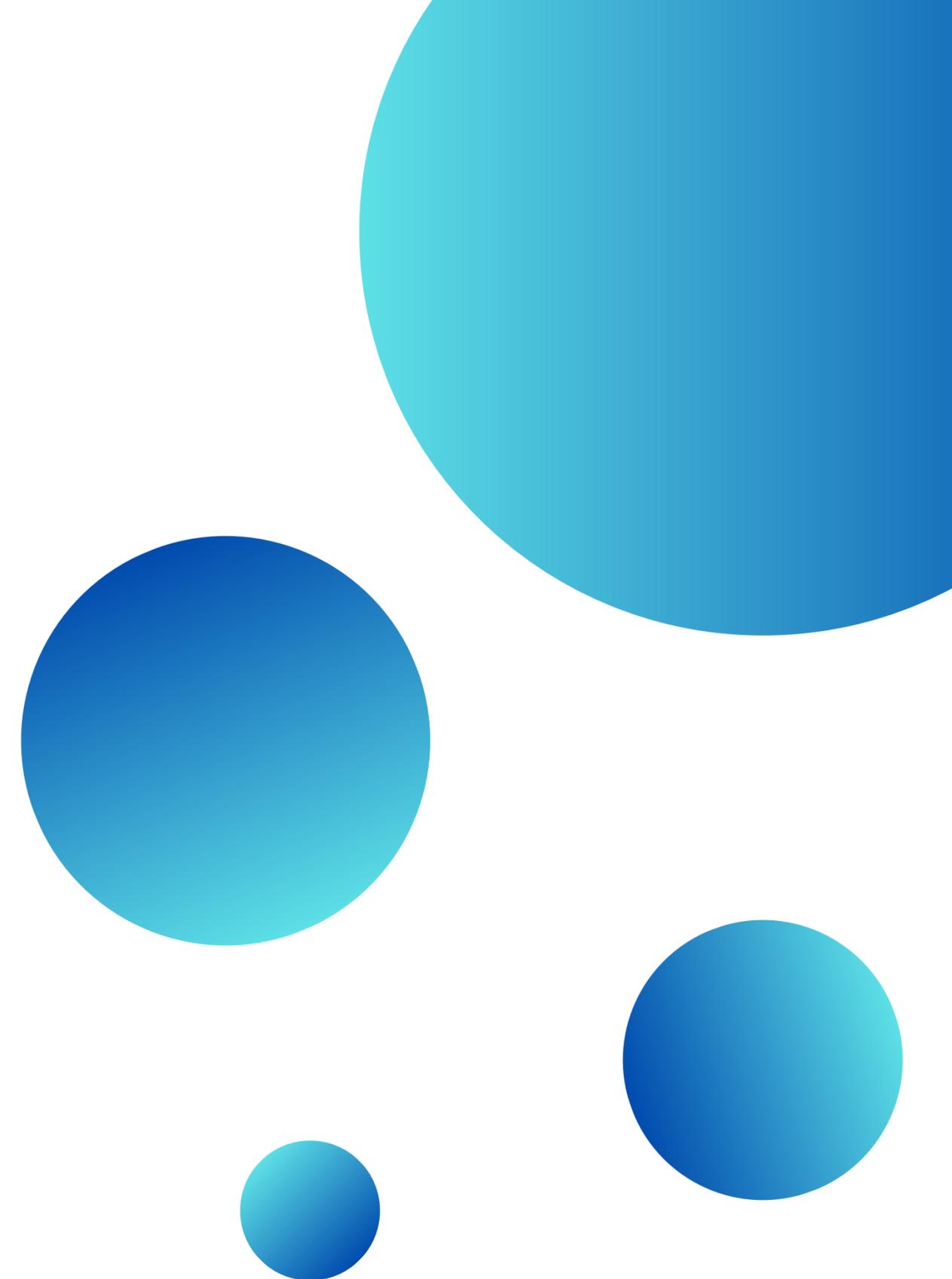


3.8 la santé cellulaire

Executive Summary



SOMMAIRE

- 1** **CONCEPT**
- 2** **L'ENTREPRISE**
- 3** **LE MARCHE**
- 4** **LA CONCURRENCE**
- 5** **LES INNOVATIONS**
- 6** **STRATEGIE 3.8**
- 7** **ROADMAP**
- 8** **BUSINESS MODEL**
- 9** **PRESENTATIONS FINANCIERES**
- 10** **NOS BESOINS**
- 11** **LE FINANCEMENT**
- 12** **CONTACT**

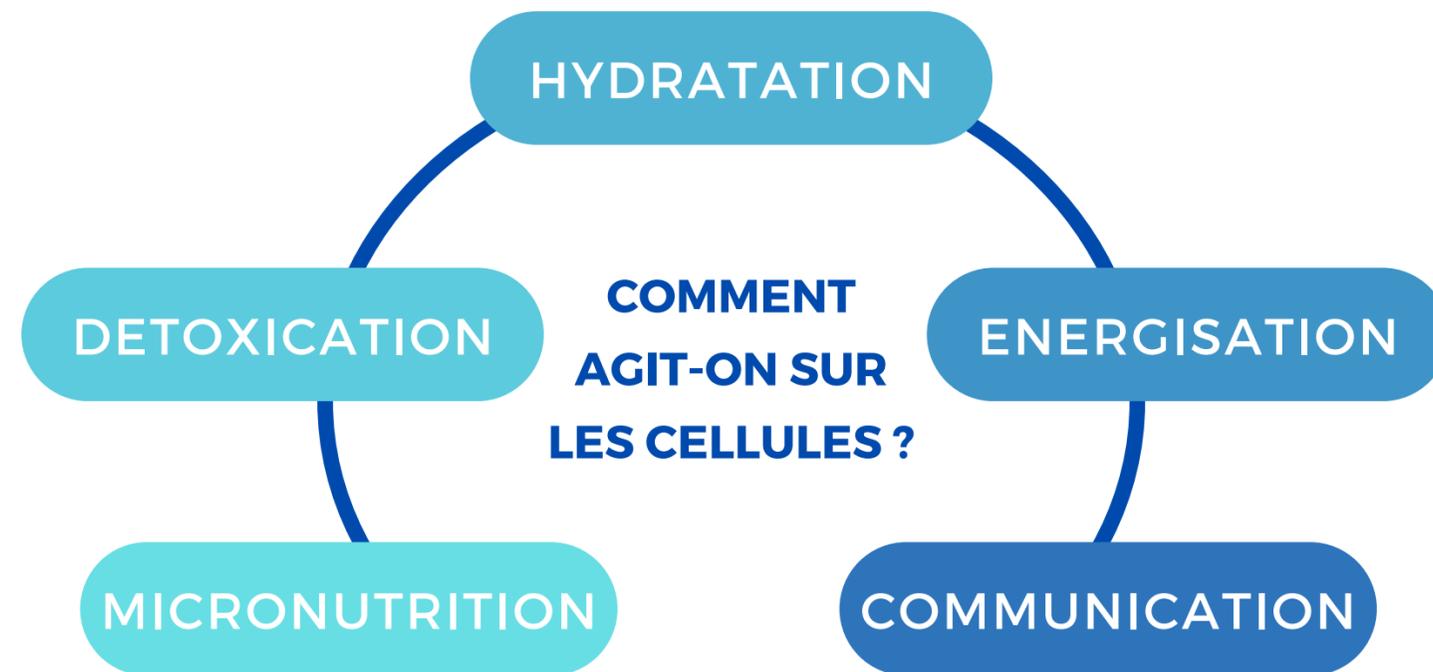
3.8 S'INSCRIT DANS L'EXTRACTION VERTE, STRICTEMENT NATURELLE, DE
BIORAFFINERIE ET FAIT APPEL AUX ÉNERGIES RENOUVELABLES POUR CRÉER DES
PRODUITS SAINS ET NUTRACEUTIQUES VIA UN COMPOSÉ ESSENTIEL :
LA SPIRULINE, LA PHYCOCYANINE & L'ASTAXANTHINE



3.8 la santé
cellulaire

CONCEPT

Les dysfonctionnements cellulaires sont à l'origine des troubles, l'amélioration du fonctionnement des cellules est donc au cœur des solutions à apporter pour préserver sa santé.



3.8 concentre son action sur la R&D des cyanobactéries et a repris les 5 fondements de la Santé Cellulaire, d'après les recherches du Docteur Vidalo, également associé de 3.8, soit :

- La Micronutrition cellulaire,
- La Détoxification cellulaire,
- L'Hydratation cellulaire,
- L'Energisation cellulaire,
- La Communication intracellulaire.

L'ENTREPRISE

Au départ de 3.8, deux personnes, Mme Suzette Da Silva & M Jean-Marie Santander. Ils ont travaillé depuis plus de huit ans ensemble et ont créé une chaîne d'éco-extraction de la phycocyanine en continu avec un degré de pureté élevé ainsi que d'autres concepts toujours focalisés sur la valorisation et la conservation de la phycocyanine et l'astaxanthine via des procédés innovants.

Cette technique d'éco extraction découverte par M Farid Chemat & M Jean-Marie Santander est couverte par un brevet, déposé en décembre 2022.

C'est à la suite de ces recherches en R&D que 3.8 a été créée.



JEAN-MARIE SANTANDER
PRÉSIDENT

Ingénieur (Conservatoire National des Arts & Métiers)
Master en Finance & Marketing
Master en Management
Créateur de complexes écologiques



SUZETTE DA SILVA
SECRÉTAIRE GÉNÉRALE

Maîtrise en droit
Master "Finance pour les juristes"
Naturopathe
Ecologue
15 ans dans les énergies renouvelables

LA TEAM

LES FONDATEURS

JEAN-MARIE SANTANDER
PRÉSIDENT & CEO

SUZETTE DA SILVA
SECRÉTAIRE GÉNÉRALE

LES CONSEILS DES FONDATEURS

DOCTEUR JEAN-LOUIS VIDALO
DOCTEUR EN MÉDECINE

JOAO GONCALO CARNEIRO
SPECIALISTE DANS LA CONCEPTION & EXPLOITATION
DE PHOTO BIORÉACTEURS

VITOR VERDELHO
DOCTEUR EN PHYSIQUE ET BIOLOGIE MARINE

REMY VOLPS
PRÉSIDENT DU GROUPE MOSCATELLI

LES OPÉRATIONNELS

DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ
EN COURS DE RECRUTEMENT

MAXIMILIEN SCHATTLER
DIRECTEUR FINANCIER (EN COURS)

MICHEL COUDERC
DIRECTEUR SCIENTIFIQUE (EN COURS)
INGÉNIEUR AGRONOME

INGÉNIEUR EN INFORMATIQUE
EN COURS DE RECRUTEMENT

DIRECTEUR COMMERCIAL GRANDS COMPTES
EN COURS DE RECRUTEMENT

MAÎTRE CROCHET
AVOCAT FISCALISTE & DOCTORANT

GUILLAUME BONO
EXPERT-COMPTABLE & FINANCIER

NOS PARTENAIRES



AIX-MARSEILLE
RÉGION SUD



SPIRULINES PRODUCTIONS

3.8 commercialise les produits issus de la spiruline.

C'est pourquoi, elle souhaite intégrer **Spirulines Productions**, une unité de production de microalgues basée à La Farlède.

Spirulines Productions est une EARL, gérée par M. Michel Couderc depuis juin 2021.

Cette usine se différencie via une technologie innovante intervenant dans le procédé de récolte de la spiruline qui permet une production plus importante de spiruline aux normes alimentaires de haute qualité sous différentes formes : sèches, fraîches, surgelées.

La Team



MICHEL COUDERC
GÉRANT SPIRULINES PRODUCTIONS

Ingénieur Agronome - FoodTech
Diplômé de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique
et Industries Agroalimentaires de Nancy



ZOE CHAVAREN
RESPONSABLE PRODUCTION & QUALITÉ

Ingénieur Agronome - FoodTech
Diplômé de Bordeaux Sciences Agro
Diplômé génie biologique - IUT de La Réunion



CAMILLE LASSALLETTE HOURSET
RESPONSABLE MARKETING

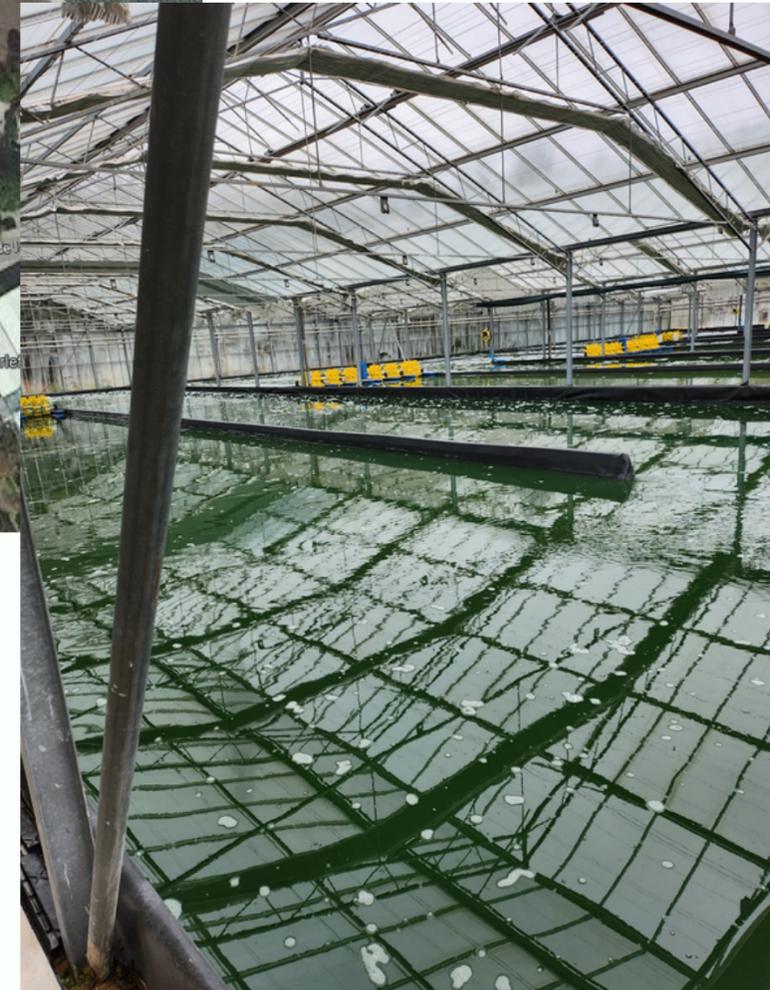
Ingénieur Agronome
Ecole d'Ingénieurs de PURPAN - Agronomie,
Agro-alimentaire, Marketing, Management
Toulouse Business School

SPIRULINES PRODUCTIONS

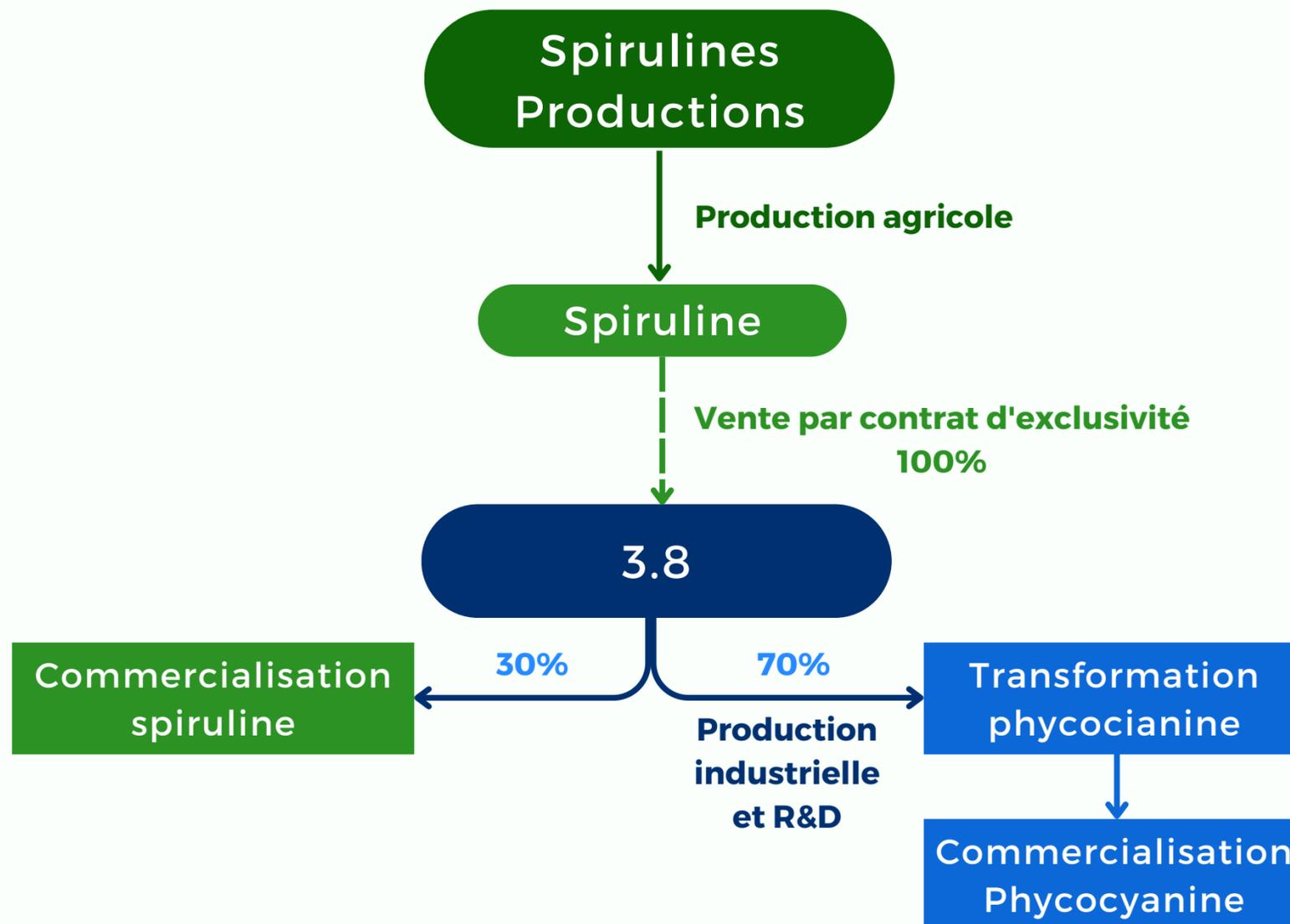
Photos du site de production

Valeur des actifs

	07/06/21 - 31/12/22
Actif immobilisé Net	558 316
Actif circulant Net	140 398
Total Actif	705 619
Capitaux propres	37 638
Dettes	667 981
Total Passif	705 619



SPIRULINES PRODUCTIONS



Les applications qui sont faites par les deux sociétés sur les produits proposés sont différentes :

- **Production agricole - Spirulines Productions :**
 - **Application alimentaire**
- **Production industrielle et R&D :**
 - **Application dans le domaine de la santé/nutraceutique**
 - **Applications dans le domaine de la nutrition**
 - **Applications dans le domaine de la cosmétique/bien-être**

LE MARCHÉ

LES CHIFFRES CLÉS

PAYS CIBLE 3.8	CONSOMMATION PHYCOCYANINE (HORS ANIMAUX) 2024
Etats-Unis	59.5 t
Allemagne	14.35 t
France	10.15 t
Grande-Bretagne	9.45 t
Canada	6.3 t
Italie	6.65 t
Pays Europe du Nord	5.95 t
Péninsule ibérique	4.55 t
Suisse	1.75 t
Total	119 t

En 2022, un marché de **+/- 2 500 Millions €** des produits vendus en B2B/B2C pour les pays cibles.

23% de progression sur le marché avec des professionnels qui espèrent vendre plus de 200 tonnes de phycocyanine d'ici 2030.

		Valeur 2023	Valeur 2030	Croissance 2023-2030
VOLUME	Production mondiale	650 t	1 300 t	10% par an
	Volume phycocyanine nutraceutique	110 t	470 t	23% par an
RIX	Prix B2B au kg phycocyanine nutraceutique	30 000€	30 000€ hors inflation	
Marché de la phycocyanine nutraceutique		3 300 Mi€	14 100 Mi€	23% par an

Source : Roland Berger

LE MARCHÉ

LES TENDANCES



La phycocyanine est utilisée comme complément alimentaire pour sa teneur en protéines (60%) et comme antioxydant. Les protéines alternatives connaissent notamment une forte croissance. C'est un produit qui tend à se développer dans l'hexagone comme dans les pays européens grâce à ses vertus immunitaires, entre autre.

Croissance des ingrédients naturels comme les couleurs naturelles, mais aussi sources de vitamines et d'antioxydants. Une prise de conscience sur la santé pousse la demande pour des ingrédients premium comme les composés phytochimiques



Avec la crise sanitaire et la provenance probable du virus de Chine, les consommateurs cherchent désormais la qualité et évitent les produits qui ne sont pas issus de l'Europe de l'ouest, qui se conforment aux règles strictes de la communauté européenne.



A ces quantités « humaines », il convient de rajouter les quantités pour les chevaux (les éleveurs ayant constaté les bienfaits de la phycocyanine sur le cheval), sur les animaux de compagnie et sur les élevages de poissons. Ce nouvel attrait pour les animaux présente une opportunité de marché importante.

LA CONCURRENCE

INDIRECTE

Les gros acteurs du marché se concentrent essentiellement sur la production de phycocyanine à usage alimentaire qui nécessite un degré de pureté tout juste égal à 0.7. Il est utilisé en tant que colorant alimentaire depuis que la communauté européenne, la Chine et les Etats-Unis ont interdit les colorants bleus synthétiques.

PRINCIPAUX ACTEURS PRÉSENTS EN EUROPE



Principaux fabricants et distributeurs mondiaux de colorants, d'arômes et autres ingrédients de spécialité.



Producteur mondial de colorants alimentaires.



Situé en Californie avec la plus grande ferme de spiruline au monde (180 000m²). Ils sont les pionniers de la production et de la recherche sur la spiruline.



Situé au Danemark, ils sont de grands producteurs de spiruline.

Aucun de ces majors ne s'intéresse aux microalgues pour extraire de la phycocyanine à usage nutraceutique.

LA CONCURRENCE

DIRECTE

Hausse de la production de spiruline en France en 2020

Régions	Tonnes produites 2020	Hausse de production spiruline
Région PACA	14 t	-1%
Auvergne-Rhône-Alpes	8.9 t	+20%
Occitanie	8.4 t	+5%
Pays de la Loire	7.6 t	+56%
Bretagne	6.3 t	+53%

La hausse globale de la production de spiruline masque des disparités régionales.

Prix B2C de la concurrence sur la vente de phycocyanine à usage nutraceutique (2022)

Pays	Entreprise	Prix au kg
France	ABYSSEA	220 357 €
France	ALGO SOURCE	279 620 €
France	NATURA MEDICATRIX	92 417 €
France	MEDICATRIX COMPETITOR 1	162 500 €
France	JADE RECHERCHE SOLEIL BLEU	146 920 €
France	JADE REC. CHRISTOCYANINE	143 282 €
France	PERFORME	147 183 €
France	PHYCOCYANINE DE JULIE	98 750 €
Hollande	NATURAL BLUE	78 000 €

LES INNOVATIONS

LA PURETÉ 3.8

Le niveau de pureté de la phycocyanine est stratégique pour 3.8. En effet plus celui-ci est élevé, plus il apportera des bienfaits au consommateur, ce qui en fait un produit rare.

Il est donc important de proposer un produit avec un taux de pureté supérieur, le taux de pureté maximum étant de 3.8, d'où le nom de la société.

Les concurrents directs de 3.8 proposent des niveaux de pureté pour la plupart inférieurs à 2.

3.8 a su extraire de la *Spirulina Platensis*, via un process unique et breveté, un niveau de pureté jusqu'à un taux de 2.7. Les objectifs étant de pouvoir obtenir le taux de pureté maximum à l'avenir via des recherches en R&D et des dépôts de brevets.

Le processus d'extraction joue un rôle majeur dans l'obtention d'un taux de pureté élevé. Pour cela, 3.8 a mis en place une chaîne d'eco-extraction présentée dans la page suivante.

3.8 est donc à la recherche de la pureté et souhaite la mettre en avant. Lorsqu'il est comparé les différents produits sur le marché, aucun fabricant n'évoque la pureté et cela s'explique par le fait qu'ils n'arrivent pas à la contrôler.

Cet avantage est déterminant dans le sens où aucun produit similaire n'est présent à la vente sur le marché européen, voir mondial et que cela en fera donc un produit plus rare et recherché.



LES INNOVATIONS

LA CHAÎNE D'ÉCO-EXTRACTION

La phycocyanine est extraite à partir de la spiruline. Pour cela 3.8 a mis en place une chaîne d'éco-extraction, conforme au brevet déposé par 3.8 et le GREEN (Avignon).

Les différentes méthodes d'extraction de la phycocyanine sont à ce jour :

- Par solvant chimique,
- Par micro-ondes,
- Par macération dans du glycérol,
- Par ultrasons,
- Par congélation-décongélation, qui est la méthode la plus utilisée avec une extraction en 48-72h.

Mas Faracha va récolter la spiruline de 5h à 13h, puis va extraire la phycocyanine de 13h à 21 h. Ainsi la phycocyanine conservera toutes les propriétés de la spiruline et permettra d'atteindre des degrés de pureté très importants.

3.8 a également réussi, grâce à l'éco-extraction, à réduire considérablement le temps d'extraction de la phycocyanine de 48h à une durée située entre 4h à 6h. Le processus d'extraction se décompose de la manière suivante : Extraction, Centrifugation, Filtration, Microfiltration, Ultrafiltration, Atomisation.

C'est une chaîne unique au monde puisqu'aujourd'hui, aucun concurrent n'extrait la phycocyanine en continu et avec un niveau de pureté aussi élevé, d'où l'intérêt pour le groupe 3.8 de protéger cette invention par un brevet.

La rareté des produits 3.8 suscitant une volonté d'achat importante, la chaîne d'éco-extraction permettra donc une production plus rapide et plus massive du produit fini.

STRATÉGIE 3.8

En Europe, la phycocyanine nutraceutique est produite avec un niveau de pureté compris entre 1 et 1,7 a un prix compris entre **100 000 et 200 000 €/kg**.

Pour quelle soit efficace, la phycocyanine doit avoir un titrage entre 12 g/l et 24 g/l en moyenne et un degré de pureté entre 2,5 et 3. Ce qui conduirait à des prix inaccessibles pour la plupart des consommateurs.

Pour 3.8, les compléments alimentaires destinés à lutter efficacement contre certaines pathologies doivent être accessibles à tous et notamment au « **consommateur moyen** ». La phycocyanine avec des titrages compris entre 12 g/l et 24 g/l, voir 36 g/l et des niveaux de pureté allant de 2 à 3 ne pourrait donc pas être accessible à la plupart des consommateurs au vu du marché actuel.

C'est pourquoi 3.8 a mis en place une stratégie bien particulière :

Proposer des tarifs en B2C et en B2B bien inférieurs à ceux présents, tout en ayant un niveau de pureté supérieur et cela dans le but de permettre l'accès au plus grand nombre.

3.8 adoptera donc les prix suivants :

Clients	Degré de pureté	Prix au KG
B2B	1.2 à 1.7	15 000€
	2.5 à 3	20 000€
B2C	1.2 à 1.7	30 000€
	2.5 à 3	40 000€

TEMOIGNAGES

Témoignage du 23 mars 2023

Bonjour Monsieur Santander

Je voulais absolument vous remercier une nouvelle fois de m'avoir donné de la phycocyanine. Avec un peu de recul, je ne peux que confirmer que ce produit est un incroyable partenaire micro nutritionnel pour lutter contre les effets néfastes du cancer et des traitements du cancer. J'avais entendu parler de la spiruline, mais j'étais très loin de me douter qu'elle avait des vertus aussi importantes. Lorsque j'ai commencé la prise de phycocyanine, je souffrais de multiples douleurs (neuropathiques depuis mon intervention chirurgicale mais aussi musculaires dues aux effets secondaires de l'hormonothérapie). En quelques jours, toutes ces douleurs ont diminué, ce qui m'a permis de stopper rapidement les antalgiques, ma cicatrisation a également été sensiblement améliorée. Je viens juste d'être réopérée. Je n'ai souffert d'aucune douleur post opératoire et mon infirmière me dit que mes cicatrices sont presque déjà refermées seulement après une semaine d'intervention., ce qu'elle a du mal à croire. Je suis convaincue que c'est grâce à la phycocyanine et à ses propriétés extraordinaires sur la régénération cellulaire. Grâce à votre aide précieuse, je vois enfin le bout du tunnel, je me sens en pleine forme, ma tête est remplie de nouveaux projets. !!!

Pour cela, je voulais vous dire Merci !

Maitre Julie Moreau
Docteur en droit
Avocate

Le 28 mars 2023

L'accélération des progrès réalisés ces dernières années en matière de connaissances sur les situations pathologiques placent la cellule au cœur des investigations. Nos milliards de cellules, dont le fonctionnement coordonné passe par des centaines de phénomènes aujourd'hui mieux maîtrisés, sont notre patrimoine santé.

Si les dysfonctionnements cellulaires sont à l'origine de troubles, l'amélioration du fonctionnement des cellules est au cœur des solutions à apporter pour préserver sa santé.

Comment mieux nourrir les cellules, les hydrater, améliorer leur statut énergétique, les protéger de l'oxydation et les faire mieux communiquer entre elles, autant d'enjeux pour lesquels une approche nutraceutique est plus que jamais légitime.

Naturelle, éprouvée scientifiquement et efficace, la nutraceutique basée sur les extraits de microalgues est un tournant dans la prise en charge de ceux qui souhaitent préserver leur capital santé à travers leur capital cellulaire et se tourner vers une approche plus respectueuse de l'organisme, plus équilibrée et plus sereine.

Havas Health & You

ROADMAP



BUSINESS MODEL

LE MODÈLE DE PRODUCTION MINIMAL

HYPOTHÈSES DE PRODUCTION EN BASSINS (FRANCE)

NOMBRE DE KG/M² DE BASSIN /AN : 1.75 À 2 KG
COEFFICIENT EXTRACTION PHYCOCYANINE : 10% À 12.5%

HYPOTHÈSES DE PRODUCTION EN PBR (FRANCE)

PRODUCTIVITÉ EN GRAMMES/LITRE : 1.8 À 2
COEFFICIENT EXTRACTION PHYCOCYANINE : 10% À 12.5%

HYPOTHÈSES DE PRODUCTION EN PBR (PORTUGAL)

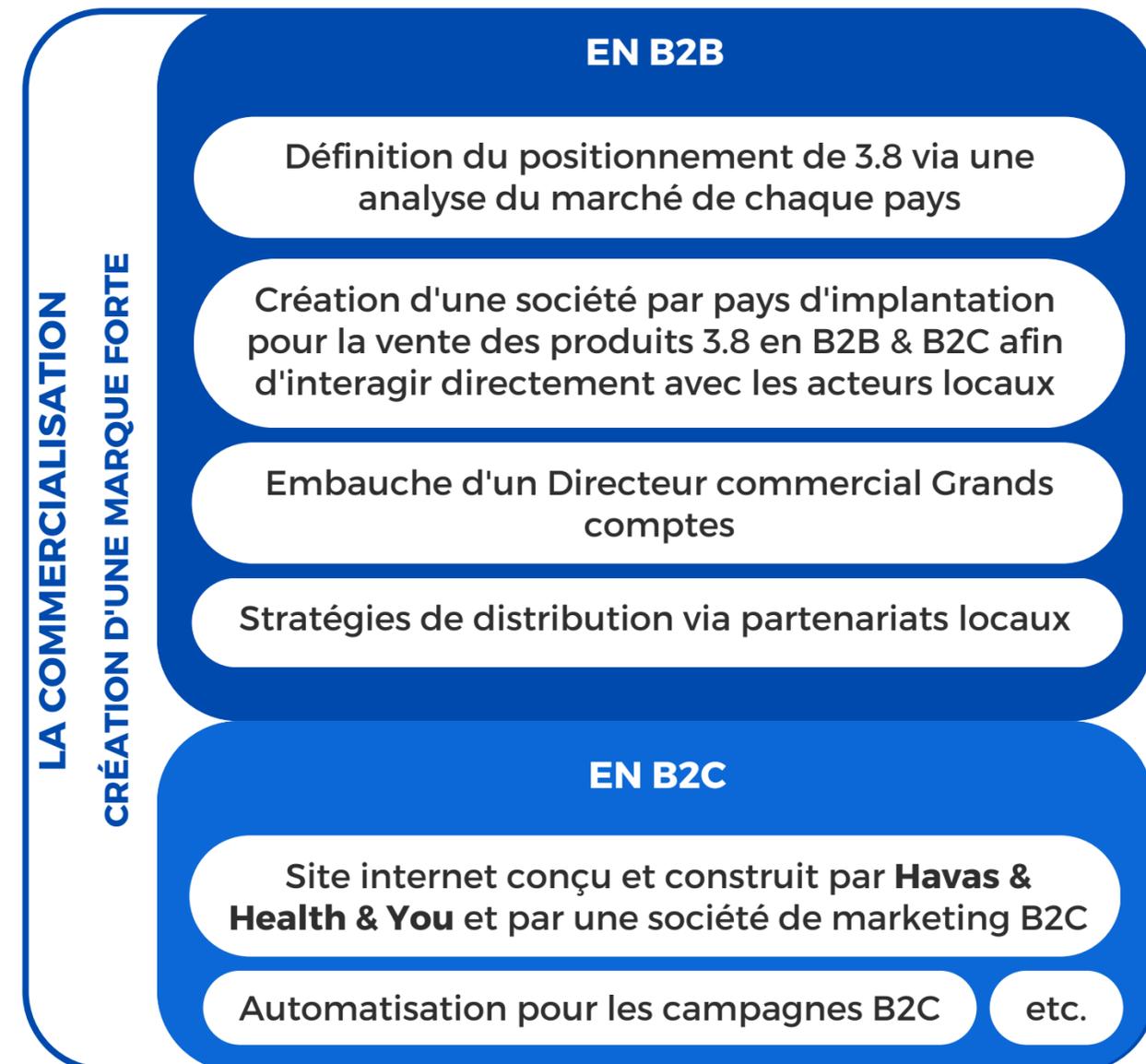
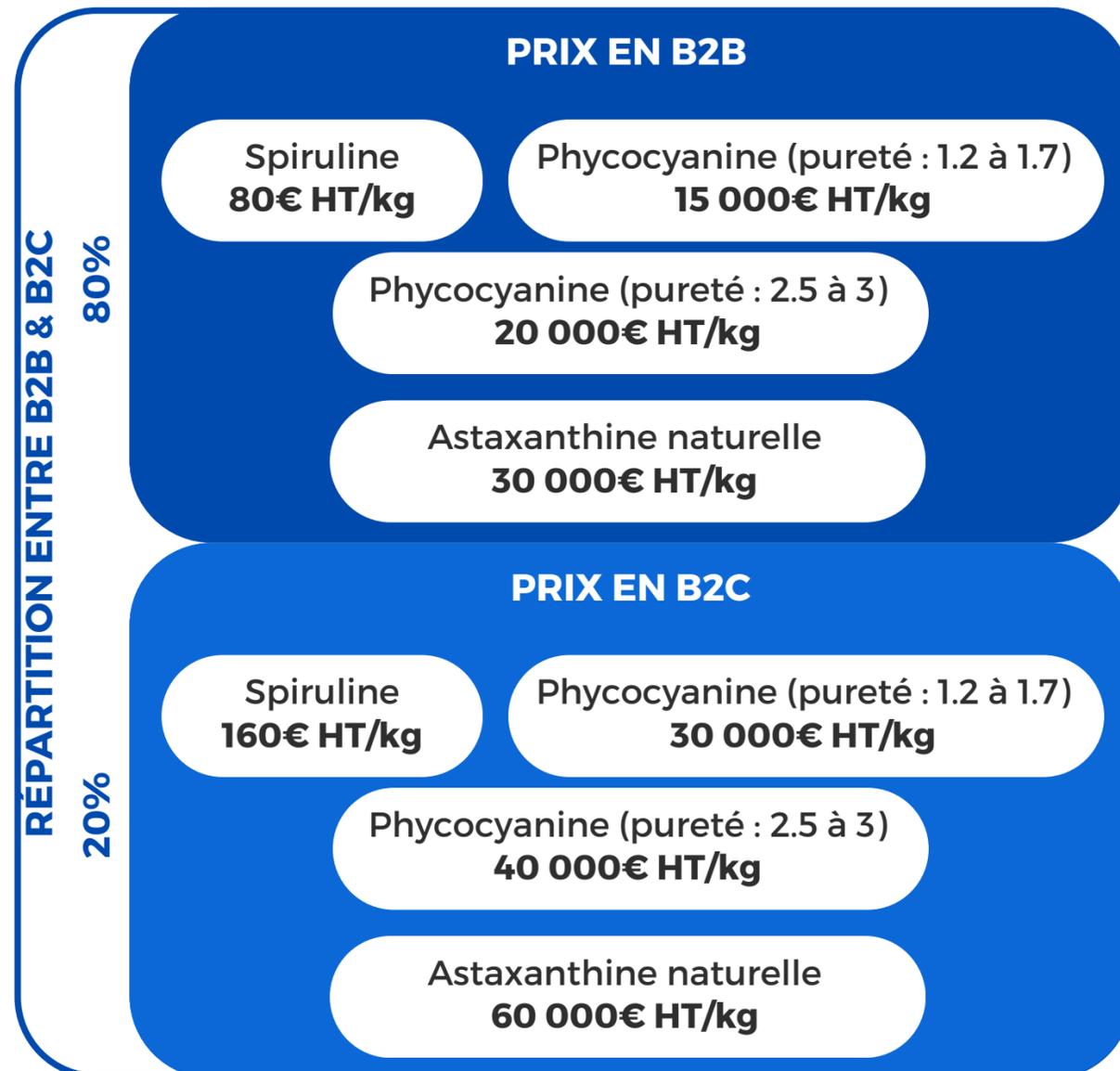
PRODUCTIVITÉ EN GRAMMES/LITRE : 1.8 À 2.2
COEFFICIENT EXTRACTION PHYCOCYANINE : 10% À 12.5%

LE MODÈLE DE CHARGES

CHARGE	MONTANT (% du CA)
Electricité	3%
Charges de production	1%
Charges d'emballage	10%
Frais de commercialisation & marketing	10%
Charges diverses de production	1.5%
Frais de transport	2%
Charges diverses	5%

BUSINESS MODEL

LE MODÈLE D'AFFAIRES



PRÉSENTATION FINANCIÈRE

COMPTE DE RÉSULTAT PRÉVISIONNEL

	2024 (6 mois)	2025	2026	2027	2028
Chiffre d'affaires	19 048 915	49 925 757	55 841 721	64 408 951	65 960 974
Autres charges / charges externes	6 906 169	17 743 941	19 820 444	22 827 542	23 372 302
Charges de personnel	863 475	1 330 709	1 370 630	1 411 749	1 454 101
Amortissement avance remboursable	-306 547	-306 547	-306 547	-306 547	-306 547
Plateforme R&D	380 978	998 515	1 116 834	1 288 179	1 319 219
Royalties brevet	476 223	1 248 144	1 396 043	1 610 224	1 649 024
Résultat opérationnel	10 728 617	28 910 996	32 444 317	37 577 805	38 472 874
Amortissements & provisions	705 429	1 410 857	1 410 857	1 410 857	1 410 857
Impôts et Taxes	585 974	1 520 129	1 698 278	1 955 986	2 003 258
Résultat financier	-216 000	-188 318	-159 640	-129 930	-99 150
Résultat courant	9 221 214	25 791 692	29 175 541	34 081 032	34 964 609
Impôts sur les résultats	2 295 196	6 447 923	7 293 885	8 520 258	8 741 152
Résultat Net	6 926 018	19 343 769	21 881 656	25 560 774	26 223 457
EBITDA	7 631 447	20 754 626	23 292 513	26 971 631	27 629 314

NOS BESOINS

LES INVESTISSEMENTS

Investissements Incorporels	Montant €
Refinancement apports	200 000 €
Montage financier (frais banque & caution, etc.)	266 000 €
Actes juridiques	60 000 €
Investissements Corporels	
Machines industrielles / extraction	474 000 €
Total	1 000 000 €

3.8 prévoit l'exploitation de plusieurs usines de production de spiruline. A ce jour, une première usine est en fonctionnement et est située à La Farlède.

Pour pouvoir commencer à produire plus massivement, 3.8 a besoin en priorité de pouvoir développer l'activité de l'unité de La Farlède, **Spirulines Productions**.

Pour cela, il sera nécessaire d'engager de nombreux frais, notamment ceux liés à une opération de restructuration de la société/de l'usine, dont notamment la fusion de Spirulines Productions par une augmentation de capital.

Une augmentation de son activité est également prévue via l'acquisition d'une machine industrielle développée en interne, ce qui la rend unique pour le ramassage de la spiruline.

LE FINANCEMENT



- Aujourd'hui, M Santander a déjà investi plus de 2Mi€ de fonds propres sur 3.8, cela a permis de financer les années de recherche et développement de produit final de 3.8.
- Nous avons déposé début avril un dossier de subvention auprès de BPI France : 1ère Usine afin de pouvoir faire financer une partie de l'usine de production qui sera localisée à Avignon. Le versement présumé de cette subvention aura lieu vers septembre-octobre 2023.
- Un emprunt bancaire de 1M€ est actuellement recherché afin de refinancer les apports de Spirulines Productions dans le cadre d'une restructuration de la société, les actes juridiques qui en découleront, mais également pour financer l'achat d'une deuxième machine de récolte de spiruline.

CONTACT

3.8 la santé
cellulaire

Jean-Marie Santander

06 70 79 31 56

jms@faracha-equities.eu

<https://faracha-equities.eu/>

