



SMART FOOD PARIS :
LA PLATEFORME D'INNOVATION DEDIEE
AU SECTEUR ALIMENTAIRE

Jeudi 9 juin 2016

Mairie du XXe arrondissement de Paris



#SmartFoodParis
@SmartFoodParis

incubateurs.parisandco.com/smart-food-paris
smartfoodparis@parisandco.com

Contacts presse :

Paris&Co : Elsa Sidawy / elsa.sidawy@parisandco.com / 06 85 31 94 36

Ville de Paris : Mathilde Pieraut & Simon Le Boulaire / presse@paris.fr / 01 42 76 49 61

SOMMAIRE

Editos de Jean-Louis Missika, Olivia Polski & Frédérique Calandra

La genèse du projet

Les objectifs de la plateforme

L'offre d'incubation / L'historique du projet

Les membres fondateurs de Smart Food Paris :
Carrefour, Danone, le Elior Group, Michelin, Groupe Pomona,
Groupe Seb et Groupe Up

Les thématiques de l'appel à candidatures

Les résultats de l'appel à candidatures
& Répartition des thématiques des start-ups de la première
promotion de Smart Food Paris

Les start-ups de la première promotion



EDITOS



« La France et plus particulièrement Paris incarnent la gastronomie. L'art de vivre à la française est partout plébiscité. Au-delà de cette tradition séculaire, la scène de la cuisine et de l'alimentation hexagonale montrent qu'elle sait se renouveler et se questionner sur la gastronomie de demain dans un contexte de mutations profondes qu'elles soient technologiques, industrielles, environnementales, etc. Dans ce monde en évolution, notre rapport à l'alimentation est interrogée sous tous ses aspects : culturel, environnemental, vivre ensemble, santé, emploi, commerce de proximité, etc.

Agriculture urbaine, approvisionnement et gestion des stocks, amélioration de l'expérience client dans les restaurants, adaptation aux nouveaux usages de consommation domestique, lutte contre le gaspillage alimentaire, tourisme et culture culinaire, packaging... sont autant de pistes d'innovation pour ces dizaines de start-ups qui œuvrent chaque jour à renouveler l'expérience de la restauration et la définition de l'alimentation dans nos vies.

Lorsqu'elle est mise au service de tous, l'innovation est un puissant vecteur de diversité et de dynamisme. Or c'est la diversité et le dynamisme de l'offre culinaire et alimentaire parisienne qui lui donnent sa richesse et en font un atout majeur de notre ville, tant pour ses habitants que pour ses visiteurs. Engagés dans une politique de maintien des commerces de proximité, en particulier alimentaires, sur l'ensemble de son territoire, nous encourageons également les initiatives qui permettent aux acteurs de l'alimentation de valoriser leurs offres et de développer leurs pratiques en s'appuyant sur des démarches innovantes.

Après le tourisme avec le Welcome City Lab, le sport avec Le Tremplin ou plus récemment la Ville Durable, la nouvelle plateforme « Smart Food Paris » sera dédiée aux nouveaux usages alimentaires et associera start-ups, restaurateurs et artisans, groupes de l'agro-alimentaire, de l'hôtellerie et de la restauration et passionnés de fooding dans une logique de construction collective d'une nouvelle façon de penser l'alimentation. Cette plateforme permettra de valoriser la gastronomie comme un secteur économique essentiel à Paris, créateur d'emplois, de la fourche à la fourchette.

Carrefour, Danone, le Elixior Group, Michelin, le Groupe Seb, le Groupe Pomona et Groupe Up, sont les premiers membres fondateurs à rejoindre Smart Food Paris, qui pourra s'appuyer sur l'expertise et le soutien de l'ensemble des acteurs parisiens de l'alimentation. Les start-ups développant des solutions technologiques auront un rôle particulièrement important à jouer dans le déploiement de cette initiative et seront accompagnées par Paris&Co, soutien historique de ces jeunes entreprises.

Cette nouvelle plateforme d'innovation a vocation à devenir un lieu de référence de l'innovation dans le monde de l'alimentation et permettra de développer les nouvelles tendances et de goûter aux réussites de demain.

Olivia POLSKI, adjointe à la Maire de Paris chargée du commerce, de l'artisanat et des professions libérales et indépendantes.

Jean-Louis MISSIKA, Adjoint à la Maire de Paris chargé de l'urbanisme, de l'architecture, des projets du Grand Paris, du développement économique et de l'attractivité.

« Nous sommes fiers d'accueillir dans le 20ème des entrepreneurs innovants de la foodtech qui, je n'en doute pas, répondront aux défis d'aujourd'hui pour garantir une alimentation de qualité, assurer la pérennité des sols, lutter contre le gaspillage alimentaire... Plus qu'une fierté, c'est surtout une évidence.

Terre d'accueil et de brassage des cultures par excellence, le 20ème respire la diversité et cela se ressent dans son terroir et sa cuisine, qu'ils soient populaires, bistrots ou gastronomiques. Les start-ups de l'incubateur évolueront ici dans un environnement propice à la créativité, dans un quartier jeune, en effervescence, et en pleine mutation, mais aussi en lien direct avec les artisans et les commerces de bouche qui font l'art de vivre du 20ème.

J'adresse tous mes vœux d'avenir à l'ensemble des lauréats ! »



Frédérique CALANDRA, Maire du 20e arrondissement de Paris

LA GENESE DU PROJET : L'INNOVATION TECHNOLOGIQUE POUR REpondre AUX NOUVEAUX USAGES

Les réflexions autour de l'alimentation de demain – production, consommation et gestion des déchets - chamboulent les modèles traditionnels sur lesquels se reposent les acteurs du secteur pour avancer. Le sujet de l'alimentation est au cœur de nombreux enjeux auxquels nous devons prêter attention dans les cinquante années à venir.

Entre autres, les nouveaux défis sociaux et environnementaux, l'urbanisation croissante et la digitalisation de nos sociétés bouleversent les usages alimentaires. Mobilité des consommateurs, immédiateté du besoin et qualité du service rendu sont notamment des défis que doivent relever les professionnels du secteur. Du producteur au restaurateur en passant par le distributeur, tous les acteurs du secteur sont impactés par ces changements sociétaux. Utiliser l'innovation comme levier et faire de ces changements des opportunités pour mieux manger, telle est la conviction à l'origine de ce projet.

La plateforme Smart Food est créée pour devenir le cœur de la communauté des innovateurs de la filière et faire de Paris une place forte de l'innovation dans ce domaine au niveau mondial !

Paris&Co, l'agence de développement économique et d'innovation de Paris, capitalise sur son expérience de mise en œuvre de plateformes d'innovation. Paris&Co sera le maître d'œuvre de cette initiative en créant les conditions favorables à la rencontre de l'ensemble des acteurs du secteur (start-ups, grandes entreprises, restaurants et commerces alimentaires, amoureux de cuisine et gastronomes, institutions...) dans une dynamique d'innovation ouverte.

- Le secteur de l'agro-alimentaire est un acteur majeur de l'économie française (184 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2013 - Insee)
- La gastronomie et le patrimoine culinaire français sont un marqueur fort de l'identité parisienne dans le monde, grâce à une concentration exceptionnelle de restaurants et de commerces de bouche d'une qualité reconnue
- L'alimentaire est source d'enjeux cruciaux concernant la santé publique (obésité, régimes alimentaires variés, allergies, cancers...)
- L'alimentation est le 3e sujet le plus populaire sur les réseaux sociaux

Une **plateforme d'innovation**, *kesako* ? Une plateforme d'innovation a pour ambition de rassembler grandes entreprises, start-ups, institutions expertes, territoires autour d'un enjeu commun d'innovation. Incarnée au travers d'un lieu d'incubation de start-ups, la plateforme amène chaque partenaire ou membre à s'impliquer dans une dynamique ouverte pour partager, expérimenter, accélérer.

LES OBJECTIFS DE LA PLATEFORME SMART FOOD PARIS

Smart Food Paris a vocation à représenter la grande diversité d'acteurs, évoluant dans des contextes très différents afin d'en faire une plateforme d'innovation transverse sur l'alimentation de demain.

Les objectifs de Smart Food Paris :

- Inciter les start-ups parisiennes à innover dans la filière et maximiser les opportunités d'échanges entre ces start-ups, les industriels du secteur et les commerçants et artisans alimentaires
- Renforcer la culture de l'innovation dans la gastronomie, l'agroalimentaire, la restauration et accompagner le développement de cette filière économique, historiquement génératrice d'emplois en France et dans la métropole parisienne
- Trouver des solutions technologiques rapides aux problématiques des professionnels, des artisans aux industriels
- Réduire la distance entre les différents univers professionnels concernés
- Faire de Paris la capitale mondiale de l'innovation sur le segment « alimentation et technologie »



L'OFFRE D'INCUBATION

Les start-ups retenues à l'issue de ce premier appel à candidatures intègrent le réseau Paris&Co et auront ainsi accès à l'ensemble de son offre d'incubation.

1) Une offre d'incubation : locaux ou postes de travail, services logistiques, et prestation d'accompagnement axée sur le développement commercial, la levée de fonds et la visibilité, accès à un écosystème dédié.

2) Un Accès à un financement Paris Innovation Amorçage (fonds créé par la Ville de Paris et Bpifrance) : subvention pouvant aller jusqu'à 30K€ en phase d'amorçage intégrant notamment les dépenses de R&D du programme d'innovation de la start-up et les prestations d'accompagnement de l'incubation.

3) Un lien privilégié avec les partenaires grandes entreprises membres fondateurs de la plateforme d'innovation, et l'ensemble des partenaires institutionnels de la Ville visant à favoriser le développement de partenariats business avec ces groupes d'envergure.

La plateforme Smart Food Paris est localisée sur le site d'incubation du 80, rue des Haies, dans le 20^e arrondissement de Paris.

La première promotion de l'incubateur Smart Food Paris prend progressivement ses quartiers sur le site.



LE PROJET SMART FOOD PARIS : HISTORIQUE

- *13 janvier : lancement de la plateforme Smart Food Paris dans les salons de l'Hôtel de Ville de Paris*
- *23 février 2016 : Clôture de l'appel à candidatures*
- *15 et 16 mars 2016 : Comités de sélection final*
- *A partir du 4 avril 2016 : Intégration des start-ups*
- *Le 9 juin : Annonce des start-ups composant la première promotion de Smart Food Paris*

LES MEMBRES FONDATEURS



En France, Carrefour est présent au travers de 4 formats (hypermarché, supermarché, proximité et cash&carry) et plus de 5 600 magasins. Depuis plus de cinquante ans, Carrefour s'affirme comme le partenaire de la vie quotidienne de millions de clients en leur proposant un large choix de produits et de services au meilleur prix. Pour répondre aux nouveaux modes de consommation et faciliter les courses de ses clients, Carrefour développe des solutions multicanal (e-commerce, Drive, Click and Collect, applications mobiles). Deuxième distributeur mondial et premier en

France, Carrefour est un commerçant multiformat et multicanal, qui accueille chaque jour plus de 3 millions de clients en France.

www.carrefour.com (espace presse), www.carrefour.fr
@CarrefourFrance, @GroupeCarrefour
Service de presse Carrefour France Tél. : 01 58 47 88 80
presse_france@carrefour.com



« L'innovation est depuis la naissance de Carrefour un véritable pilier de la politique de développement de l'entreprise : la créativité est encouragée à tous les niveaux du groupe, afin d'enrichir l'expérience client à travers ses multiples formats et canaux. C'est pourquoi Carrefour investit en permanence dans l'innovation en expérimentant de nouveaux services et produits, de nouveaux espaces et canaux de vente, de nouveaux concepts et formats de magasins, adaptés aux nouveaux modes de vie et aux habitudes de consommation des clients.

C'est donc en toute cohérence que Carrefour participe en 2016 à cette plateforme d'innovation ouverte dédiée au Smart Food, impulsée par la Mairie de Paris et Paris&Co, afin d'accompagner des start-ups à fort potentiel dans les domaines de l'alimentation et d'étendre ainsi son implication dans des écosystèmes d'innovation prometteurs. »

Pierre BLANC, Directeur des Ecosystèmes Innovation

Avec la mission d'apporter la santé par l'alimentation au plus grand nombre, Danone figure parmi les leaders mondiaux de l'alimentation et s'appuie sur quatre métiers : les Produits Laitiers Frais, la Nutrition Infantile, les Eaux et la Nutrition Médicale. À travers le double projet économique et social, et sa mission, l'entreprise a pour ambition de construire un avenir plus sain, au travers d'une meilleure santé, de meilleures vies et d'un meilleur monde, pour l'ensemble de ses parties prenantes : ses 100 000 salariés, consommateurs, clients, fournisseurs, actionnaires et toutes les communautés avec lesquelles elle interagit.



Présent sur plus de 130 marchés, Danone a réalisé en 2015 un chiffre d'affaires de 22,4 milliards d'euros, dont plus de la moitié dans les pays émergents. Danone possède un portefeuille de marques internationales (Activia, Actimel, Danette, Danonino, Danio, evian, Volvic, Nutrilon/Aptamil, Nutricia) et locales (Oikos, Prostokvashino, Aqua, Bonafont, Mizone, Blédina, Cow & Gate).

www.danone.com
@DanoneGroup



« Chez Danone, nous sommes convaincus que l'alimentation est le meilleur allié de la santé. Au delà de la formulation de nos produits, nous souhaitons adopter une vision plus large et promouvoir des habitudes alimentaires saines, en tenant compte des dimensions culturelle, sociale, émotionnelle et physiologique liées aux pratiques alimentaires. Dans la lignée de notre Manifesto qui nous pousse à inventer l'avenir de l'alimentation, la collaboration avec Smart Food Paris est une formidable opportunité d'explorer de nouveaux horizons alimentaires aux côtés de jeunes entrepreneurs qui se passionnent pour ce sujet. »

Manuela Borella, Directrice de l'Innovation



Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage.

En 2015, le Groupe a réalisé un chiffre d'affaires de 5 674 millions d'euros dans 13 pays. Ses 108 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4 millions de clients dans 18 600 restaurants et points de vente. Leur mission est d'accueillir et prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante.

Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature «Time savored».

<http://www.eliorgroup.com>
@Elior_France / @Elior_Group



« Chaque jour, Elior Group sert quatre millions de convives dont les attentes évoluent avec les nouveaux usages du digital. Restaurateur de référence proposant une expérience innovante à ses clients, Elior Group a fait du digital l'un des piliers de son plan stratégique, afin de mieux les servir. Avec son programme d'innovation baptisé Life4 (Let's Imagine Future Experiences), le Groupe agit au cœur de l'écosystème de la FoodTech pour dénicher, accompagner et promouvoir les talents et les startups. Pour y parvenir, Elior Group active trois leviers : le lancement d'un fonds d'investissement pour soutenir les jeunes pousses de la foodtech, la co-création de plateformes et d'incubateurs, et l'organisation d'un programme interne international pour catalyser toutes les initiatives d'innovation au sein du Groupe. Il est donc logique de nous engager aux côtés de Paris&Co pour co-construire la restauration du futur. »

Jean-Philippe QUERARD, Group VP Marketing & Innovation

Depuis plus d'un siècle, Michelin, leader mondial des pneumatiques, accompagne des millions de voyageurs en leur proposant une palette complète d'expériences avant, pendant et après leurs déplacements, dans toutes les situations de mobilité, qu'elles soient personnelles ou professionnelles.



Grâce à sa collection internationale de cartes et guides déclinée sur tous les supports numériques, et fort de son expertise historique alliée à une dynamique d'innovation continue, le Groupe apporte chaque année à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet d'offrir un service global à forte valeur ajoutée.

Avec 440 millions de visites par an sur le site et l'application ViaMichelin et 27 millions de visites sur le site MICHELIN Restaurants, Michelin est leader dans les produits d'aide à la mobilité, qu'il s'agisse des supports papiers comme numériques.



« Michelin met chaque année en lumière le dynamisme gastronomique d'un pays, les nouvelles tendances culinaires et les talents de demain avec le guide MICHELIN, qui sélectionne les meilleurs restaurants à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, aux services qu'il propose et à sa connaissance historique du secteur, Michelin crée de la valeur pour les restaurateurs et les accompagne dans le développement de leur business. En tant qu'acteur majeur du secteur de la restauration, Michelin a à cœur de favoriser l'émergence de solutions innovantes qui permettront d'enrichir les services offerts aux restaurateurs : la participation de Michelin à la plateforme Smart Food Paris s'inscrit pleinement dans cette démarche. »

Nicolas BEAUMONT, Directeur Général de Michelin Travel Partner

Avec 10 200 collaborateurs et un chiffre d'affaires de 3,168 milliards d'euros en 2015, le Groupe Pomona est le leader national de la distribution livrée de produits alimentaires et non alimentaires destinés aux professionnels de la Restauration Hors Domicile et au commerce spécialisé de proximité.

Grâce au soutien d'un actionariat familial stable et avec pour mission d'aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients, il accompagne l'évolution des modes de consommation alimentaire des français depuis sa création en 1912.

www.groupe-pomona.fr



« L'esprit de conquête fait partie de l'ADN du Groupe Pomona, c'est un principe d'action fort qui est porté par l'ensemble de ses équipes au quotidien depuis plus d'un siècle. Cet esprit de conquête se traduit par la capacité du Groupe à se renouveler, à innover et à accompagner ses clients dans l'évolution de leur marché. Rejoindre « Smart Food Paris » en est une parfaite illustration en nous permettant de soutenir les start-up sélectionnées et de leur apporter notre savoir-faire de leader du marché. Cet incubateur sera aussi l'occasion de proposer à nos clients restaurateurs de profiter des dernières innovations technologiques du secteur. »

Jean-François KLEINPOORT, Directeur du Développement Digital

Le groupe Up (ex Groupe Chèque Déjeuner) est un groupe international indépendant qui appartient à ses salariés. Il commercialise des titres et services (chèques, cartes, applications mobiles, etc.) pour faciliter l'accès à l'alimentation, la culture, les loisirs, l'éducation, l'aide à domicile, l'aide sociale mais aussi pour accompagner les entreprises dans la gestion de leurs frais professionnels ou dans l'animation de dispositifs de stimulation et de programmes de fidélité. Chaque jour, il accompagne le quotidien de plus de 27 millions de personnes dans 17 pays. Le groupe Up regroupe 2 355 collaborateurs et a réalisé en 2014, un volume d'émission de 5,7 milliards d'euros.



<http://up-group.coop/>
@UpGroup



« Le groupe Up mène une politique d'open innovation tournée à la fois vers l'interne et vers l'externe. Notre démarche d'innovation vise à identifier, tester et déployer des solutions facilitant l'usage de nos titres de paiement, à apporter des services à valeur ajoutée à nos clients et nos partenaires commerçants. Enfin, elle vise aussi à accompagner l'ensemble de nos métiers dans la transition numérique. Le groupe Up s'appuie en particulier sur une collaboration avec les start-ups à travers un programme d'accélération lancé en 2015 et des appels à innovation réguliers dans l'ensemble de ses 17 pays d'implantation. Depuis 2015, le groupe Up a investi dans le fonds Digital 2 d'Idinvest.

Partenaire de près de 180 000 restaurateurs en France et plusieurs centaines de milliers à l'international, fervent défenseur depuis plus de 50 ans de la qualité de vie au travail, il était naturel pour le groupe Up de rejoindre la plateforme Smart Food de Paris&Co pour contribuer à l'émergence de nouvelles innovations dans le domaine de la Foodtech. »

Sylvie NOURRY, Directrice de la Stratégie et du Développement

LES THEMATIQUES DE L'APPEL A CANDIDATURES

Dans le cadre du lancement de Smart Food Paris, Paris&Co a proposé du 13 janvier au 23 février 2016 un premier appel à candidatures pour les start-ups innovantes dans le domaine de l'alimentation.

Cet appel à candidatures s'adressait aux jeunes entreprises innovantes de moins de 5 ans, en cours de développement ou ayant finalisé une première offre de service ou de produit, dans les domaines suivants :

L'innovation au service du consommateur final

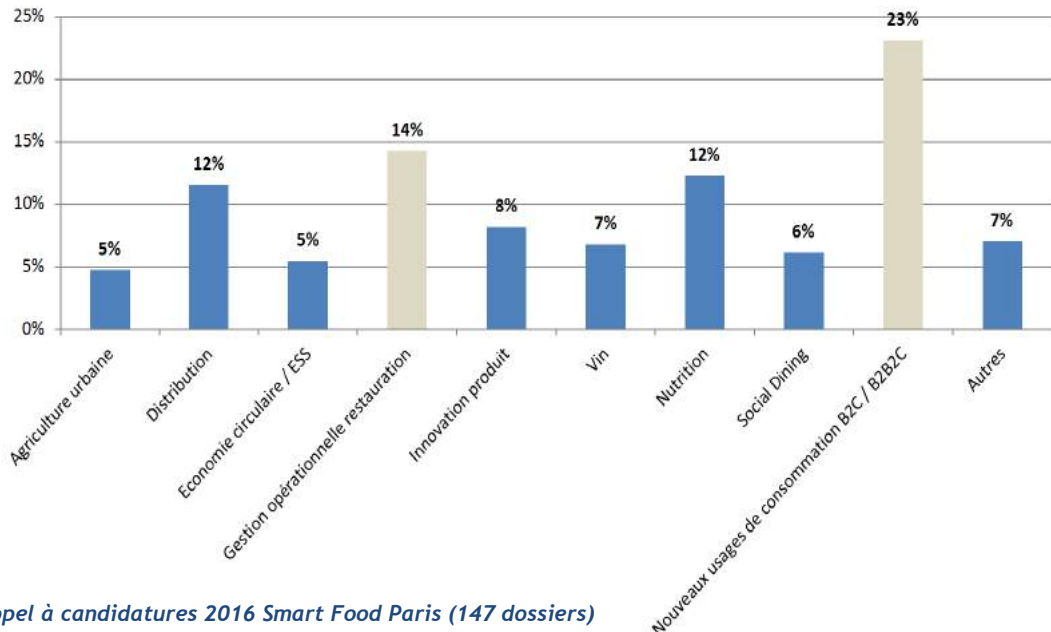
- Amélioration de l'expérience client in-situ (shopping expérience, paiement)
- Prise en compte des nouveaux usages de consommation en mobilité (click & collect, click & delivery)
- Réponses aux enjeux liés à la santé et au bien-être alimentaire (coaching, assistance nutritionnelle)
- Adaptation de l'offre à des usages ou des modes de consommation de plus en plus segmentés (pratiques culturelles, spécificités régionales)
- éthique, authenticité et impact environnemental du contenu de l'assiette (Gestion du gaspillage alimentaire, Urban Individual Farming)
- Tracabilité des produits et circuits courts
- Tourisme et culture culinaires, plaisir alimentaire et rayonnement de la gastronomie française à l'international
- Alimentaire et objets connectés (cuisine intelligente)

L'innovation au service du restaurateur-retailer-industriel

- Outils ou services innovants de gestion opérationnelle d'un acteur du secteur (gestion des stocks et des déplacements, production, paiements, fidélisation client, traçabilité, ...)
- Utilisation et analyse des données (Big Data, individualisation de l'offre)
- Marketing innovant et communication digitale dans le secteur de l'alimentaire
- Optimisation de la production alimentaire grâce aux techniques innovantes (Impression 3D, Agriculture urbaine, Packaging innovant,...)

Mots-clés : food, digital, retail, vente, restaurant, alimentation, farming, agro-alimentaire, urban farming, packaging, big data, fidélisation client, cuisine, gaspillage alimentaire, objets connectés, paiement, expérience client, delivery, livraison, food trucks innovants, santé, bien-être, start-ups, gastronomie, chefs, marketing, communication, événementiel, réservation, booking, food tourisme, wine, vin, recettes, sécurité alimentaire, agriculture, addition, food printing...

LES RESULTATS DE L'APPEL A CANDIDATURES



Source : appel à candidatures 2016 Smart Food Paris (147 dossiers)

De nombreuses thématiques représentées dans les projets candidats, avec une dominante sur la gestion opérationnelle en restauration et sur les nouveaux usages de B2C et B2B2C (livraisons, marchés couverts, food courts, etc...)

LA REPARTITION DES START-UPS DE LA PREMIERE PROMOTION PAR THEMATIQUES



LES START-UPS DE LA PREMIERE PROMOTION DE SMART FOOD PARIS

AGRIPOLIS

Agripolis installe et exploite des fermes urbaines de production, avec une technique de colonnes de culture très productive, sans terre, sans aménagement, de qualité « bio ». Les entreprises/organismes qui donnent accès à leur site, ou leurs bénéficiaires, reçoivent localement les productions.

www.agripolis.eu

Contact : contact@agripolis.eu



ALGAMA

Algama propose une nouvelle alimentation saine, savoureuse et durable utilisant pleinement le potentiel nutritif unique des microalgues.

www.algama.fr

Twitter : @ALGAMA_

Facebook: ALGAMA

Contact : Hugo Lercher / hugo.lercher@algama.fr / 06 37 31 97 07



BLOOMIZON

Bloomizon vous aide à évaluer, suivre et optimiser vos apports quotidiens en vitamines. Nous modélisons votre nutrinome et fabriquons vos vitamines sur-mesure, parfaitement adaptées à vos besoins biologiques. Vous vivez plus longtemps, en meilleure santé et avec plus d'énergie organique chaque jour.

<https://bloomizon.com>

Twitter : @Bloomizon

Facebook & Instagram : bloomizon

Contact : Mélanie Jonniaux / melanie@bloomizon.com / 06 21 80 99 35



BOOKINGNDINING

BookingNDining est un système de réservation en temps réel de tables de restaurants de qualité. Le consommateur visualise et réserve instantanément les places qui lui conviennent. Il peut utiliser notre système d'alerte hyper intuitif permettant d'être prévenu dès qu'une table se libère. Enfin, notre dernière innovation RD propose une géolocalisation anticipée afin de préparer les alertes à venir en fonction des quartiers où l'on pense aller. Notre système agrège, donc, les intérêts du consommateur et du restaurateur sur ce qui bouleverse actuellement nos comportements de consommation : l'instantané.

www.bookingndining.com

Contact : bbertrand75011@yahoo.fr



CLEARKARMA

La plateforme d'information alimentaire ClearKarma redonne confiance aux consommateurs en traçant contenus et origines de ce qu'ils mangent, même au restaurant ! Les restaurateurs utilisant ClearKarma peuvent déclarer facilement 14 allergènes principaux (obligation du Règlement Européen "INCO").

www.clearkarma.com

Twitter : @clearkarma

Facebook : clearkarma

Contact : Sylvie Chin / marketing@clearkarma.com / +43 699 1722 9556



DIGIFOOD

Digifood est l'application permettant à ses utilisateurs de se restaurer sans aucune contrainte dans les lieux comme les stades, les salles de concerts ou parcs d'expositions... Finies les files d'attentes interminables, bonjour à la livraison à la place ou comment profiter pleinement de ses événements.

<https://digifood.fr/fr/>

Twitter : @DigiFood_App

Facebook : DigiFood

Contact : Ronald Gautruche / rgautruche@digifood.fr / 06 51 59 58 26



DIGIFOOD

EXTRACADABRA

Extracadabra est une application on-demand qui permet aux restaurateurs de trouver des extras qualifiés en moins de 5 minutes ! Le but est d'être LA solution de flexibilité de mise en relation avec les extras en réduisant le temps de recherche, tout en maîtrisant la qualité des profils choisis.

<http://www.extracadabra.com>

Twitter : @extracadabra

Facebook, LinkedIn & Instagram : extracadabra

Contact : Rémi Boisson / presse@extracadabra.com / 06 32 95 15 23



FOODMEUP

FoodMeUp est la première application web de gestion des recettes de cuisine (CMS) et de la production (ERP) pour les professionnels de la restauration. Nous travaillons également sur l'alimentation d'objets connectés en données de recettes structurées au travers de notre API.

<http://www.foodmeup.net>

Twitter : @foodmeup

Facebook : foodmeup

Contact : Sébastien Vassaux / sebastien.vassaux@foodmeup.net / 06.63.35.47.33



GOODMIX

GoodMix réenchante le quotidien de patients atteints de maladies chroniques via des recettes et un suivi nutritionnel dédiés. Vous prenez plaisir à manger plus sain avec des repas variés et adaptés à vos pathologies, goûts et envies et vous partagez vos progrès avec vos proches et la communauté.

<http://www.goodmix.fr/>

Twitter : @GoodMix3

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/goodmix/>

Contact : Thierry Danois / Email : tdanois@goodmix.fr / 06 17 32 87 54



JIMINI'S

Jimini's s'est lancé le défi de mettre les insectes comestibles dans les assiettes des européens. L'entreprise commercialise des insectes comestibles assaisonnés pour l'apéro et depuis peu, une délicieuse gamme de barres énergétiques aux fruits secs, amandes et farine de grillon.

www.jiminis.com

Twitter : @Jimini_s

Facebook : jiminisfr

Instagram : https://www.instagram.com/jimini_s/

Contact : Raphaëlle Browaëys / raphaelle@jiminis.com / 06 95 70 09 09



KWALITO

Kwalito, l'application qui scanne votre alimentation, vérifie en un clin d'oeil la composition des produits alimentaires selon VOS critères ! Végétariens, allergiques ou intolérants, femmes enceintes, ou juste envie de manger sainement, Kwalito vous aide à trouver les produits qui vous conviennent.

<http://www.kwali.to>

Twitter : @kwalitoApp

Facebook & Instagram : kwalitoapp

Contact : Aleksandra Mandic / aleksandra@kwali.to / 0680597029



LE FOOD MARKET

Le Food Market est le premier marché-cantine dans les rues des Paris. Il réunit tous les mois une vingtaine de restaurateurs locaux, pour offrir aux Parisiens un rendez-vous de Street-Food qualitatif, populaire, fédérateur et à prix accessibles.

<http://www.lefoodmarket.fr>

Facebook & Instagram : lefoodmarketparis

Contact : Virigine Godard (fondatrice): 0660455674 / Léa Manrique (responsible presse): 0677519793



LES CUISTOTS MIGRATEURS

Les Cuistots Migrateurs proposent aux particuliers et aux entreprises de découvrir des cuisines méconnues mitonnées par des chefs réfugiés de Syrie, Iran, Sri Lanka, ... Au menu : des recettes originales et authentiques. Retrouvez nous au Petit Bain (13e) et faites appel à nous pour vos événements.

<http://lescuisotismigrateurs.com>

Twitter : @cuisotismig

Facebook & Instagram : lescuisotismigrateurs

Contact : Louis Jacquot / louis@lescuisotismigrateurs.com / 06 89 22 08 88



L'ÉTOILE DES GOURMETS

L'Etoile des Gourmets est le 1er service en ligne de repas gastronomiques livrés à domicile, à Paris et dans toute la France. Que ce soit pour un dîner en amoureux ou pour inviter des amis, il devient facile de servir des plats de chef à la maison sans passer des heures derrière les fourneaux.

www.etoiledesgourmets.com

Twitter : @EDGourmets

Facebook : EtoileDesGourmets

Pinterest : EDGourmets

Contact : m.robbe@etoiledesgourmets.com



MASTERCOURSES

MasterCourses est une AdTech développant des formats publicitaires dynamiques pour booster les campagnes publicitaires online-to-offline des marques et des distributeurs.

<https://www.mastercourses.com>

Twitter : @MasterCourses

Facebook : mastercourses

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/dalliz>

Contact : dali@mastercourses.com



NOS GRANDS-MERES ONT DU TALENT

Nos Grands-mères ont du talent est la première enseigne de restauration à emporter qui favorise l'emploi des gens de plus de 50 ans. Nous vendons des plats cuisinés ultra frais le soir sur votre chemin du retour du travail grâce à des stands éphémères installés en zone de flux.

www.ngmodt.fr

Twitter : @ngmodt

Facebook : nosgrandsmeresontdualent

Contact : Jean de GUERRE / jean@ngmodt.fr



PHENIX - SECONDE VIE DES PRODUITS

Phenix est une plateforme web et une gamme de services BtoB pour donner une deuxième vie aux invendus et réduire le gaspillage et les déchets.

Ensemble vers une économie circulaire !

www.wearephenix.com

Twitter : @phenixfr

Facebook: wearephenix

Contact : nicolas.p@wearephenix.com / jean@wearephenix.com



PRET A POUSSER

Prêt à Pousser permet à tous les citoyens d'avoir un jardin potager chez soi. Sans entretien, le potager d'intérieur de Prêt à Pousser permet de cultiver des herbes aromatiques, des petits légumes et des fleurs dans sa cuisine, toute l'année. La start-up propose aussi une gamme de kit à champignons.

<https://pretapousser.fr>

Twitter : @pretapousser

Facebook : pretapousser

Contact : Jérôme Devouge / jerome@pretapousser.fr / 06 01 31 03 15



SNACK AND CO

Snack and Co est le premier concept de restauration en distribution automatique sur le marché français. Notre promesse : proposer des repas complets et équilibrés avec plats chauds 24h/7j. Avec une carte de plus de 600 références de produits frais et de saisons renouvelés chaque semaine et grâce à notre outil de profilage consommateur, nous pouvons adapter nos offres à chaque typologie de client et répondre efficacement à leurs attentes.

<http://www.snackandco.eu>

Viadeo : <http://www.viadeo.com/fr/company/snack-and-co>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/snack-and-co>

Contact : Antoine Commeau / antoine.commeau@snackandco.eu / 06 63 88 22 04



SNAPSHIFT

Snapshift modernise et simplifie la gestion du personnel dans la restauration. Les restaurateurs planifient mieux leurs équipes, de façon collaborative, et leur administratif est allégé. Les employés sont connectés et ont accès à leurs informations en temps réel.

Twitter : @snapshiftco

Facebook : snapshift.co

Contact : olivier@snapshift.co



Paris&Co est l'agence de développement économique et d'innovation de Paris. Elle se spécialise sur les thématiques d'attractivité et d'innovation en vue de la création d'emplois et de valeur économique à Paris : elle prospecte et accueille les investisseurs internationaux, contribue à la promotion économique de la métropole à l'international, et favorise le rayonnement de l'écosystème francilien de l'innovation à travers l'incubation de jeunes entreprises innovantes, l'expérimentation de solutions innovantes, l'organisation d'événements start-ups, la mise en relation des start-ups avec une centaine de grands comptes.

Ainsi, ce sont près de 300 entreprises qui bénéficient chaque année des apports des équipes de Paris&Co : diagnostic d'entreprises, coaching stratégique, mise en relation avec des grands groupes, accompagnement méthodologique individuel, ainsi qu'une mise en réseau avec l'écosystème de l'Innovation en Ile-de-France.

En outre, Paris&Co propose un programme de soutien à l'entrepreneuriat : conférences, formations, mentoring, organisation de prix.

Son équipe internationale accompagne chaque année près de 400 projets d'implantation d'entreprises étrangères, et l'agence conduit plus de 200 événements business et innovation chaque année.



Paris&Co

www.parisandco.com / [Paris_and_Co](https://www.instagram.com/Paris_and_Co)
www.incubateurs.parisandco.com / [@Paris_Incub](https://www.instagram.com/@Paris_Incub)