

# Club AgroAlia

*Le club régional pour les  
jeunes entreprises de la  
filière agroalimentaire*

ANNUAIRE  
des entreprises et  
des partenaires



Une initiative pilotée par :



Un programme cofinancé par l'union européenne dans le cadre du Fonds Social Européen :





# AgroAlia

Un club de la CCI Paris Ile-de-France

## Entreprises :



**\* ile de France**

Ce programme est cofinancé par l'union européenne dans le cadre du Fonds Social Européen



## Partenaires :



**Mathieu GONCALVES ALVES**

[mathieu@algama.fr](mailto:mathieu@algama.fr)

07 88 35 39 02



[www.alagama.fr](http://www.alagama.fr)

Ré-inventons notre alimentation!

**ALGAMA** est une société agroalimentaire pionnière de l'exploitation des microalgues. ALGAMA invente des produits alimentaires du quotidien à base de microalgues : plus sains, plus respectueux de l'environnement et sans compromis sur le goût.

Deux gammes de produits sont développées actuellement :

- The Good Spoon, une gamme grand public de mayonnaises sans œufs, qui est actuellement commercialisée dans le réseau Carrefour.
- Springwave, une gamme de boissons naturellement bleue à base d'extraits de spiruline.

ALGAMA, créée en 2013 par trois amis d'enfance, compte désormais plus d'une vingtaine de collaborateurs répartie entre Paris et New-York. Son Foodlab est hébergé au Genopole d'Evry depuis septembre 2015. Les équipes commerciales sont installées à Smart Food Paris by Paris and Co.





**Jamel DJEGHIDEL**

[jamel@auroyaumedesdattes.com](mailto:jamel@auroyaumedesdattes.com)

06 19 08 48 551



[www.auroyaumedesdattes.com](http://www.auroyaumedesdattes.com)

**Au Royaume des Dattes**, s'applique à produire de façon raisonnée, des dattes Deglet Nour 100% naturelles, des produits dérivés à base de Dattes en provenance de Biskra, en Algérie.

Nos valeurs sociales nous permettent de défendre au travers de notre marque, un savoir-faire ancestral, mais surtout de valoriser un patrimoine local et de favoriser le travail des femmes, souvent éloigner de l'emploi.

Notre pleine maîtrise, à la fois en Algérie et en France, au travers de nos deux entités, nous permet une complète traçabilité de nos produits, sans intermédiaire, et ainsi, de garantir la qualité de nos productions.





**Stéphane BRUHIER**

[s.bruhier@meetingpointpro.fr](mailto:s.bruhier@meetingpointpro.fr)

06 33 85 21 82



[www.meetingpointpro.fr](http://www.meetingpointpro.fr)

**CLS** a développé une solution d'applications mobiles dédiées à l'attractivité du commerce local.

L'application **MeetingPointPro** favorise les échanges BtoB, elle connecte grossistes, éleveurs, abattoirs, maraichers avec les commerçants de détail et permet aussi aux commerçants de détails de diffuser leur publicité sur **MPPromo**, deuxième application dédiée aux consommateurs, clients ciblés et géo localisés





**André LIBERT**

[andre@culibo.com](mailto:andre@culibo.com)

06 61 68 23 30



La Maison Française pour la  
Cuisine et la Santé

[www.culibo.com](http://www.culibo.com)

**Culibo** est la première application mobile au monde qui allie le plaisir de cuisiner aux règles de nutrition les plus strictes. Avec Culibo, se faire du bien devient un plaisir !

L'utilisateur choisit ce qui lui fait envie parmi des milliers de menus équilibrés, simples à cuisiner et qui favorisent les ingrédients de saison. Il les planifie pour le nombre de personnes de son choix et obtient directement sa liste de course. De plus les ingrédients et leurs vertus pour la santé sont mis en avant. C'est facile de trouver des menus dédiés pour les sportifs, la détox, la beauté... Au total, ce sont 10 sphères santé dans lesquelles 40 vertus sont répertoriées.

**Les plus qui arrivent** : l'utilisateur planifiera des menus personnalisés et pourra se faire livrer ses courses !

Culibo séduit les particuliers comme les entreprises dans le cadre de leur politique RSE.





**Thierry CLASTRES**

Président

[thierry@cultures-locales.fr](mailto:thierry@cultures-locales.fr)

06 95 99 57 16

Entreprise



[www.cultures-locales.fr](http://www.cultures-locales.fr)

**Cultures Locales** se présente comme un véritable marché alimentaire en ligne de produits (fruits, légumes, viandes, produits laitiers) issus de petits producteurs locaux (autour de Paris) avec livraison des courses à domicile.







**Thierry DECHAMPS**

[thierry@fij-france.com](mailto:thierry@fij-france.com)

06 74 97 44 22



[www.chocolatsdexception.com](http://www.chocolatsdexception.com)

**F.I.J** conçoit, fabrique et vend des chocolats personnalisés en 3D au design exclusif destinés aux entreprises souhaitant offrir des cadeaux chocolatés originaux.





**Olivier TANGOPOULOS**

[olivier@foodette.fr](mailto:olivier@foodette.fr)

06 76 29 01 30



[www.foodette.fr](http://www.foodette.fr)

**Foodette** permet de bien manger à la maison en fournissant tous les ingrédients plus les recettes pour cuisiner chez soi.





**Magali JACQUET  
& Ferdinand REY**



[magali.jacquet@frenchcocotte.com](mailto:magali.jacquet@frenchcocotte.com)

06 85 04 42 04

[Ferdinand.rey@frenchcocotte.com](mailto:Ferdinand.rey@frenchcocotte.com)

07 77 00 21 83

[www.frenchcocotte.com](http://www.frenchcocotte.com)

**French cocotte** est une entreprise spécialisée dans la conception de supports pédagogiques pour une cuisine plus saine et plus créative au quotidien.

Elle développe des kits-cours de cuisine ainsi que des solutions digitales.





**Thibault MERENDON  
& Benoît JAUGEY**

[t.merendon@fresh-me-up.com](mailto:t.merendon@fresh-me-up.com)

06 13 56 48 69

[b.jaugey@fresh-me-up.com](mailto:b.jaugey@fresh-me-up.com)

06 52 70 37 75



[www.fresh-me-up.fr](http://www.fresh-me-up.fr)

**Fresh Me Up** est une nouvelle entité économique et écologique qui vise à réduire le gâchis alimentaire en permettant aux commerçants de générer un profit ou de faire des dons, aux restaurateurs d'acheter moins cher des produits de qualité et aux associations de récolter de la nourriture gratuitement et de la redistribuer.





**Jérôme VIGUIER**

[j.viguiier@freshrelay.fr](mailto:j.viguiier@freshrelay.fr)

06 60 33 67 58



**FreshRelay**  
Le relais gourmand

[www.freshrelay.fr](http://www.freshrelay.fr)

**FreshRelay** est un service de proximité facilitant en milieu urbain l'achat de produits frais de producteurs et artisans français.

En associant commerce physique et numérique, FreshRelay propose un service entièrement pensé et adapté à la vie citadine et ses imprévus.





**Florent HAYOUN**

florent.hayoun@imaleo.io

06 88 86 38 44



<http://www.imaleo.io/>

IMALEO accompagne les entreprises dans la digitalisation de leur supply chain dans le milieu alimentaire.





## Meryem BOURBAA

Meryem.bourbaa@my-healthy-food.fr

06 30 21 83 64



[www.my-healthy-food.fr](http://www.my-healthy-food.fr)

**My Healthy Food** conçoit, produit et commercialise des produits bio et sans allergène majeur destinés à la restauration rapide (salade repas, soupe, desserts et jus). Nous travaillons avec des produits de saison et locaux.

Nos canaux de distribution sont les boulangeries, les cafétérias d'entreprise, les gares et les aéroports.

Notre préoccupation principale chez My Healthy Food est de proposer une offre de qualité afin de *manger sainement* en dehors de son foyer.





**Romain VINSON  
& Alexandre COHEN**

[romain@quartierfrais.com](mailto:romain@quartierfrais.com)

06 88 83 68 97

[alexandre@quartierfrais.com](mailto:alexandre@quartierfrais.com)

06 26 99 22 76



[www.quartierfrais.com](http://www.quartierfrais.com)

**Quartier Frais** est une startup de la FoodTech.

Son but est de favoriser pour tous un accès rapide à un repas frais, sain et responsable.







**Céline LAISNEY**

[claisney@alimavenir.com](mailto:claisney@alimavenir.com)

07 81 85 38 50

*AlimAvenir*

[www.alimavenir.com](http://www.alimavenir.com)

**AlimAvenir** est un cabinet de prospective en alimentation, qui propose aux acteurs publics et privés une expertise indépendante sur les évolutions passées et futures des comportements alimentaires, et exerce une veille permanente sur les tendances émergentes dans l'ensemble du système alimentaire (agriculture, agroalimentaire, distribution, restauration).





**Françoise GORGA**

[fgorga@ania.net](mailto:fgorga@ania.net)

01 53 83 86 17



[www.ania.net](http://www.ania.net)

**L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA)** rassemble 19 fédérations nationales sectorielles et 20 associations régionales. L'ANIA est l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des administrations et des médias sur les sujets liés à l'alimentation.

Le **Service Recherche et Innovation alimentaire** de l'ANIA réalise une veille scientifique et vulgarise les résultats de la R&D auprès des entreprises. A cette fin, l'ANIA participe en tant que partenaire ou en qualité d'observatrice à des projets de recherche nationaux et européens. Elle accompagne ses adhérents dans leurs démarches et leur propose également des formations, des ateliers et divers événements.





**Catherine LE DANTEC**

[catherine.ledantec@aria-idf.net](mailto:catherine.ledantec@aria-idf.net)

06 70 17 04 20



[www.aria-idf.net](http://www.aria-idf.net)

**L'Association Régionale des Industries Agroalimentaires d'Ile-de-France** est aujourd'hui le porte parole reconnu des entreprises auprès des institutions régionales et l'interface entre les entreprises et leurs partenaires régionaux.

Outre ce rôle de représentation de la filière, l'ARIA IDF accompagne au quotidien les entreprises dans **leur structuration et leur développement**. Elle permet aux dirigeants de « rompre la solitude », de partager des expériences, de développer leurs compétences et de travailler en réseau.

L'ARIA IDF offre également à ses adhérents des **opportunités de développement commercial** (grands comptes de la distribution et de la restauration, opportunités sur les marchés export...).





**Marion MASHHADY**

[marion@cook-innov.com](mailto:marion@cook-innov.com)

06 20 74 39 96

**COOK**  
innov

DÉFRICHEUR  
D'INNOVATIONS  
ALIMENTAIRES

[www.cook-innov.fr](http://www.cook-innov.fr)

**Cook Innov** guide les acteurs de l'agro-alimentaire à comprendre et adopter les tendances food de demain et les accompagne dans la conception, le développement et l'industrialisation de leurs futurs produits à succès.





**Matthieu VINCENT**

[matthieu@digitalfoodlab.com](mailto:matthieu@digitalfoodlab.com)

06 82 42 92 91



**Jérémie PROUTEAU**

[jeremie@digitalfoodlab.com](mailto:jeremie@digitalfoodlab.com)

06 23 22 40 10



<http://www.digitalfoodlab.com>

**DigitalFoodLab** est le spécialiste de la FoodTech qui a pour mission de contribuer au développement et au succès des entreprises innovantes dans le domaine de l'alimentation.

Nous organisons les **DigitalFoodClubs**, événements réguliers, ouverts et gratuits, où se présentent des startups FoodTech devant un public d'une centaine de personnes, suivi de moments d'échanges et networking.





**Vanessa PROUX**

[vanessa.proux@supbiotech.fr](mailto:vanessa.proux@supbiotech.fr)

06 22 10 44 86



[www.supbiotech.fr](http://www.supbiotech.fr)

**Sup'Biotech** est une école d'ingénieur spécialisée en Biotechnologies et qui propose une formation en 5 ans après un bac scientifique, tournée vers les besoins en compétences des entreprises.

Les diplômés occupent des postes d'ingénieurs ou de cadres scientifiques sur la chaîne de développement d'un produit ou d'un procédé innovant issu des Biotechnologies dans les entreprises de l'Agro-Alimentaire, de la Santé, de la Cosmétique ou de l'Environnement.





**Marine BOURSIER**

[marine.boursier@vitagora.com](mailto:marine.boursier@vitagora.com)

06 73 85 97 45



[www.vitagora.com](http://www.vitagora.com)

En favorisant l'émergence de l'innovation collaborative entre ses membres, **Vitagora, le pôle de compétitivité agroalimentaire des régions Bourgogne-Franche-Comté et Île-de-France**, s'attache depuis 2005 à relever le défi de faire de l'alimentation un facteur contribuant au bien-être des mangeurs.

Vitagora réunit aujourd'hui 342 membres actifs (dont 220 entreprises) : start-ups, PME, grandes entreprises, laboratoires de recherche privés et publics, établissements d'enseignement supérieur.

Notre objectif : développer les travaux scientifiques et technologiques nécessaires à la mise en œuvre d'une alimentation savoureuse, saine, et durable, en valorisant leur excellence scientifique et industrielle et ainsi générer la mise sur le marché de produits et services à haute valeur ajoutée.



## Ils nous soutiennent :



**Olivier FOURCADET** - Professeur à l' ESSEC Business School

[fourcadet@essec.edu](mailto:fourcadet@essec.edu)

06 87 49 90 66



**Lorene PILLIN**

[lorene.pillin@bpifrance.fr](mailto:lorene.pillin@bpifrance.fr)

01 48 15 62 53



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





## Vos Contacts



**Elodie BEINER** – Responsable filière  
agroalimentaire

[ebeiner@cci-paris-idf.fr](mailto:ebeiner@cci-paris-idf.fr)

07 50 63 71 35



**Sonia AMMAR** - Assitante du Pole filières  
santé et agroalimenature

[sammar@cci-paris-idf.fr](mailto:sammar@cci-paris-idf.fr)

01 49 56 55 33

