



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ANNONCE DES FINALISTES DES

TROPHÉES
RESPONSABLE | ACCESSIBLE | DE QUALITÉ
DE L'ALIMENTATION

Dijon, le 16 septembre 2021

La FoodTech dévoile les lauréats des Trophées de l'alimentation responsable, accessible, de qualité.

La FoodTech a organisé, dans le cadre de son événement Food Use Tech, la seconde édition de ses Trophées. Cette année, les lauréats sont des startups œuvrant pour une alimentation :

- Responsable d'un point de vue environnemental, économique et sociétal. Accessible financièrement et géographiquement, à l'ensemble de la population.
- De qualité, nutritionnelle bien sûr, mais aussi une alimentation plaisir, éthique et qui garantisse la sécurité alimentaire.

41 candidatures ont été reçues, puis évaluées selon quatre critères (équipe, caractère innovant, business model et marché) par un jury d'experts composé de :

- Julie Peyrache, Investment Manager, Capagro
- Christophe Breuillet, Directeur, Vitagora Jérôme Zlatoff,
- Référent FoodTech Lyon AuRA Agathe Mathey,
- Déléguée Générale, La FoodTech

« De l'innovation aux 4 coins de la chaîne de valeur, avec beaucoup de valeurs incarnées par les entrepreneurs au sein même de leur business. Tout l'avenir de la FoodTech donc ! » Jérôme Zlatoff.

10 startups ont été sélectionnées pour faire partie des finalistes des Trophées :

- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| • <u>Les Nouveaux Affineurs</u> | • <u>Circul'Egg</u> |
| • <u>Poule House</u> | • <u>MaTatie</u> |
| • <u>Emotion Food Company</u> | • <u>La Picorée</u> |
| • <u>Farm3</u> | • <u>Update Foods</u> |
| • <u>Ceercle</u> | • <u>Siga</u> |

Les finalistes ont eu l'opportunité d'exposer à Food Use Tech le 16 septembre dernier. Les lauréats ont été révélés lors de la soirée networking au Cellier de Clairvaux.

Le jury a désigné les trois startups lauréates :

- **PouleHouse**, qui a reçu le Trophée de l'innovation Business Model pour son modèle innovant d'œuf qui ne tue pas la poule.
- **Matatie**, qui a reçu le Trophée de l'innovation sociétale pour ses goûters sans allergènes, permettant de soulager le quotidien des enfants allergiques.
- **Update Foods**, qui a reçu le Trophée de l'innovation protéines alternatives avec son alternative végétale au lait.

En parallèle, un vote en ligne a permis d'élire Siga lauréat du Trophée du public !

« Les Trophées de la FoodTech contribuent à consolider, de manière significative, l'écosystème des startups françaises qui pensent le monde de demain.

Quand on a conscience de la nécessité de confronter son business à des regards extérieurs dès son premier souffle, et de l'importance d'être entouré.e d'un réseau qualifié et soutenant, on ne peut que voir le travail de la FoodTech comme un tremplin de valeur, extrêmement structurant et motivant pour des entrepreneur.se.s

Cela aura entre autre permis à l'équipe d'Update Foods d'initier une étroite collaboration avec une école française dédiée aux arts culinaires et à la pâtisserie, et d'élargir significativement son audience » Clémence Landreau, Fondatrice d'Update Foods, startup lauréate du Trophée de l'innovation protéines alternatives.

A propos de La FoodTech :

La FoodTech est la Communauté de ceux qui rendent l'innovation utile à l'alimentation. Sa mission est de valoriser et d'accompagner l'émergence et le développement de solutions innovantes, de la fourche à la fourchette. Elle met notamment en relation les startups et les autres acteurs de la filière, issus de la diversité de nos territoires.

En Bourgogne-Franche-Comté, l'Association FoodTech fédère environ 200 structures parmi les 1700 membres que compte la Communauté au niveau national (startups, entreprises, structures d'accompagnement, de recherche ou encore d'enseignement, investisseurs) afin de constituer un dispositif d'accueil dynamique et attractif.

