Orbillion
Viande de qualité supérieure.
Gabriel Levesque-Tremblay
Co-fondateur

Orbillion

Los Angeles, CA

Quai 17, San Francisco, CA

Orbillion

Dirigés par des scientifiques, des développeurs de produits et des gastronomes

Gabriel Levesque-Tremblay, PhD

CTO, Co-fondateur (gauche)
Prev: Director, Technical at AIChE Headquarter (NYC) Postdoc at UC Berkeley.

Patricia Bubner, PhD

CEO, Co-fondateur (milieu)
Prev: Technical Consultant - Sila Nanotechnologies and others. Senior Scientist in biopharma. Postdoc at UC Berkeley. Co-founder The Millet Project.

Samet Yildirim, MSc, MBS

COO, Co-fondateur (droite)
Prev: Head of Global Technology & Innovation, Biopharma Business Unit, Boehringer Ingelheim.

Chez Orbillion, nous fabriquons des viandes cultivée de qualité supérieure pour un avenir plus savoureux et plus durable.

From **Orbillion's Tasting Event** in March 2021; three featured heritage meats

Orbillion

Nous aimons la viande.
Nous continuerons à aimer la viande.
90%
des ménages aux États-Unis achètent de la viande
+19.2%
US $ croissance du rayon viande, 2020
$1.4 T
Taille du marché mondial pour la viande (en USD)

Le marché des protéines animales augmente de 1% par an

Le volume devrait passer de 481 à 531 millions de tonnes d'ici 2030

From **McKinsey & Company**

Orbillion

Mais la façon dont nous produisons la viande doit changer. Les consommateurs exigent mieux.

D'ici 2030, la viande cultivée pourrait fournir jusqu'à la moitié de 1 pourcent (des milliards de livres) de l'approvisionnement mondial en viande, avec des implications pour de multiples secteurs.

From **McKinsey & Company**

Orbillion

Nous avons compris quels sont les principaux défis pour résoudre un problème

1. La science
2. Le coût et l'échelle
3. L'écosystème
4. Investissement réglementaire et public
5. L'acceptation du consommateur

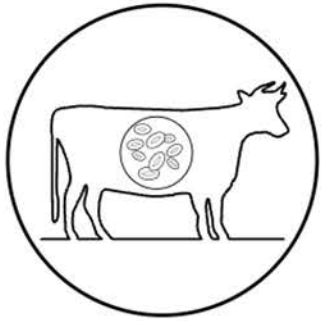
Orbillion

Qu'est-ce que la viande ?

- L'eau
- Protéines et acides aminés
- Minéraux
- Graisses et acides gras
- Vitamines
- Autres composants bioactifs
- Les glucides

Orbillion

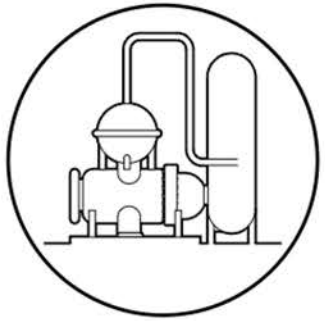
Comment on fait de la viande cultivée !



Les lignées cellulaires sont développées pour une utilisation perpétuelle

Les cellules se développent dans des milieux riches en nutriments dans des petit bioréacteurs

Les cellules atteignent la densité souhaitée dans les principaux bioréacteurs



Les cellules sont récoltées dans un processus de centrifugation - Les cellules sont différenciées dans leur état mature

Les cellules récoltées sont préparées pour la distribution

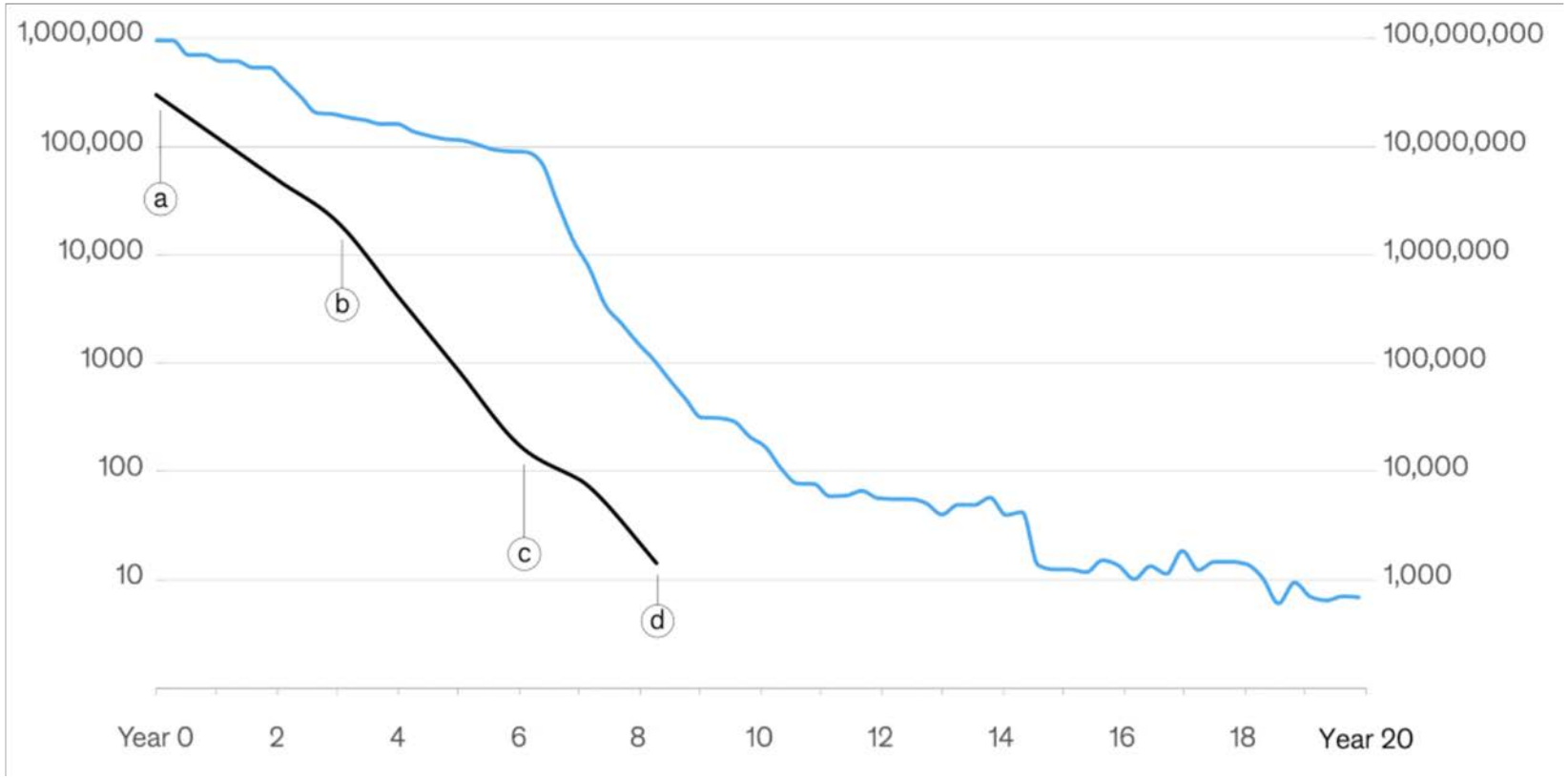
From **McKinsey & Company**

Orbillion

Le coût diminue rapidement !

Viande cultivée
($ par livre)

Coût par personne
(génome, $)



From **McKinsey & Company**

Orbillion

L'échelle

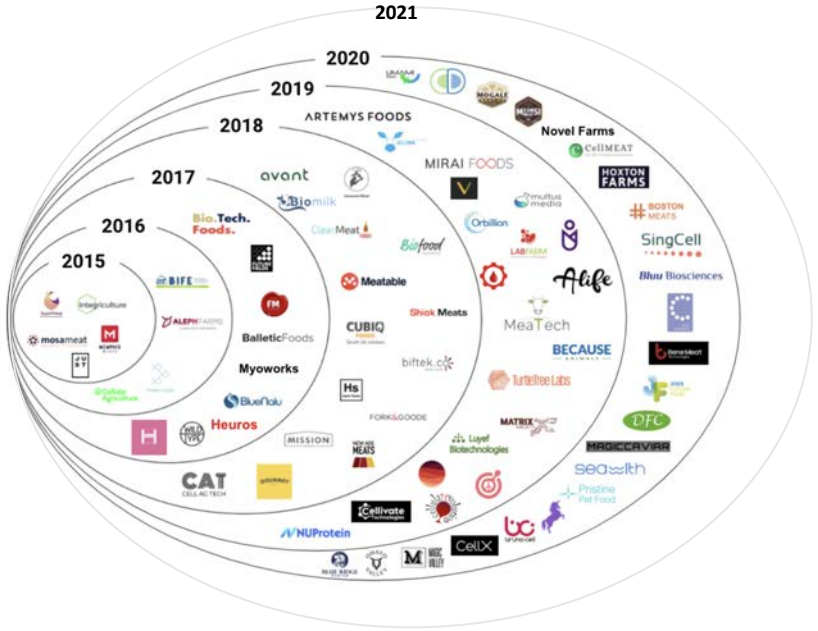
La SFA a donné son approbation réglementaire à la Plateforme AsterMavors d'Esco Aster pour la production de viande à base de cellules.

Singapore Food Agency

Orbillion

L'écosystème

90+ Entreprises, + 40 Programmes d'entreprises, + Programmes universitaires



Tufts UNIVERSITY

$10 M

UC DAVIS UNIVERSITY OF CALIFORNIA

$3.55 M

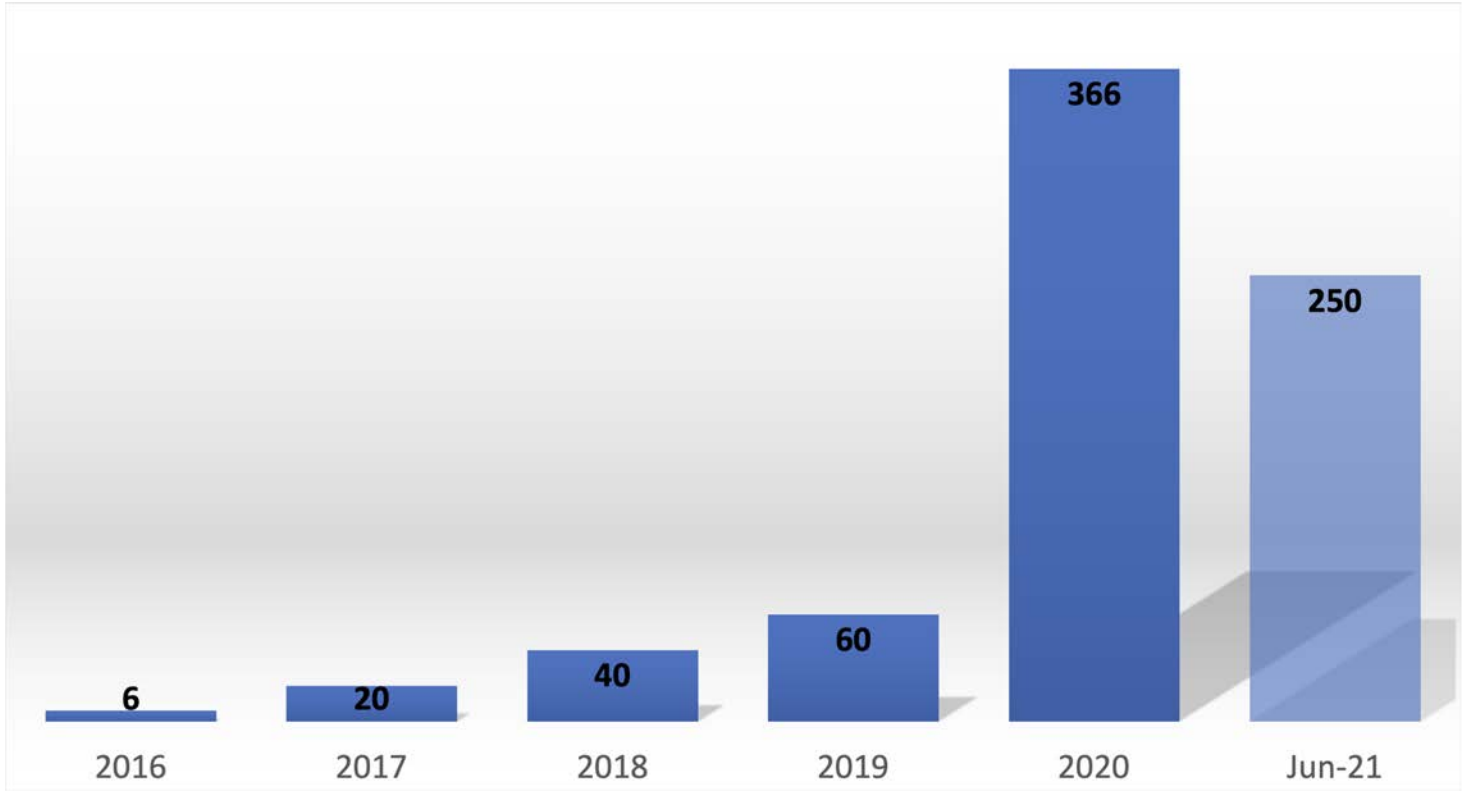
From **Good Food Institute** Cultivated Meat SOTI Report

Orbillion

Grand investissement industriel dans le monde

Investissement annuel en viande cultivée

Capital investit (millions)



From **GFI** through **PitchBook**

Orbillion

Investissement réglementaire et public

ALLIANCE FOR MEAT, POULTRY AND SEAFOOD INNOVATION

Singapore Food Agency

USDA United States Department of Agriculture

FDA U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

Orbillion

Viande cultivée : les possibilités sont infinies

Les produits

Mélangée | Ingrédients | Mix-viande | Haché | Charcuteries | Coupes Fraîches

Les concepts

Riche en gras | Faible en gras | Protéines Enrichies | Régularité | D'origine Mix

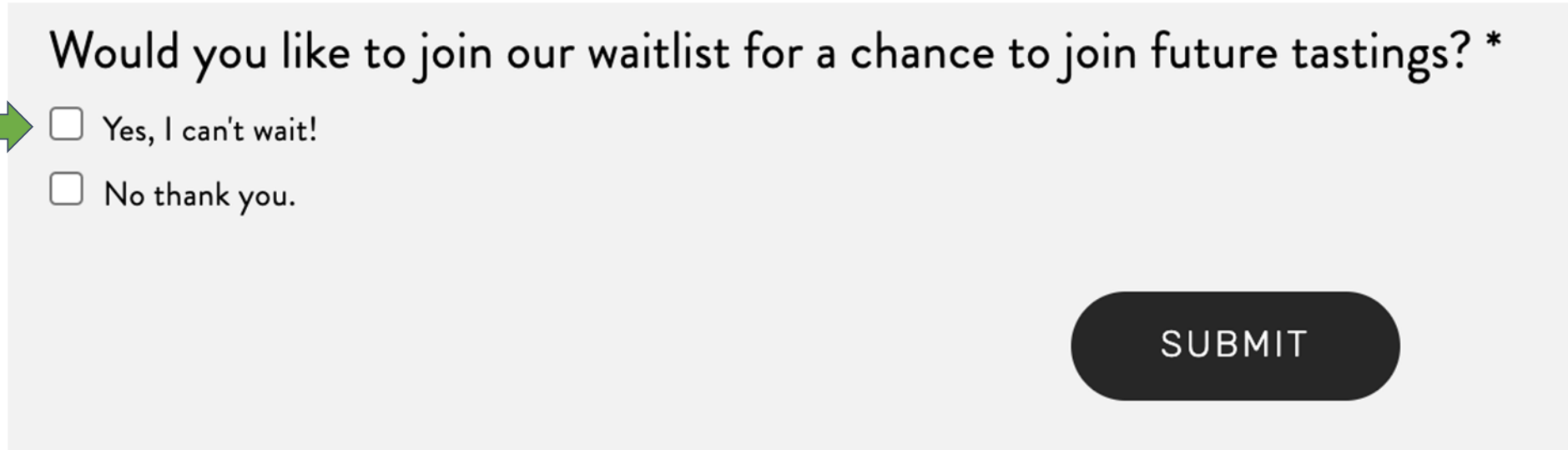
Orbillion

France

- Pionnier
- Influence
- Fin gourmet
- Classé 4e au Indice mondial de durabilité
- L'agriculture représente le troisième excédent commercial français

Orbillion

Inscrivez-vous pour notre prochaine dégustation!



Orbillion

www.orbillion.com
gabrielt@orbillion.com

Orbillion