

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 :



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



Partenaires :



**Mathieu GONCALVES ALVES**

mathieu@algama.fr

07 88 35 39 02



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

06 19 08 48 551



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 éloigné 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

06 33 85 21 82



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

06 61 68 23 30



La Maison Française pour la
Cuisine et la Santé

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

06 95 99 57 16

Entreprise



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

06 74 97 44 22



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

06 76 29 01 30



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

06 85 04 42 04

Ferdinand.rey@frenchcocotte.com

07 77 00 21 83

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

06 13 56 48 69

b.jaugey@fresh-me-up.com

06 52 70 37 75



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

06 60 33 67 58



FreshRelay
Le relais gourmand

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

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.





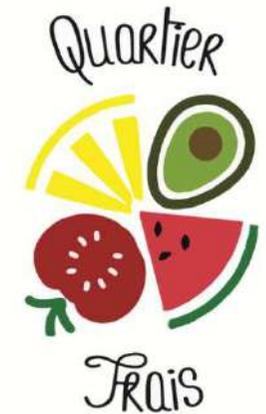
**Romain VINSON
& Alexandre COHEN**

romain@quartierfrais.com

06 88 83 68 97

alexandre@quartierfrais.com

06 26 99 22 76



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

07 81 85 38 50

AlimAvenir

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

01 53 83 86 17



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

06 70 17 04 20



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

06 20 74 39 96

COOK
innov

DÉFRICHEUR
D'INNOVATIONS
ALIMENTAIRES

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

06 82 42 92 91



Jérémie PROUTEAU

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

06 22 10 44 86



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

06 73 85 97 45



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

06 87 49 90 66



Lorene PILLIN

lorene.pillin@bpifrance.fr

01 48 15 62 53

bpifrance

SERVIR L'AVENIR

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



Vos Contacts



Elodie BEINER – Responsable filière
agroalimentaire

ebeiner@cci-paris-idf.fr

07 50 63 71 35



Sonia AMMAR - Assitante du Pole filières
santé et agroalimenature

sammar@cci-paris-idf.fr

01 49 56 55 33

