

Smart Food Paris, plateforme d'innovation de Paris&Co dédiée aux enjeux alimentaires, dévoile les lauréats de sa 6^{ème} promotion

18 startups ont été sélectionnées pour leur capacité à innover au soutien d'une alimentation saine et durable

A Paris, le 6 juillet 2021 – Ce matin, Smart Food Paris a révélé le nom des 18 lauréats qui forment sa 6^{ème} promotion. Véritable hub d'expérimentations dédié aux enjeux de l'alimentation de demain, Smart Food Paris a sélectionné, parmi 85 candidatures reçues et étudiées, 18 startups dont les innovations présentent une réelle capacité à accompagner la transformation durable du secteur sous divers aspects : innovations produit, alternatives aux emballages alimentaires jetables, digitalisation de la distribution et de la restauration ou encore livraison du dernier kilomètre.

« La nouvelle promotion de startups reflète ce que les jeunes entreprises peuvent apporter à l'industrie agro-alimentaire : une grande variété d'innovations très ancrées dans les enjeux stratégiques du secteur. Cette diversité peine toutefois à transparaître dans les profils des équipes dirigeantes des startups lauréates, avec notamment une représentation des femmes encore trop faible. C'est la raison pour laquelle cette nouvelle promotion aura non pas une mais deux marraines de promotion, Johanna Le Pape et Anne Cazor, deux femmes dont le parcours mêle gastronomie et entrepreneuriat », **Domitille Dezobry, Responsable de Smart Food Paris.**

6^{ème} promotion Smart Food Paris Présentation des startups

ALIMENTATION DURABLE ET RESPONSABLE :

Finres accompagne les investisseurs publics et privés du secteur agricole dans la compréhension et l'évaluation des risques climatiques pour définir la stratégie d'investissement la plus adaptée.

Nourée, est la première marque contemporaine de chicorée. L'alternative saine et locale au café. Made in France, sans excitant, riche en fibres, c'est la boisson d'hier, mais surtout de demain.

Óuliva propose une redécouverte de l'huile d'olive, dont la palette aromatique est comparable à celle du vin et pourtant méconnue du public.

Switch Eat est l'alternative fun et écologique contre la vaisselle en plastique à usage unique. De la vaisselle gourmande, comestible, compostable et biodégradable.

La Tofuterie sélectionne du soja cultivé localement, le transforme en Tofu et produits végétaux dérivés et le démocratise dans les enseignes de grande distribution et dans la restauration collective.

Vytal propose des packagings réutilisables de haute qualité pour le « Click'n Collect », la livraison et les plats cuisinés, pour éliminer les déchets liés au packaging. *Une startup allemande qui intègre le programme dans le cadre de son déploiement sur le marché français.*

DIGITALISATION DU SECTEUR :

Lisy Market développe les circuits courts dans les achats food en BtoB en connectant les restaurateurs aux producteurs via un outil de centralisation des commandes simple et ludique.

Qinto est une application mobile destinée aux boulanger. Elle les aide à piloter leur performance par le partage et la comparaison avec leurs pairs et le marché.

Sidely aide les marques et les agences commerciales à accélérer leur distribution et étendre leur implantation grâce à un CRM simple, mobile et sans implémentation.

Stan est le nouvel outil de formation digitale à destination des restaurateurs et des collaborateurs. Une formation disponible à tout moment sur smartphone.

FOOD SCIENCE :

Good Vie, cette boisson naturelle, finement pétillante, saine et savoureuse promet de réconcilier les bienfaits du kéfir et la saveur des fruits frais

Joyenval, ce sont des desserts frais et végétaux, gourmets et bio, à base de riz de Camargue IGP et de fruits de saison, en pot réutilisable.

Update Foods développe la nouvelle génération d'alternatives végétales aux produits laitiers, made in France, saine et respectueuse de notre environnement.

FOOD SERVICE ET FOOD DELIVERY :

Collectiv Food révolutionne la distribution alimentaire HORECA en combinant une approche pure marketplace avec un modèle de distribution innovant en circuit court, transparent et moins polluant. *Une startup britannique qui intègre le programme dans le cadre de son déploiement sur le marché français.*

Delekt est un restaurant virtuel et collaboratif qui délègue la préparation et la livraison de diners 100% fait-maison à des traiteurs indépendants.

DLCS développe et exploite dans ses clouds Kitchen des concepts de restaurants virtuels (Birdy Miam Miam, Crush Smash Burger, Gloria, Rainbow, ...) dédiés uniquement à la vente en livraison.

Eatic est la 1^{ère} App de livraison de repas écoresponsables, 100% veggies et vegan.

NUTRITION ET BIEN-ETRE ALIMENTAIRE :

Phytocea développe et distribue des produits de micro-nutrition innovants à base d'ingrédients naturels, ciblés sur la prévention de pathologies chroniques et dégénérescences liées à l'âge.

A propos de Smart Food Paris

Smart Food Paris est la plateforme d'innovation et d'incubation de Paris&Co dédiée à l'alimentation durable. Elle a pour vocation de fédérer tous les acteurs du secteur (startups, associations, citoyen, chef, PME, grandes entreprises, institutionnels, experts) autour d'un enjeu commun : contribuer à la transformation durable de l'alimentation. Son action se place sur toute la chaîne de valeur du système alimentaire : de la production à la consommation, en passant par la transformation, la distribution, la restauration, la valorisation des biodéchets...et en accompagnant l'innovation sous toutes ses formes.

www.smartfood.parisandco.paris

A propos de Paris&Co

Paris&Co est l'agence de développement économique et d'innovation de Paris et de la métropole. Elle favorise la diffusion de l'innovation à travers l'incubation de plus de 500 startups françaises et étrangères par an, l'expérimentation de solutions innovantes, l'organisation d'événements nationaux et internationaux. Elle développe son activité dans une dynamique d'open innovation en lien étroit avec plus de 120 grandes entreprises et institutions majeures.

<http://www.parisandco.paris/>