



Startup
PALACE

COMMUNIQUE DE PRESSE
Paris, le 16 mars 2022

#Foodtech

Sodebo, Brioches Fonteneau et Petitgas invitent de nouveaux partenaires à les rejoindre 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 un rassurez-vous, la saison 2 arrive et promet d'être aussi haletante que la première !



À la recherche de nouveaux partenaires pour un programme plus impactant

Au cours de cette première année, les partenaires, avec le soutien de Startup Palace, ont su s'approprier pleinement le programme avec ces spécificités, de même que le faire évoluer pour l'adapter au mieux à leurs besoins et contraintes. Aujourd'hui, Sodebo, Brioches Fonteneau et Petitgas sont à la recherche de nouveaux partenaires, qu'il s'agisse d'entreprises de l'agroalimentaire, de grossistes ou encore de logisticiens ; l'ambition est d'apporter innovation et amélioration sur l'entièreté de la chaîne de valeur. Les porteurs du dispositif souhaitent pouvoir collaborer avec de nouveaux acteurs sur le plan national mais également à l'international.

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.

Rejoindre le consortium a également permis aux partenaires de prendre de l'avance sur les enjeux réglementaires et sociétaux ou encore partager et mutualiser sur leurs expériences et compétences. Ce processus de coopération porté par FuturaGrow permet une émulation dédiée à affronter les défis structurels d'un marché en pleine mutation, à la confluence de nombreux enjeux stratégiques, le tout en minimisant les coûts de R&D et en offrant une plus grande visibilité des différentes parties prenantes auprès des acteurs de l'innovation.

Une saison 2 dans les starting blocks

Le lancement de l'appel à candidatures commence aujourd'hui, 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 continueront 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

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-créant, 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

Une saison 1 de haut niveau

Pour rappel, la première saison du programme a permis à Sodebo, Brioches 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](#).

 **Carbiolice.** (Clermont-Ferrand) solution universelle et innovante qui permet de transformer les bioplastiques (PLA), en compost même de chez soi : Plusieurs tests sur produits ont été initiés au cours du programme en simultané avec Sodebo, Brioches Fonteneau et Petitgas, et continuent toujours. Les partenaires et la startup mènent à la fois des tests afin d'assurer la bonne conservation des produits alimentaires dans des nouveaux emballages qui utilisent leurs technologies, de même des essais sont réalisés sur les machines de plasturgie pour les former en conditions réelles.

 **Berny**, (Nantes) solution de packaging inox ré-employable : En parallèle du déploiement de leur solution en grande surface, Berny a bénéficié de l'expérience des industriels pour développer une gamme de contenants universels respectant caractéristiques techniques et contraintes des utilisateurs. Pour les partenaires, c'était l'occasion de se projeter dans l'usage de cette typologie de packaging, déterminer les produits adéquats à ce format ou encore découvrir son cycle de vie.

□ **Outlander Materials**, (Rotterdam) développe un matériau biodégradable qui est une alternative aux plastiques : la startup néerlandaise travaille main dans la main avec Brioches Fonteneau, et s'est positionnée dans une démarche de co-création de produits d'emballages complets pour répondre aux attentes et contraintes de Brioches Fonteneau. En amont du programme, des échantillons de leur matériau avaient déjà vu le jour, le travail avec les équipes partenaires a résulté en un prototype d'emballage de brioches. Des tests en conditions réelles sont actuellement en cours.

Cette collaboration résume parfaitement l'esprit de co-création insufflé par le programme qui permet, grâce à des échanges récurrents ou encore l'accès aux moyens de production, d'avancer rapidement et efficacement autour d'enjeux prioritaires pour les deux parties.

Durant les 9 mois du programme, les startups et les industriels ont bénéficié de l'accompagnement de Startup Palace pour accélérer les projets en facilitant les échanges autour de leurs enjeux stratégiques. Cet accompagnement se déroule sous la forme de coaching projets, d'ateliers, de réunions de travail, etc. Startup Palace opère également en tant que tiers de confiance et facilitateur afin de s'assurer que la communication et la co-construction startup/industriel soit efficace et efficiente, notamment en organisant un suivi hebdomadaire des projets avec les startups.

“Collaborer avec d’autres industriels, avancer à plusieurs, pouvoir échanger librement nous a permis de travailler sur des challenges primordiaux pour nous en allant plus loin, plus vite, tout en s’ouvrant à de nouvelles perspectives.”

Christine FONTENEAU - DG - Brioches Fonteneau

Pour tout savoir sur le programme, rendez-vous **le lundi 28 mars à 18h** : ce sera l’occasion de vous présenter le programme, les partenaires et ce que chacun va pouvoir vous apporter. Pour vous inscrire c’est **ICI** !

Pssst, FuturaGrow est présent sur Twitter et LinkedIn, alors n’hésitez pas à nous suivre !

Contacts : Floriane RAINA [/floriane.raina@startup-palace.com](mailto:floriane.raina@startup-palace.com) /06 33 26 88 24

À propos de Brioches Fonteneau :

Derrière « Brioches Fonteneau », il y a une histoire familiale, 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 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 des principaux ingrédients : farine CRC, beurre, œufs plein air, sucre. Ils privilégiennent 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 une qualité 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 qui devient également le troisième jambon le plus consommé en France ! C’est dans cette continuité que l’entreprise voit naître en 2019, son 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 commercialisées 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.

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 fraîcheur, donne dès lors pour mission de faire du bon pour tous et de le faire bien. Depuis 2001, l’entreprise française Marie-Laurence Gouraud et Bénédicte Mercier et Patricia Brochard poursuit avec bonheur le projet de leurs parents. Privilégiant l’intégration depuis toujours, l’entreprise fabrique une large partie des ingrédients entrant 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/](http://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 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/](http://www.startup-palace.com/).