



Startup  
PALACE

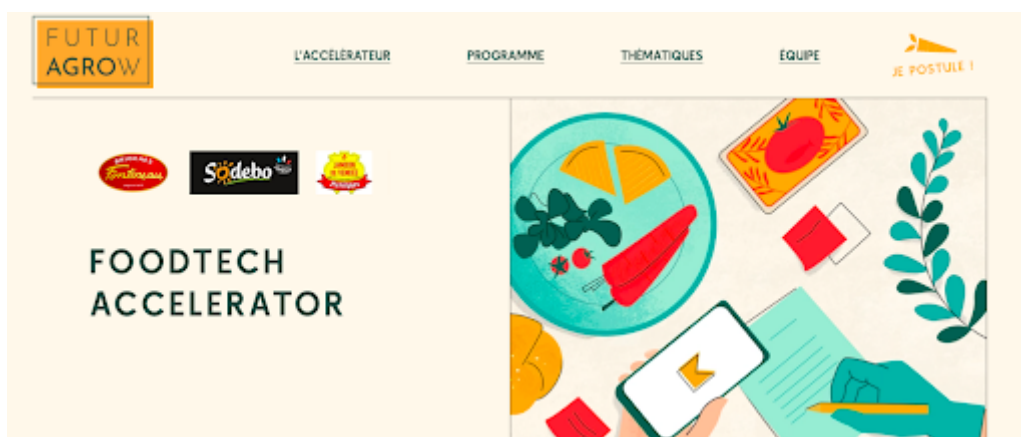
COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 12 avril 2022

#Foodtech

## Sodebo, Brioche Fonteneau et Petitgas lancent leur Appel à Candidatures pour la Saison 2 de FuturaGrow.

Le coup de sifflet final de la saison 1 de FuturaGrow a retenti ; et oui toutes les bonnes choses ont une fin... Mais rassurez-vous, la saison 2 arrive et promet d'être aussi haletante que la première, les startups ont jusqu'au 8 mai pour postuler !



L'objectif de FuturaGrow est double puisqu'il s'agit de favoriser la collaboration avec les partenaires du programme tout en permettant à des startups européennes d'exploiter les vastes terrains d'expérimentation mis à disposition par les industriels pour tester, améliorer et développer leurs offres.

Pour rappel, la première saison du programme a permis à Sodebo, Brioche Fonteneau, Groupe Routhiau et Petitgas de développer des projets ambitieux de packaging ré-employable et compostable avec la collaboration de 3 startups [Outlander Materials](#), [Carbiolice](#) et [Berny](#).

### Une saison 2 dans les starting blocks

Le lancement de l'appel à candidatures a commencé le 16 mars, avec une nouvelle sélection de startups à horizon début juin pour un démarrage des collaborations avant l'été. Pour cette deuxième saison, les partenaires FuturaGrow continuent de travailler autour des challenges d'innovation identifiés en saison 1 avec un focus sur :

👉 Les emballages (packaging de demain, zéro plastique, conservation des aliments, recyclage des emballages, etc.)

👉 Les nouveaux enjeux de la distribution (apport de solutions, amélioration de la performance des circuits de distribution, etc.)

*"Dans le cadre de notre démarche d'amélioration continue, nous travaillons au quotidien pour réduire notre impact environnemental, FuturaGrow nous aide à atteindre cet objectif."*

**Arnaud Dubreuil - Manager Pôle Design et Emballage - Sodebo**

Les startups ont jusqu'au **8 mai** pour postuler en passant directement sur le site de [FuturaGrow](https://www.futura-grow.com).

## Sodebo, Brioches Fonteneau et Petitgas : un trio gagnant qui se réengage

Sodebo, Brioches Fonteneau et Petitgas renouvellent en effet leur engagement et leur confiance dans ce programme pour cette deuxième saison. Après de belles collaborations en 2021, ils souhaitent continuer de s'impliquer dans cette initiative foodtech ambitieuse à savoir : répondre aux enjeux environnementaux d'industriels agroalimentaires sur le sujet des emballages en identifiant des startups innovantes et en co-crédant, dans le cadre d'un accélérateur de startups.

*"Nous sommes très satisfaits d'avoir pris part à cette initiative, tant pour la rapidité d'exécution des projets de R&D avec les startups que pour l'impact que ce programme a eu sur la communication positive pour l'entreprise ou encore le changement de posture de l'ensemble des équipes."*

**Simon GOURAUD - Responsable R&D - Petitgas**

Pour tout savoir sur le programme, rendez-vous **le mardi 3 mai à 18h pour un webinar d'information** : l'occasion de présenter aux startups le programme, les partenaires et de répondre aux questions de tous.  
Pour s'inscrire c'est [ICI](#) !!

Pssst, FuturaGrow est présent sur [Twitter](#) et [LinkedIn](#), alors n'hésitez pas à nous suivre !

**À propos de Brioches Fonteneau :** Derrière « Brioches Fonteneau », il y a une histoire familiale, la passion de deux générations et celle de tous les hommes et les femmes qui en font partie. En 1977, Gilles et Marie-Jo Fonteneau rachètent la petite boulangerie du village où Gilles avait réalisé son apprentissage de CAP Boulanger Pâtissier, en plein cœur du bocage vendéen. Fort de leurs convictions pour le patrimoine gourmand vendéen, ils se spécialisent très vite dans la fabrication de Brioches et de Gâches vendéennes. Aujourd'hui, Brioches Fonteneau allie savoir-faire traditionnel et maîtrise industrielle afin de perpétuer la fabrication de ces produits de terroir vendus sous signes officiels de qualité : Label Rouge, IGP et BIO. De la fabrication de son propre levain au tressage à la main, chaque étape du processus est le témoignage du respect du savoir-faire boulanger traditionnel. L'équipe de Brioches Fonteneau travaille en étroite collaboration avec ses fournisseurs français pour un approvisionnement en filière des principaux ingrédients : farine CRC, beurre, œufs plein air, sucre. Ils privilégient les ingrédients nobles et bruts pour apporter le goût à leurs produits. Brioches Fonteneau ambitionne de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue et de « manger mieux » tout en garantissant un produit d'excellence, sain, aussi beau que bon, et respectueux de l'Homme et de son environnement. Pour plus d'informations : <http://www.brioches-fonteneau.com/>

**À propos de Petitgas :** Entreprise créée en 1981 par Monsieur et Madame Petitgas, charcutiers à la Roche sur Yon en Vendée, sur les terres familiales d'Apremont. Animés par la passion du produit, Gilles Petitgas et son épouse se lancent dans l'élaboration scrupuleuse de la recette du jambon de Vendée. C'est en Octobre 2014 que le Jambon de Vendée, issu d'un savoir-faire ancestral, obtient la reconnaissance IGP, une fierté pour l'entreprise ! Il devient également le troisième jambon le plus consommé en France ! C'est dans cette continuité que l'entreprise voit naître en 2019, son 1er Jambon de Vendée IGP BIO.

La Charcuterie Vendéenne développe autour de cette référence, une large gamme de charcuteries traditionnelles (rôties, pâtés et rillons de Vendée) ainsi que le jambon à griller ou à poêler commercialisés dans toute la France.

En 2009, suite au décès du fondateur Gilles Petitgas, Patrice Rautureau reprend la PME avec passion et énergie. Chacun des salariés de l'entreprise va mettre sa contribution pour pérenniser l'entreprise et défendre de fortes valeurs... Le Respect, La Fierté, La Confiance, Le Plaisir et Transmettre.

Chaque jour, plus de 250 femmes et hommes œuvrent pour garder leur indépendance et satisfaire les papilles de consommateurs exigeants. Tout se fera autour des femmes et des hommes de l'entreprise ! [www.petitgas.fr](http://www.petitgas.fr).

### **À propos de Sodebo :**

Créée en 1973 par Simone et Joseph Bougro, charcutiers-traiteurs à Saint-Georges de Montaigu, l'entreprise familiale Sodebo, spécialisée dans les produits traiteur frais, se donne dès lors pour mission de faire du bon pour tous et de le faire bien. Depuis 2000, à la tête de l'entreprise française, Marie-Laurence Gouraud, Bénédicte Mercier et Patricia Brochard poursuivent avec bonheur le projet de leurs parents. Privilégiant l'intégration depuis toujours, l'entreprise fabrique une large partie des ingrédients qui entrent dans la composition de ses produits (salades, pizzas, box, sandwichs...). Tous cuisinés sur place, avec soin, sur un site unique en Vendée.

Pour plus d'informations : <https://www.sodebo.com/>

### **À propos de Startup Palace :**

Créé en 2015, Startup Palace opère des programmes d'accélération en marque blanche pour des entreprises et des territoires. Sa mission est de favoriser la collaboration entre startups et grands groupes via la mise en place de programmes sur mesure répondant à des enjeux spécifiques, opérés en partie ou intégralement. Startup Palace opère ainsi depuis quelques années le programme d'accélération de Ouest-France, OFF7, le programme French AssurTech qui rassemble les leaders des mutuelles d'assurance pour redéfinir l'assurance de demain ou encore la Cabine, l'accélérateur de startups en Vendée. Pour plus d'informations <https://www.startup-palace.com/>.