

今回のテーマ

政府支援策で成長するフードテック・アグリテック

2015年に国連総会でSDGs（持続可能な開発目標）が採択され、翌年正式に発効しました。持続可能な開発のために、2030年までに達成すべき世界的目標で、世界中でその目標に向けて取り組みが行われています。

人口増加により懸念される食糧不足、農業分野の環境に対する影響の解決につながるテクノロジーの開発を行うフードテック・アグリテック分野への期待は世界中で高まっています。

今回はフランスのフードテック・アグリテック市場についてお伝えします。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



「持続可能な開発目標（SDGs）」 出所：国際連合広報センター

政府主導の支援策でスタートアップ大国へ

2013年に始動した政府主導のスタートアップ支援策、「フレンチテック」。総額2億ユーロのアクセラレーション基金を設け、スタートアップを支援しました。フランス全土に都市拠点を設置し、スタートアップ、投資家、アクセラレーター、公的機関などを結び付け、エコシステム構築と発展を図り、世界中にアクセラレーション拠点としてフレンチテック・ハブを設置し、世界への展開を支援しました。

また、スタートアップを育てる環境を整えるため、パリ市内にスタートアップハブのStation Fを作り、スタートアップ起業家、公的機関、投資家、アクセラレーターを招致しました。国内のスタートアップにフレンチテックのロゴの使用を許可することにより、ブランディングに成功するとともに国内外で認知度を高めました。



フレンチテックの赤い雄鶏のロゴ (出所：フレンチテック公式サイトより)

このような活動が実をむずび、数年でフランスのスタートアップ市場は急速に成長しています。マクロン大統領は2019年9月、フレンチテック第2フェーズに向け、「2025年までにフランス発ユニコーンを25社創出する」という中期目標を宣言し、3年間で総額50億ユーロ（約6,000億円）を投資する計画も発表しました。この目標は2022年に達成されています。

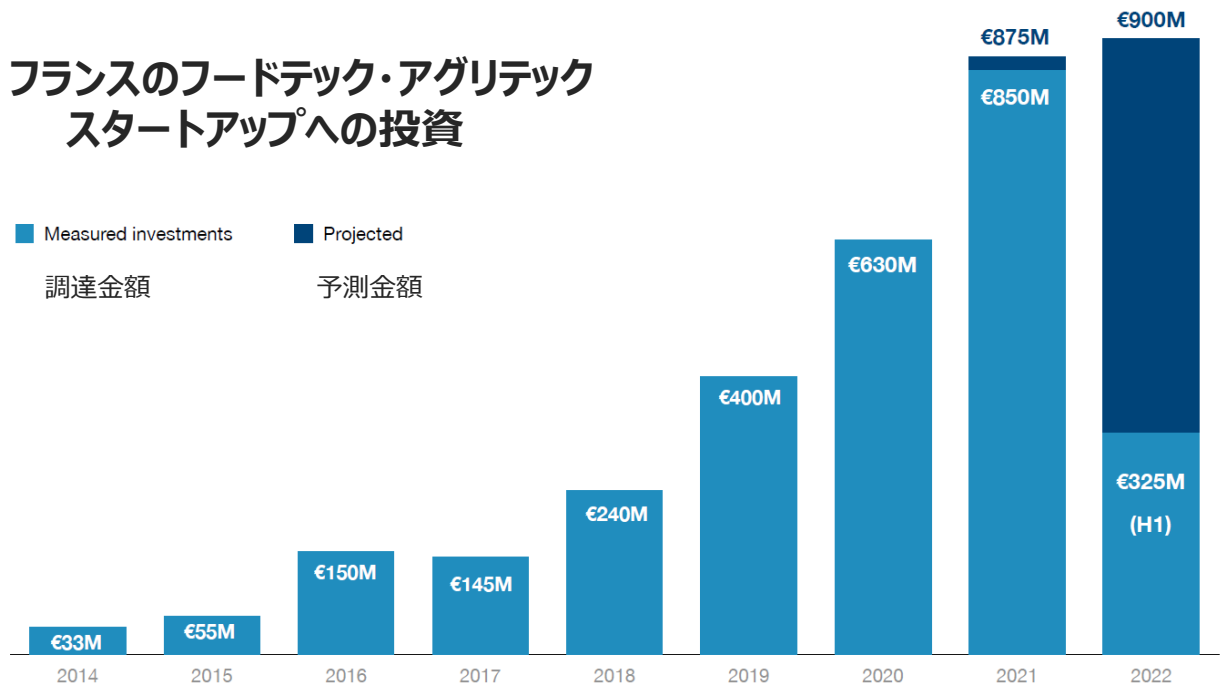
監査法人アーンスト・アンド・ヤングが2023年1月17日に発表した「フランスにおける2022年のベンチャーキャピタル（VC）動向」によると、2022年のVCの投資案件数は前年比6%減の735件であったものの、投資額は1.17倍の135億ユーロと増加しました。2022年、政府は2030年に向け、ユニコーン企業を100社にする目標を発表しています。

## 急成長するフードテック・アグリテック分野のスタートアップ

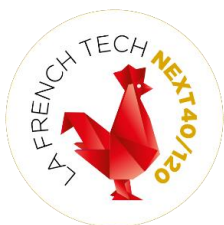
スタートアップの分野で注目されているのは、製造業関連、ヘルスケア、フィンテック、クリーンエネルギー、モビリティなどがありますが、フード・アグリ分野も大変成長が目覚ましいです。2010年、フランス料理がユネスコの無形文化遺産に登録され、世界中で高く評価されていますが、フランスは料理の伝統を守るだけでなく、フードテック・アグリテックのスタートアップが大きく成長しています。

同分野のコンサルティング会社「DigitalFoodLab」（2022年9月時点）によると、2021年の同分野スタートアップの資金調達額は8億7500万€（前年比40%増加）を記録しました。2022年は9億€に達すると予測しています。

フードテック・アグリテックのカテゴリーは農業分野、フードサイエンス、フードサービス、デリバリー、サプライチェーンなど、多岐にわたります。2021年はフードサービスにおけるフィンテックのスタートアップ「Swile」や「Sunday」の資金調達額が高く、全体の大部分を占めているのが特徴的です。



出所：DigitalFoodLab



フレンチテック NEXT40/120  
のロゴ（出所：フレンチテック公式  
サイトより）

フレンチテックの中に「NEXT40/120」という、2019年にスタートした、選抜有望スタートアップ認定制度がありますが、「Ynsect」、「Innovafeed」、「Agriconomie」など、フード・アグリ分野のスタートアップも選出されています。

「Innovafeed」は昆虫タンパク質から栄養価の高い肥料・飼料を生産する技術の開発をしています。環境への負荷を減らし、持続可能な方法で質の良い食糧をより多く生産できるため、環境問題、食糧問題の解決に寄与します。2022年に2億5000万€を調達したばかりで、フランスのフード・アグリテックのスタートアップ、ヨーロッパのアグリテック分野で最も高い金額で注目されています。

## アグリテック発祥地を目指すフランス

EUが持続可能な農業への転換を目指すなか、欧州最大の農業国であるフランスでは、持続可能な農業への転換を下支えするアグリテックのエコシステムが拡大しています。

フランス政府は2021年10月、「France 2030」と呼ばれる将来に向けたフランス全体の産業投資計画を発表しましたが、その中でも持続可能な農業・食品分野への投資は、重要な取り組みの一つとして位置付けられています。同発表に先駆けて、フランスの当時のジュリアン・ドノルマンディ農業・食料相は、「フランスを世界的なアグリテックの発祥地とすることを旨とする」と公言しており、フレンチ・アグリテックの取り組みを推進する意思表示をしました。

実際、フランス政府が発表した資料（2021年8月）によると、2020年におけるフランスのアグリテック・フードテック分野の資金調達額は、世界第5位にあたる5億6,200万ユーロとなっています。これは、EU加盟国中では最大規模にあたります。また、フランスにおけるアグリテック・フードテック分野におけるスタートアップ企業は、215社に上るとされています。

フランスでは、約82.4万人の方が農業に従事していますが、81%が日常業務でインターネットを使用し、85%がスマートフォンによるアプリケーションを活用して彼らの事業改善に役立てています。

## フードテック・アグリテックの有望なスタートアップを選出 フレンチテック・アグリ20

フードテック・アグリテック分野で特に潜在能力が高いスタートアップを支援する「フレンチテック・アグリ20」が2022年に開始されました。公募により、主要な農業及び食糧問題に対応するスタートアップの能力が分析、選考され、7月に初回の受賞企業である22社が発表されています。

今回採択された22社は全国に幅広く分布し、30%はCEOが女性でした。採択企業の多くは主な農業・食糧問題に対応する、持続可能農業システムや、エコロジー移行のための機器、持続可能で健康に良い食糧提供などの解決策を開発するスタートアップでした。





## フレンチテック・アグリ20採択企業：ALGAMA

採択企業22社の中から下記で2社をご紹介します。

「ALGAMA」(<https://algamafoods.com/>) は2013年にパリ近郊で設立されたスタートアップ企業です。この会社は、微細海藻類（マイクロアルジェ）を生産し、その微細海藻類を元に動物性タンパク質に代用できる、100%ビーガン食品の開発を行っています。

微細海藻類は、プロテインなどの栄養価がとても高く、また世界中で最もサステイナブルな食品の一つと言えます。

同社が提案する、代用可能な動物性タンパク質の例として、ツナ寿司のネタ（魚）、スクランブルエッグなどが挙げられます。ビーガンでありながら、栄養価が高く、味もよい商品づくりを目指しています。ビーガンやベジタリアンという菜食主義の方たちは年々増え続けており、フランスでも多くのレストランやビーガン・ベジタリアン対応の食事がメニューの一部に入っており、スーパーマーケットでも多くのビーガン食品が揃っています。微細海藻類を動物性タンパク質に代用した商品の開発は、ますます注目されていくでしょう。

ALGAMA社の活動は、食糧問題、健康に良い食品の提供、持続的可能な生産、気候変動や海洋保全問題の解決に貢献すると考えられます。

## フレンチテック・アグリ20採択企業：Agriloops

「Agriloops」(<https://www.agriloops.com/>) は、アクアポニックスという水産養殖と水耕栽培を組み合わせた循環型生産システムを使用し、フランス産の環境に優しいエビと野菜を同じシステムで同時に生産しています。

アクアポニックスの利点として挙げられるのは、魚介類と野菜を同時に生産するため、水の使用量を約90%も削減することが出来るということです。さらに、魚や甲殻類に餌を与えるだけで、彼らが植物に栄養を送るため、植物用の肥料はほとんど使用しません。「Agriloops」の特徴の一つとして、塩水で初めてこの技術を習得したところにあります。このように、特定の環境の中でエビなどの養殖や、野菜の生産に成功しています。「Agriloops」はこのような独自のアクアポニックス式のファームの改善・開発を行なっています。

フランスではエビの消費が多いにも関わらず、エビをフランスから遠いアジアや中央アメリカから輸入しています。そうした中、現地のエビ養殖によりマングローブの破壊が進んでいることから、このプロジェクトの開発に至ったそうです。

環境に配慮した中で育てられているエビは、抗生物質の使用ゼロを目指し、環境に優しいだけでなく、消費者にとっても新鮮な状態で提供しています。コンテナで何千キロも離れたところに出荷するのではなく、近くの消費者へ出荷するという、ローカルな生産・出荷をしています。



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）  
海外フィールドマーケター（フランス）

宮川 圭一郎（MIYAGAWA KEIICHIRO）

1990年 来仏し、日本食レストランの支配人ソムリエとして10年勤務。  
SSI INTERNATIONAL理事に就任以来、日本酒普及に尽力する。  
2010年 アルコール輸入・卸・販売会社GALERIE K PARISを設立。  
2017年 日本酒コンクールKURA MASTER開催、  
2021年 同コンクールに本格焼酎・泡盛部門を新たに創設。  
WSET Level1講師も務める。  
2020年 酒サムライを叙任するなど、フランスで日本のアルコール飲料を広める啓発活動を行っている。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。