



AgroAlia

Le BOOK 2017 - 2020

AGROALIA

Le CLUB régional
de l'agroalimentaire
et de la #Foodtech



Un club de :



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

porté par la



CCI VAL-DE-MARNE
PARIS ILE-DE-FRANCE

AGROALIA

Le **Club AGROALIA** créé en 2017 est dédié aux **jeunes entreprises de la filière agroalimentaire de l'Île-de-France**. Il s'adresse plus spécifiquement **aux entreprises innovantes** des filières **foodtech**, industrie et services associés ou numériques, logistique... Le Club est constitué d'un réseau de partenaires et d'experts spécialisés dans l'agroalimentaire. Il organise des ateliers, des événements et du mentoring pour favoriser les échanges, les partages d'expériences et l'accès à de l'expertise pour jouer le rôle d'accélérateur du développement de ses membres.

■ « Après 4 ans d'activité, ce **Book AgroAlia** vous propose une rétrospective des chiffres clés, de l'offre proposée et des entreprises innovantes accompagnées par le Club AgroAlia porté par la CCI Paris Île-de-France. Je remercie les partenaires et les mentors qui soutiennent le Club et qui apportent leur expertise et leur connaissance de la filière, aux côtés des experts du réseau CCI Paris Île-de-France, pour favoriser le développement des jeunes entreprises de la #Foodtech. Le Club AgroAlia poursuit sa mobilisation en 2021, dans une dynamique d'échanges, de convivialité et de partage ! »

Gérard Delmas,

Vice-président de la CCI Paris Île-de-France et Président de la CCI Val-de-Marne



AgroAlia

c'est :

Des ateliers thématiques mensuels conviviaux avec les membres, des experts et des témoignages pour échanger

10

ateliers « AgroAlia Digital » pendant le confinement

Un « Speed-eating gastronomique » annuel à l'école Ferrandi entre startups du club et grands groupes avec 42 participants depuis 2017

50
membres
en
2020

42

porteurs de projets et jeunes entreprises

Un taux de renouvellement de

70 %

chaque année

33

partenaires depuis 2017

Un réseau de partenaires publics - privés :

EXPERTS
INSTITUTIONNELS
ÉCOLES
GRANDS GROUPES

Plus de

15
Mentors

dans l'agroalimentaire

Un accès privilégié au réseau d'experts de la CCI Paris IDF :

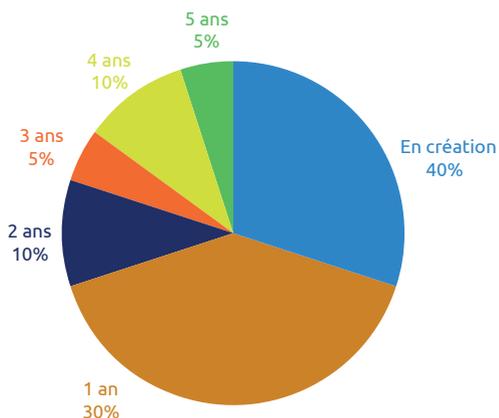
FINANCEMENT
RH, HÉBERGEMENT,
DIGITAL...

Plus de **150** participants à la soirée annuelle du Club « AgroAlia : La Soirée ! » en partenariat avec Bpifrance

CHIFFRES CLÉS

ENTREPRISES

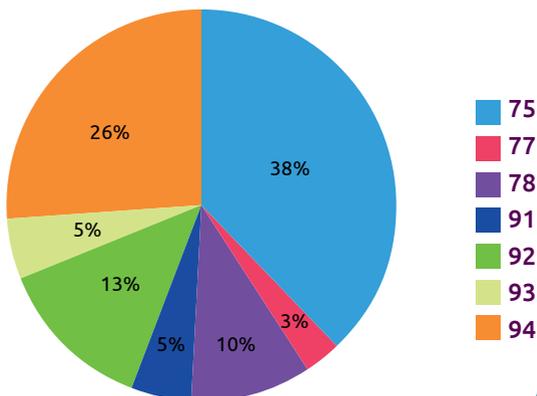
Age des entreprises à l'entrée du Club



- 30%** de porteurs de projets
- 40%** ayant créé leur entreprise depuis moins d'un an
- 25 %** entre 2 et 4 ans
- 5 %** de plus de 5 ans

Chiffres clés de 2017 à 2020

Répartition des entreprises par origine géographique

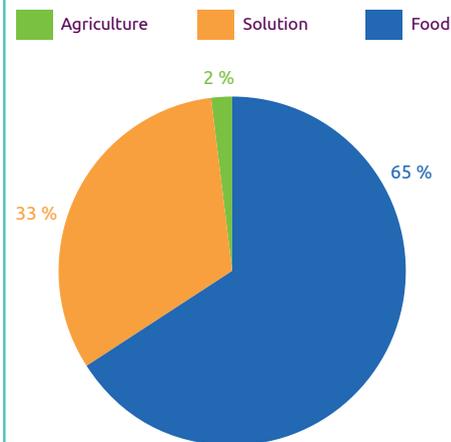


Chiffres clés de 2017 à 2020

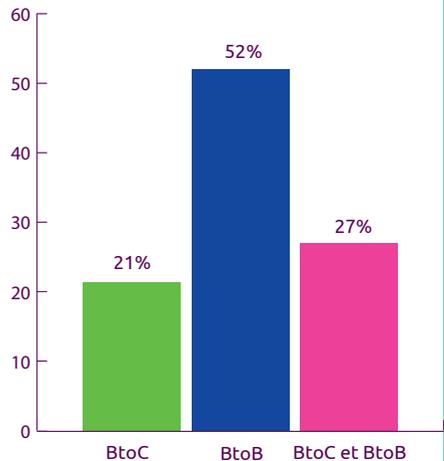
CHIFFRES CLÉS

PARTENAIRES

Répartition par secteur

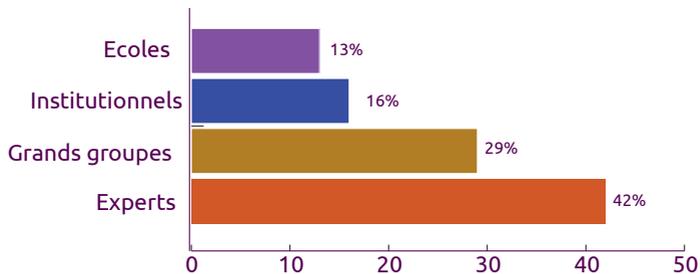


BtoB / BtoC



Chiffres clés de 2017 à 2020

Nos partenaires



Chiffres clés de 2017 à 2020

NOS PARTENAIRES

AGROALIA





PARTENAIRES SPONSOR



AG2R LA MONDIALE

Partenaire
2019

Premium

Partenaire historique des professions de l'alimentaire et spécificité d'AG2R LA MONDIALE, le Pôle alimentaire représente et défend les intérêts de la filière en matière de retraite, santé, prévoyance, épargne et engagement sociétal. Bénéficiez de l'expertise de nos conseillers spécialisés qui vous guident afin de trouver les meilleures solutions en assurances collectives santé, prévoyance, retraite...

www.ag2rlamondiale.fr

David GIOVANNUZZI

✉ david.giovannuzzi@ag2rlamondiale.fr



Association Nationale des
Industries Alimentaires

Partenaire
2017 à 2020

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 19 fédérations nationales sectorielles et 20 associations régionales. 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.

www.ania.net

Françoise GORGA

✉ fgorga@ania.net



Partenaire
2017 à 2018

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).

www.alimavenir.com

Céline LAISNEY

✉ claisney@alimavenir.com



Association Régionale des
Industries Alimentaires

Partenaire
2017 à 2020

L'Association Régionale des Industries Agroalimentaires d'Ile-de-France fédère et représente les entreprises agroalimentaires franciliennes. Tête de réseau des acteurs du secteur, l'ARIA IDF pilote le plan de structuration de la filière en Ile-de-France. De manière opérationnelle, l'ARIA IDF accompagne PME/TPE sur le plan commercial et sur l'amélioration continue de leur performance.

www.aria-idf.net

Catherine Deseine Oddo

✉ catherine.deseine@aria-idf.net



Partenaire
2019 à 2020

Premium

Le Crédit Agricole d'Ile-de-France accélère son engagement auprès des start-up sur son territoire. Notre accompagnement ne se cantonne pas qu'à la Foodtech ou Fintech mais à l'innovation dans son ensemble. En phase de création, nous orientons clients/prospects vers nos différents réseaux. A partir de la phase d'Amorçage, des financements en prêt moyen long terme peuvent être octroyés. Nous proposons du sur-mesure en fonction des besoins et des innovations proposées.

www.credit-agricole.fr

David MOTHERON

✉ david.motheron@ca-paris.fr



Partenaire
2019

Premium

Daco France est une PME familiale française créée en 1974 par Joseph Abitbol. Daco France est aujourd'hui le leader français du snacking sain et des aides culinaires avec sa marque Daco Bello. En 2018, le groupe s'installe dans sa nouvelle usine de fabrication de fruits secs d'Ablis. Ce site de 25 000 m² permet de soutenir la politique de d'innovation du groupe, avec la création de nouvelles gammes, notamment Bio, mais aussi l'accueil de start-ups du secteur sur la plateforme.

www.dacobello.com

Michel ABITBOL

✉ m.abitbol@daco-france.fr



Partenaire
2017 à 2020

L'ESSEC : L'esprit Pionnier. Fondée en 1907, l'ESSEC Business School est une institution académique d'excellence irriguée par la recherche produite par son corps professoral. Acteur majeur de l'enseignement de la gestion sur la scène mondiale, l'ESSEC se fixe pour mission de créer et de diffuser des savoirs de pointe, pour former et révéler des pionniers audacieux et des leaders influents mais aussi pour éclairer l'action des entreprises, notamment dans le secteur agroalimentaire.

www.essec.edu/fr

Olivier FOURCADET

✉ fourcadet@essec.edu



Partenaire
2017 à 2020

Créée en 1920, FERRANDI Paris propose une offre de formation jusqu'au Bac + 6, préparant aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier. FERRANDI a lancé en 2018 le programme d'incubation de Ferrandi Entrepreneurs qui s'adresse aux porteurs de projets en restauration, pâtisserie, vente à emporter ou dans la livraison de produits alimentaires. FERRANDI est une école de la CCI Paris Ile-de-France.

www.ferrandi-paris.com

Fabrice RIBEIRO

✉ fribeiro@ferrandi-paris.fr



Partenaire
2019 à 2020

GOSB est un Etablissement Public Territorial. Avec ses 24 villes, il est le plus vaste et le plus peuplé des territoires de la métropole du Grand Paris après Paris intra muros. Territoire productif et innovant, son positionnement privilégié, son accessibilité et ses infrastructures, la présence d'acteurs économiques au rayonnement international et son potentiel de développement sont autant d'atouts qui lui permettent de jouer un rôle moteur dans la dynamique métropolitaine.

www.grandorlyseinebievre.fr

Yann LEHUÉDÉ

✉ yann.lehuede@grandorlyseinebievre.fr



Partenaire
2017 à 2020

Le Île-de-France Terre de saveurs, organisme associé à la Région Ile-de-France, œuvre pour le maintien de l'agriculture francilienne et soutient la pérennisation des entreprises alimentaires sur le territoire. Île-de-France Terre de saveurs dédie son expertise aux entreprises agricoles et alimentaires : R&D, marketing, mise en réseau, qualité et sécurité alimentaires, innovation produits...

www.iledefrance-terredesaveurs.fr

Pascal BROUILLAUD

✉ pascal.brouillaud@iledefrance-terredesaveurs.fr

ISIPCA
- PARIS -

Partenaire
2020

L'ISIPCA, l'école de référence internationale dans le domaine de l'aromatique alimentaire, transmet aux étudiants, mais aussi aux professionnels du secteur, des savoir-faire d'excellence uniques au monde.

L'ISIPCA contribue à la recherche scientifique appliquée aux arômes et met son expertise à la disposition des entreprises par le biais des prestations et/ou de collaborations scientifiques.

ISIPCA est une école de la CCI Paris Ile-de-France.

www.isipca.fr

Nadine VALLET

✉ nvallet@isipca.fr

l'addition

Partenaire
2020

Premium

L'Addition : la caisse enregistreuse sur ipad N°1 des cafés, hôtels, restaurants. Bien plus qu'une caisse enregistreuse, L'Addition est la suite logicielle complète destinée à accompagner les professionnels du domaine CHR dans l'ensemble de leur activité ! Click & Collect, réservation en ligne, reporting ou bien encore paiement : une seule solution pour une gestion complète et ultra performante de votre établissement.

www.laddition.com

Mandy PAWLAK

✉ mandy.pawlak@laddition.com



Partenaire
2017 à 2020

Premium

My Mandar est la solution supply chain physique d'intégration de la préparation de fruits et légumes frais emballés et proportionnés en poids fixe et variable.

Nous proposons un assortiment cœur de marché et premium, en conventionnel et bio toute l'année.

Confiez-nous, le sourcing, la préparation sur mesure de votre offre.

www.mymandar.fr

Diana ROUBY

✉ diana.rouby@mandar.fr

**KissKiss
Bank Bank**
Maison de Crowdfunding

Partenaire
2019 à 2020

Premium

KissKissBankBank & co est le pionnier européen du financement participatif. Son équipe propose d'orienter votre argent vers l'économie réelle, en finançant directement des projets à fort impact économique, culturel ou social.

www.kisskissbankbank.com

Chloé BONICHON

✉ chloe.bonichon@kisskissbankbank.com

MANE

Partenaire
2020

Premium

Commercialisant ses produits dans plus de 60 pays à travers le monde, MANE est l'un des leaders de l'industrie de la parfumerie et de l'aromatique, détenu et dirigé par la famille MANE depuis 1871.

MANE a construit sa croissance et sa renommée sur l'innovation technologique notamment en matière d'extraction naturelle, d'encapsulation ou de solutions aromatiques pour formulations complexes.

www.mane.com

Solenn COIC

✉ solenn.coic@mane.com

NATOORA

Partenaire
2020

Premium

NATOORA est une entreprise internationale leader dans la distribution de produits de producteurs à destination de la restauration et des professionnels.

Soucieuse du maintien d'une agriculture traditionnelle et respectueuse de l'environnement, NATOORA est aujourd'hui le lien entre le début et la fin de cette chaîne de distribution.

www.natoora.com

Florent HAYOUN

✉ florent@natoora.com



Partenaire
2020



EXPERTISE : Levée de fonds, recherche investisseurs, négociation termsheet, Business plan.

www.pbc.com

Noameine PIRON

npiron@parisbc.com



Partenaire
2017 à 2020

SCINNOV est un laboratoire de Recherche et Développement en alimentaire et culinaire.

Nous initions, collaborons et soutenons les projets d'innovation des entreprises de la filière de l'agroalimentaire et des métiers de bouche.

www.scinnov.fr

Anne CAZOR

a.cazor@scinnov.fr



Partenaire
2017 à 2020

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.

www.supbiotech.fr

Emmanuel HIVERT

emmanuel.hivert@supbiotech.fr



Partenaire
2020



L'incubateur-pépinière du Marché de Rungis. Implanté au cœur du Marché de Rungis, RUNGIS & CO, le collectif business et innovation, accompagne, héberge et appuie les porteurs de projet et créateurs d'entreprise pour les aider à lancer leur activité dans les meilleures conditions. Elle permet aux jeunes entreprises d'évoluer dans un environnement de travail propice au développement tout en limitant considérablement leurs coûts de fonctionnement. Les entreprises présentes au sein de RUNGIS & CO sont porteuses de projets innovants.

www.rungisandco.com

Michel PINQUIER

michel.pinquier@rungisandco.com



Partenaire
2019

a gategroup member



Filiale de gategroupe, SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et de nettoyage de cabine. Elle opère dans 34 aéroports répartis dans 19 pays et compte 10 500 salariés. SERVAIR s'est également imposée comme le premier caterer en Afrique avec 21 implantations dans 17 pays. Partenaire des plus grands chefs, SERVAIR a placé l'identité culinaire au cœur de sa stratégie depuis sa création en 1971.

www.servair.fr

Pascale MOREL

pascale.morel@servair.fr



Partenaire
2017 à 2020

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. Nos missions : veille et innovation, les opportunités d'affaires, la gestion des compétences, l'appui à l'internationalisation, et l'appui à l'entreprenariat.

www.vitagora.com

Elodie DA SILVA

elodie.dasilva@vitagora.com



PARTENAIRES MENTOR



Tiphaine BRISSON

Responsable Business Development & Communication

EXPERTISE : Les relations presse = levier de communication primordial ! Vous êtes votre meilleur attaché de presse et savoir bien présenter votre actualité aux bons journalistes est ce qui fera la différence et générera des retombées médiatiques et donc de la visibilité. Ensemble nous allons travailler le message, c'est-à-dire l'angle qui va faire mouche auprès des journalistes (et apprendre à éviter le piège de l'auto-promotion) et comment les fidéliser à votre actu.

✉ tiphaine.brisson@algolinked.com
www.algolinked.com



Matthieu VINCENT

Fondateur

EXPERTISE : Entreprenariat (création et développement de startup), expertise FoodTech (tendances, investissements).

✉ matthieu@digitalfoodlab.com
www.digitalfoodlab.com



Vania COLETTI

Avocate à la Cour

EXPERTISE : Droit des affaires : droit des sociétés, constitution, opérations de restructuration, levées de fonds, pactes d'actionnaires, rédaction de contrat, conditions générales de vente, contentieux.

✉ vania.coletti@coletti-avocat.fr
www.cpassociés.com



Frédéric OBLE

Professor

EXPERTISE : Mon expertise porte sur le marketing, avec un focus sur l'évolution des consommateurs et des modes de consommation, avec un intérêt marqué sur les questions autour de l'alimentation. Je peux apporter un éclairage sur des méthodologies telles que le Design Thinking (comment les approches centrées utilisateurs permettent-elles de designer de nouvelles solutions ?), ou les méthodes d'études qualitatives, quantitatives ou encore les méthodes «agiles».

✉ oble@essec.edu
www.essec.edu/fr



Camille KRIEBITZSCH

Principale

EXPERTISE : Levée de fonds, veille stratégique, construction de marque et go-to-market. Je rencontre chaque semaine des dizaines de startups en recherche de fonds et j'accompagne au quotidien les startups du portefeuille Eutopia dans leur développement stratégique. Préparer une levée de fonds (tant sur le fonds et la forme), travailler son go-to-market et son positionnement marketing, structurer sa société sont des sujets sur lesquels je serais ravie d'apporter mon expérience.

✉ camille@eutopia.vc
<http://eutopia.vc/#1>



Romy TAIEB-ROSSI

Responsable Innovations produits Franprix & Offre Noé

EXPERTISE : Mix marketing (positionnement produits versus concurrence, bénéfiques produits, prix de vente, merchandising, etc) ; Développement Packaging ; Connaissance du marché PGC-FI (produits grande consommation et Frais Industriel). De formation Ingénieur Agroalimentaire, 12 ans d'expérience en Grande distribution sur le développement produits à Marques Distributeurs, la stratégie d'offre et la gestion de projets marketing.

✉ rtaieb@franprix.fr
www.franprix.fr



Hervé SAHUT

Associé

EXPERTISE : Expertise comptable, Recherche de financement (dilutif et non dilutif).

✉ hsahut@kpmg.fr
www.kpmg.fr



Franck MANIFACIER

CEO

EXPERTISE : Plan de lancement marque, schéma Supply Chain, stratégie de commercialisation et marketing, définition mixe produit, plateforme de marque. Nous accompagnons les porteurs de projets dans toutes les étapes, de la conception de leur marque jusqu'à sa distribution dans les différents circuits de distribution.

✉ fmanifacier@fooddistrict.fr
www.fooddistrict.fr



Chloé BONICHON

Responsable Agriculture, Alimentation & Ecologie

EXPERTISE : Financement et crowdfunding.

✉ chloe.bonichon@kisskissbankbank.com
www.kisskissbankbank.com



Noaemine PIRON

Associé

EXPERTISE : Levée de fonds / Recherche investisseurs / Négociation termsheet / Business plan
Je conseille de nombreuses startups «agro» dans leur levée de fonds auprès de fonds d'investissement et/ou de «corporate». Je serais ravi de partager mon expérience dans le domaine (timing levée de fonds, revue du prévisionnel et du deck, valorisation, conseils sur le pacte d'associés, ...).

✉ npiron@parisbc.com
www.pbc.com



François SATIN

Consultant

EXPERTISE : Stratégie commerciale, marketing des offres, construction des programmes d'activation. Fort d'une expérience de plus de 25 ans, je sais m'adapter aux enjeux qui sont les vôtres. Ma promesse : vous aider à prendre du recul pour construire le futur de vos projets ou de votre entreprise et vous donner les méthodes et outils pour y parvenir. Mon objectif : vous donner des clefs pour obtenir la croissance dont vous avez besoin.

✉ francois.satin@puysens.fr
www.puysens.fr

SKYROCKET Conseil



Olivier REBIFFE

Fondateur

EXPERTISE : Gestion, Business Plan, modelisation Excel, Process, Analytique. Outre mon expertise en contrôle de gestion et suivi opérationnel, j'aime challenger les business model en aidant à structurer une stratégie opérationnelle cohérente et financièrement viable. Je peux également aider à structurer sur Excel un Business Plan.

✉ rebiffe_olivier@yahoo.fr



Philippe LAROCHE

CEO

EXPERTISE : Stratégies pour sociétés en forte croissance - Suivi de performance - Création de valeur - Innovation et développement durable - Marchés de capitaux & levées de fonds. Expérience d'investisseur, d'administrateur, de financier et de consultant.

✉ philippe.laroche@valueonboard.fr
www.valueonboard.fr



Anne CAZOR

Fondatrice

EXPERTISE : Formulation, process, industrialisation. Ingénieur Agro-Alimentaire, Docteur en Gastronomie Alimentaire et CEO de Scinnov, laboratoire de R&D, depuis plus de 10 ans je peux vous apporter mon regard sur le développement de vos produits.

✉ a.cazor@scinnov.fr
www.scinnov.fr

stormstudio

Global design



Michaël IMBERT

Co-gérant et Directeur de la Stratégie Design

EXPERTISE : Design produit / packaging, stratégie design numérique, stratégie design de marque. Depuis 8 ans, j'accompagne des startups et PME sur leur approche design stratégique en parallèle de mon activité de directeur et co-fondateur de Storm Studio, cabinet de design global. Développer un produit / packaging, un service, une expérience particulière pour l'utilisateur.

✉ imbert@strmstudio.com
www.stormstudio.com



Anne DARROU

Fondatrice

EXPERTISE : Depuis plus de 25 ans, j'accompagne les entreprises (et plus particulièrement celles de l'agro-alimentaire) dans leur stratégie de marque et d'innovation. Je vous aide à comprendre en profondeur les attentes de votre cible, positionner votre marque de façon claire et pertinente, développer votre offre pour générer une croissance durable et rentable. Je partage ma passion et mon expertise depuis plus de 12 ans avec les étudiants d'HEC.

✉ aude.darrou@whiteleaf.fr
www.whiteleaf.fr



LE BOOK
DES ENTREPRISES
ACCOMPAGNÉES
2017 – 2020



Membre
2017 à 2018

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.

www.algamafoods.com

Gaëtan GOHIN

gaetan@algamafoods.com



Membre
2017 à 2019

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.

www.auroyaumedesdattes.com

Jamel DJEGHIDEL

jamel@auroyaumedesdattes.com



Membre
2019

Champerché est une société agricole, qui assure une production locale, continue, de fruits et légumes frais de qualité. Nous cultivons dans un environnement entièrement organique sans pesticide, avec 90% d'eau en moins. En court-circuitant les transports, nous pouvons nous concentrer sur des variétés anciennes, savoureuses et nutritives, à bas coûts, en s'affranchissant des temps de conservation forcés.

www.champerche.fr

Antoine FUYET

antoine.fuyet@champerche.fr



Membre
2017 à 2018

APPETIA devine ce que vous voulez cuisiner.

Grâce au premier algorithme de recommandation culinaire, APPETIA est une bonne application mobile qui devine, pour vous et en moins de 46 secondes, LA bonne recette.

www.appetia.io

Magali JACQUET

magali@appetia.io



Membre
2020

CAÏS est la première marque de sorbets cocktailisés en France.

Un sorbet cocktailisé est la transposition fidèle d'un cocktail en sorbet

www.cais.fr

Alan VO QUANG

alan.voquang@cais.fr



Membre
2020

Une gamme de chocolats chauds en bouteille, sans lait ni crème, sans sucre ajouté, mariant crus d'origine et arômes naturels. CHOCOLATING® est votre instant de bien-être, réalisé à partir des meilleurs chocolats d'origine, qui se consomme dans une tasse espresso, 100% naturel, léger, onctueux, pour un plaisir gustatif intense et varié.

www.chocolating.fr

Hani ROUMIEH

roumieh_hani@hotmail.com



Membre
2017 à 2018

CULIBO est la première application mobile qui allie le plaisir de cuisiner aux règles de nutrition les plus strictes. Avec Culibo, se faire du bien devient un plaisir ! Culibo séduit les particuliers comme les entreprises dans le cadre de leur politique RSE.

www.culibo.com

André LIBERT

andre@culibo.com



Membre
2020

Chair végétale à dévorer sans complexe.

www.devorefood.com

Vasco DUARTE RIBEIRO

vduarterib@devorefood.com



Membre
2019

La nouvelle alternative aux pâtes et riz, riche en fibres et prêt en 2 minutes. Un jonc nouvelle génération plus gourmand grâce à l'avoine.

ENVI-BIO se faire plaisir en se faisant du bien.

www.envi-bio.com / www.liv-happyfood.com

Ariane BAUJARD-DIXON

contact@envi-bio.com



Membre
2017 à 2020

Le territoire francilien regorge de produits exceptionnels alors pourquoi faire venir d'ailleurs des produits qui poussent ou qui sont confectionnés à notre porte par des agriculteurs et des artisans passionnés ? Culture-locales.fr, c'est une épicerie en ligne qui propose des produits locaux de saison livrés à vélo dans tout Paris et sa petite couronne.

www.cultures-locales.fr

Thierry CLASTRES

thierry@cultures-locales.fr



Membre
2020

Snacking & boissons du futur, produits gourmands, naturels et sains, mais surtout non moralisateurs !

www.enfin-paris.fr

Charles PERRON

bonjour@enfin-paris.fr



Membre
2020

Esprit fermes digitalise les circuits courts et rend accessible sur toute la France, en livraison à domicile des produits fermiers !

Agriculture durable, gastronomique de tradition et économie juste sont les trois piliers qui guident notre action et notre sélection de partenaires.

www.espritfermes.com

Noël RUSSO

noel@espritfermes.com



Membre
2017 à 2020

Foodette permet de préparer de bons repas à la maison en toute simplicité, à partir d'une sélection engagée d'ingrédients bruts, de produits frais et de recettes de saison dans le respect de l'humain et de la planète.

www.foodette.fr

Olivier TANGOPOULOS

 olivier@foodette.fr



Membre
2017 à 2018

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.

www.freshrelay.fr

Jérôme VIGUIER

 j.viguiier@freshrelay.fr



Membre
2020

Venez vivre une expérience surprenante autour des légumes.... Chez GRAMM®, les légumes on les pimpe pour les rendre canons !

Découvrez notre gamme de préparations pour biscuits apéritifs aux légumes pimpés BIO & 100% naturelle...

www.chezgraam.fr

Virginie BOR - Sabrina TARLE

 virginie@chezgraam.fr - sabrina@chezgraam.fr



Membre
2017 à 2020

Fresh Me Up plateforme BtoB permettant aux professionnels de l'alimentation d'accéder à des ventes privées de produits frais, dans le but de réduire le gaspillage alimentaire.

www.fresh-me-up.com

Thibault MERENDON

 t.merendon@fresh-me-up.com



Membre
2019 à 2020

Gallimaté crée et distribue des produits de snacking végétaux à la fois créatifs et surprenants.

La première gamme de produits se compose de trois boissons sans alcool à base de maté : Maté Original, Ginger Ale et Tonic.

www.gallimate.fr

Guillaume VILAIN

 guillaume@gallimate.fr



Membre
2019

Greend'Oz, la dose magique de légumes.
Farines à base de légumes.

www.greendoz.fr

Sabine ANDRIA

 sabine@greendoz.com



Membre
2019

Gula propose chaque mois à ses abonnés une sélection inédite de 10 délicieux snacks sains à base de noix, graines et fruits séchés. Chaque collation est conçue pour répondre aux besoins nutritionnels recommandés tout en mettant à l'honneur des produits originaux et 100% naturels.

www.gula.fr

François-Xavier THIEBAUD

 fx@gula.fr



Membre
2017 à 2018

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

www.imaleo.io

Florent HAYOUN

 florent.hayoun@imaleo.io



Membre
2018

Juste Pressé conçoit et distribue des jus de fruits frais 100% naturels, sans sucres ajoutés, sans additifs et sans conservateurs. Pour garder des vitamines et anti-oxydants naturels des fruits et légumes et assurer une conservation plus longue, nos jus sont stabilisés en Haute Pression à froid. Pas de pasteurisation chez Juste Pressé, vous gardez le goût du fait maison et toutes les propriétés nutritionnelles des fruits et légumes.

www.justepresse.fr

Alexia DESIR-CHASSAGNE

 alexia.desir-chassagne@justepresse.fr



Membre
2020

ELSY revisite les billes chocolatées en version saine et responsable, mais toute aussi gourmande. On garde le kiffe, on change tout le reste.

www.iamelsy.fr

Capucine RAZOU

 capucine.razou@elsyfood.com



Membre
2019

Un snack bio, naturel et gourmand pour toutes les jeunes mamans, qui veulent se faire du bien, au corps et au moral.

www.jollymama.fr

Margaux CANNONI

 margaux@jollymama.fr



Membre
2018 à 2019

Nous proposons des Coffrets Apéritifs Épicuriens, associant tartinables et crackers avec un rituel de dégustation gourmand. A base de produits Bio, chaque coffret est conçu pour faire résonner des accords mets-vins/bières/spiritueux. Pratiques, élégants et colorés nos coffrets sont parfaits pour l'apéritif dînatoire, à offrir ou à partager. Distribution en cavistes et épicerie fines.

www.lamaisonkyregal.com

Jean-Baptiste DE LAGARDE

 jb@kyreg.al

Première marque française de granola artisanal 100%, LA MÈRE MIMOSA a su séduire les plus belles maisons avec sa gamme premium : La Grande Epicerie, Plaza Athénée, Ritz, Galeries Lafayette... mais aussi les grandes enseignes avec MIAM MIAM Granola : Monoprix, Carrefour....

www.mere-mimosa.fr

Maud ANTIGNA - Yann DANINOS

 maud@mere-mimosa.fr - yann@mere-mimosa.fr

Notre ambition : bien faire manger nos enfants. Nous voulons être une alternative au « fait maison », dans les lieux suivants : gares, aéroports, aires d'autoroutes, parc de loisirs. Notre offre est destinée aux enfants de 9 mois à 3 ans. Nous proposons des recettes simples, saines et gourmandes élaborées par un chef. Une carte courte, des produits de qualité et à la provenance identifiée.

Pauline CUSENIER

 paulinearnaud1@gmail.com

Lissip est une marque qui prône le retour d'un goût authentique dans des sirops d'exception. Lissip imagine et ose des mariages de saveurs originales, harmonieuses et subtilement équilibrées à partir de fruits, de légumes, d'épices et d'herbes aromatiques. 100% naturel (sans additif ni arôme). Fabrication artisanale française.

www.lissip.fr

Élise VIGNAUD

 elise@lissip.fr

Des Gummies 100% végétales, naturelles et conçues par des pharmaciens, pour bousculer les compléments alimentaires traditionnels.

www.lesmiraculeux.com

David GUENOUN

 david@lesmiraculeux.com

Thés et infusions poétiques aux saveurs africaines, 100% naturels.

Issus de recettes de ma grand-mère, ingrédients avec des valeurs fonctionnelles, bien-être. Un poème vous accompagne dans la dégustation.

www.lessecretsdeyoli.com

Lidvyné KAMGA

 contact@lessecretsdeyoli.com

La nouvelle alternative aux pâtes et riz, riche en fibres et prêt en 2 minutes. Un Konjac nouvelle génération plus gourmand grâce à l'avoine.

Liv Happy Food des pâtes mieux que des pâtes

www.liv-happyfood.com

Ariane BAUJARD-DIXON

 hello@liv-happyfood.com



Membre
2017 à 2019

La cuisine bio des gourmets.
Chez My Healthy Food, nous préparons chaque jour dans nos cuisines de délicieux repas bio pour régaler les gourmets pressés. Lunch bowls, soupes, desserts : tout est fait maison, de manière artisanale et avec des ingrédients bruts, de saison et locaux. L'intégralité de notre gamme est certifiée BIO et nous excluons de nos ingrédients les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

www.my-healthy-food.fr

Meryem BOURBAA

contact@my-healthy-food.fr



Membre
2020

L'importation, l'exportation, la transformation et la distribution des produits de la mer dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et du service traiteur.

www.oktokseafoods.com

Rodrigo KHALIL

rodok@oktokseafoods.com



Membre
2020

L'apéritif naturellement bon qui redonne de la confiance aux consommateurs ! PAPApero !® c'est une idée familiale simple de proposer des produits sains et gourmands qui plaisent à tous. PAPApero !® commercialise des fruits secs soigneusement sélectionnés, juste grillés artisanalement sans sel & sans matières grasses.

www.papapero.family.fr

Romain GAZENGEL

contact@papapero.family



Membre
2020

NANIGIRI

Un cœur de riz bio fourré avec des recettes gourmandes et entouré d'une algue croquante.
NANIGIRI est un en-cas sain, ludique et savoureux.

www.nanigiri.com

Stéphanie CHASSAGNE

stephanie.chassagne@nanigiri.com



Membre
2017 à 2019

PANAMAKO est le fruit d'une rencontre créative entre l'Europe et l'Afrique. Nous avons allié les vertus des plantes africaines au savoir-faire du terroir français pour créer une gamme de jus à base d'ingrédients de deux continents. Nos boissons sont fabriquées en France, sans colorant, sans conservateur, à partir d'ingrédients issus de coopératives certifiées Bio ou adoptant une agriculture raisonnée.

www.panamako.fr

Oumar CISSE

oumar.cisse@panamako.fr



Membre
2017

Quartier Frais veut favoriser, pour tous, un accès rapide à une nourriture saine, fraîche et responsable. Nous proposons une offre de repas ultra frais via un distributeur automatique innovant et une offre de fruits frais, snacks en vrac, snacks individuels et boissons en libre service sur un corner. Quartier Frais est donc la solution qui allie rapidité et qualité à vos pauses déjeuner et encas.

www.quartierfrais.com

Romain VINSON

romain@quartierfrais.com



Membre
2019

Entreprise française fabriquant et distribuant avec passion du Kombucha.

www.refeel.fr

David LÉVÊQUE

 david@refeel.fr



Membre
2019 à 2020

Chez TinyBird, nous voulons rendre accessible des alternatives saines aux produits habituellement très transformés et sans intérêt nutritif.

TinyBird a développé les BonsBecs : premiers bons 100% naturels, aux fruits et superaliments biologiques.

www.tinybird.fr

Lise MAILLIARD

 lise.mailliard@tinybird.fr



Membre
2018 à 2020

L'unique box à cuisiner 100% biologique.

La box à cuisiner Rutabago est composée d'ingrédients pré-dosés, issus de l'agriculture biologique, venant de producteurs artisans, en circuit-court.

Idéal pour cuisiner maison sans se prendre le chou !

www.rutabago.com

Pierre POINTARD - Younes EL HAJJAMI

 pierre@rutabago.com - younes@rutabago.com



Membre
2017 à 2019

Vitaline est la startup FoodTech spécialisée en nutrition qui propose une gamme d'aliments performants sur le plan nutritionnel et faciles à consommer.

La startup développe des barres et des boissons complètes à base d'ingrédients de haute qualité pour vous permettre de vivre plus, plus longtemps.

www.vitaline.fr

Sébastien WORMS

 sebastien@vitaline.fr

TÉMOIGNAGES

AGROALIA

Les ateliers

Présentiel

SCINNOV
R&D INNOVATION ALIMENTAIRE

« Avec ses réunions mensuelles, le Club AgroAlia est un lieu d'échanges et de partage d'expérience enrichissant entre ses membres. Partenaires et startup s'y retrouvent avec plaisir. Les soirées dédiées à la FoodTech et ouvertes à un plus grand nombre sont également des occasions de travailler son réseau ».

ANNE CAZOR
FONDATRICE - SCINNOV

 **l'addition**

« AgroAlia *agite* mensuellement l'ensemble des acteurs de la Food (industriels, conseils, institutionnels, entreprises et sociétés innovantes) autour d'ateliers thématiques pragmatiques. Il en résulte un cocktail détonnant dans la richesse des sujets, la transmission des expériences et l'échange de bonnes pratiques. Le club nous permet de découvrir, d'apprendre des autres intervenants et en retour de témoigner et partager nos succès et échecs ».

OLIVIER REPESSÉ
FONDATEUR - L'ADDITION

Distanciel*

 **PAPApero!**

« Mon projet enfin finalisé ! Et il n'aurait pu se faire sans l'accompagnement du Club AgroAlia. J'ai pu profiter, même pendant la crise, du dynamisme rendu possible à travers les ateliers « AgroAlia Digital », bénéficiant de l'expertise du réseau de mentors et échanger avec d'autres entrepreneurs. Ce Club très dynamique m'a permis de me conforter dans mes choix et d'enclencher le lancement de ma marque prévu en septembre 2020 ! ».

ROMAIN GAZENGL
FONDATEUR - PAPAPÉRO !

*10 ateliers en visio pendant le confinement

Nos partenaires
des ateliers

 **ania**
Association Nationale des
Industries Alimentaires

 **Le Hub**
bpifrance

 **LE VILAGE**
V&C

 **FERRANDI**
PARIS

 **RUNGIS**
MARCHÉ INTERNATIONAL

 **LA FABRIQUE
DE SUCCÈS**

 **SMART FOOD PARIS**

 **SHAKEUP
FACTORY**

 **Wai**
WE ARE INNOVATION

Les soirées

les miraculeux

« La Soirée AgroAlia 2019 nous a permis de bénéficier du retour d'expériences intéressantes d'autres entreprises sur des problématiques communes que l'on rencontre au quotidien sur le sujet de la logistique. Ce rassemblement annuel du Club, favorise les rencontres avec les acteurs de la Foodtech (institutionnels, startups...) et le corner AgroAlia, mettant en avant les produits et services des membres, nous a offert une belle opportunité pour présenter nos nouveaux gummies ».

DAVID GUENOUN
FONDATEUR ET CEO
LES MIRACULEUX

AGROALIA : la soirée ! avec



Le Club



« Intégrer le Club AgroAlia nous fourni, depuis 4 ans, l'opportunité d'échanger avec d'autres startup sur des problématiques communes, d'avoir la vision et les conseils de nombreux professionnels, et enfin de bénéficier d'une mise en valeur de nos sociétés lors des événements organisés par le Club et ceux de ses partenaires ».

THIBAUT MERENDON
FONDATEUR – FRESH ME UP



CONCOURS - SALONS ÉVÈNEMENTS

AGROALIA

AGROALIA est partenaire et intervient dans des concours, évènements et salons

CONCOURS



ÉVÈNEMENTS

- IT Tuesday et Goût de France avec la CCI Paris
- China France Investment Dialogue
- Journée Export du Ministère de l'Agriculture, Business France et Team France Export
- SB CAREER DAY, le forum Emploi de Sup'Biotech

SALONS



FORUM



PARTENAIRES PRESSE

MADDYNESS

<https://www.maddyness.com/2017/09/27/accompagnement-club-agroalia-veut-favoriser-echanges-sein-de-filiere-agroalimentaire/>

LE POINT

<https://partenaires.lepoint.fr/foodtech/agroalia/>

LIBÉRATION

<http://scribeo.liberation.fr/le-boom-des-food-tech-et-agtech/accompagnement/>

SPONSOR

ÉTUDE FOODTECH

La CCI Paris Ile-de-France,
sponsor de l'étude Foodtech

<https://www.digitalfoodlab.com/foodtech-in-europe/>



Nous Rejoindre

www.agroalia.fr



AgroAlia

CONTACT

Élodie Beiner

agroalia@cci-paris-idf.fr

NOUS REJOINDRE

www.agroalia.fr

 @_Agroalia

 AgroAlia

 AgroAlia

 AgroAlia

 Vidéos & Témoignages :
<https://bit.ly/38Tegpm>



Un club de :

 CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

porté par la

 CCI VAL-DE-MARNE
PARIS ILE-DE-FRANCE