Le BOOK

AgroAlia

Le CLUB régional de l'agroalimentaire et de la #Foodtech depuis 2017

FOOD TECH PARIS ÎLE-DE-FRANCE

Un club de :

CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

porté par la

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

Nos partenaires

Biospringer by Lesaffre · Île de France · CTCPA · Grand Orly seine bièvre · Grand Paris sudest avenir · RUNGIS · SCINOV · Sup Biotech · Terres Univia · Vitagora

AGROALIA

Le **Club AGROALIA créé en 2017** est dédié aux **jeunes entreprises de la filière agroalimentaire de l'Ile-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.

« Le Book AgroAlia 2026 vous invite à découvrir les entreprises innovantes soutenues par le Club AgroAlia, de la filière alimentaire de la CCI Paris Ile-de-France. Nous sommes fiers de notre engagement actif au sein du réseau FoodTech® Paris Ile-de-France, et des événements comme le Concours IDFood 2025 et le SIAL qui nous rassemblent autour des startups.

La région Ile-de-France peut compter sur notre relais en matière d'innovation pour les startups de la foodtech, en lien étroit avec l'AREA IDF pour valoriser le tissu industriel, avec le soutien de l'ensemble des CCID/T de l'Ile-de-France pour favoriser le développement du territoire.

Je remercie chaleureusement les partenaires(*) et les mentors(**) 2025 qui soutiennent le Club et qui apportent leur expertise et leur connaissance de la filière, aux côtés des experts du réseau CCI Paris Ile-de-France, pour permettre le développement des jeunes entreprises de la #Foodtech. Le Club AgroAlia continue de se mobiliser en 2026, dans une dynamique d'échanges, de convivialité et de partage ! »

Sally Bennacer,
Présidente de la CCI Val-de-Marne

(*) Biospringer - Crédit Agricole - CTCPA - Grand-Orly Seine Bièvre - Grand Paris Sud Est Avenir - Scinnov - Semmaris - Supbiotech - Terres Univia - Vitagora
(**) B&S Tech - Ciblage Conseils - ILJ Conseils & Stratégie - Mahé Saltel - Marie Rabeisein - Metiaaqual Conseil - Pierre Jacques Merle - Scinnov - Value on Board

AgroAlia

NOURRIR L'AVENIR DE L'AGROALIMENTAIRE

c'est :

5 LAB / an
et plus de
20 H
de conseils personnalisés des **EXPERTS** pour les **STARTUPS**

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

FINANCEMENT
RH, HÉBERGEMENT,
DIGITAL...

50
membres
par
an

155
porteurs de projets et jeunes entreprises

40
partenaires
depuis 2017



Un réseau de partenaires publics - privés :

EXPERTS
INSTITUTIONNELS
ÉCOLES
GRANDS GROUPES

Un réseau de
18
Mentors
dans
l'agroalimentaire

Un taux de renouvellement de
70 %
chaque année

Plus de **150** participants à la soirée annuelle du Club "Transition alimentaire & Intelligence Artificielle" en partenariat avec BPI France


NOS
PARTENAIRES
&
MENTORS
NOS
START-UP
&
ALUMNI

NOS PARTENAIRES

AgroParisTech est l'institut national des sciences et industries du vivant et de l'environnement, sous tutelle des ministères en charge de l'agriculture et de l'enseignement supérieur. L'établissement s'adresse aux grands enjeux du 21e siècle : nourrir les hommes en gérant durablement les territoires, préserver les ressources naturelles, favoriser les innovations et intégrer la bioéconomie.

www.agroparistech.fr

L'Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires d'Île-de-France (AREA IDF) fédère et représente les entreprises agroalimentaires franciliennes. En tant que tête de réseau, elle pilote la structuration de la filière en Île-de-France. Elle accompagne les PME/TPE sur le plan commercial et l'amélioration continue de leur performance.

www.area-idf.net

Bpifrance accompagne les entreprises pour voir plus grand et plus loin.
De l'amorçage jusqu'à la cotation en bourse, du crédit aux fonds propres, Bpifrance offre un continuum de solutions de financement.

www.bpifrance.fr

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) regroupe 19 fédérations nationales et 20 associations régionales. Son Service Innovation effectue une veille scientifique et vulgarise les résultats de la R&D pour les entreprises. L'ANIA participe également à des projets de recherche nationaux et européens en tant que partenaire ou observatrice.

www.ania.net

BIOSPRINGER, spécialiste des ingrédients alimentaires à base de levure, collabore avec ses clients pour créer des ingrédients innovants et d'origine naturelle issus de la fermentation.
Leur mission : rendre les aliments plus savoureux et sains, tout en respectant la planète et les humains.

www.biospringer.com

Depuis 1950, le CTCPA accompagne les entreprises agroalimentaires dans la qualité, la sécurité des aliments, le développement produit et procédé, la performance industrielle et environnementale, et les emballages. Grâce à son expertise, son agilité et son intelligence collective, il propose des programmes de R&D, des prestations d'audit, des analyses, des essais, des préséries et des formations.

www.ctcpa.org

Le Food'InnLab, porté par AgroParisTech, accompagne les porteurs de projet qui souhaitent innover dans l'alimentaire, via la mise à disposition d'équipements (cuisine expérimentale, laboratoire) et de l'accompagnement scientifique et technique.

www.agroparistech.fr

GPSEA est un Établissement Public Territorial regroupant 16 communes du Val-de-Marne. Avec une forte dynamique en matière d'attractivité, d'emploi et d'innovation, GPSEA favorise l'implantation d'entreprises, soutient les filières industrielles et agroalimentaires, et développe des partenariats pour renforcer la compétitivité et la coopération économique sur son territoire.

www.sudestavenir.fr

La région Île-de-France, cœur économique et culturel de la France, est aussi une terre agricole riche. La marque «Produit en Île-de-France» valorise les produits locaux en certifiant leur origine et leur qualité. Créée pour promouvoir les circuits courts, elle soutient les producteurs régionaux, y compris les petits industriels, et garantit aux consommateurs des produits authentiques et tracés. En choisissant cette marque, on participe à la préservation des savoir-faire locaux et à une consommation responsable.

www.produiteniledefrance.fr

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

Avec ses 24 villes, GOSB est le plus vaste des Etablissement Public Territorial après Paris intra-muros. Territoire productif et innovant, il bénéficie d'un positionnement privilégié, d'infrastructures et la présence d'acteurs économiques au rayonnement international importants qui lui permettent de jouer un rôle moteur dans la dynamique métropolitaine.

www.grandorlyseinebievre.fr

L'ISIPCA, école de référence internationale en aromatique alimentaire, transmet des savoir-faire d'excellence aux étudiants et professionnels. Elle contribue à la recherche scientifique appliquée aux arômes et offre son expertise aux entreprises via prestations et collaborations.
L'ISIPCA est une école de la CCI Paris Île-de-France.

www.isipca.fr

La SEMMARIS a pour mission d'exploiter et de gérer le Marché de Rungis, de commercialiser les ensembles immobiliers, d'assurer l'accueil et la sécurité des locataires et des usagers et de dynamiser l'image du Marché.

www.rungisinternational.com

Sup'Biotech, école d'ingénieur en Biotechnologies, propose une formation de 5 ans après un bac scientifique, adaptée aux besoins des entreprises. Les diplômés deviennent ingénieurs ou cadres scientifiques dans l'Agro-Alimentaire, la Santé, la Cosmétique ou l'Environnement.

www.supbiotech.fr

Terres Univia

l'Interprofession des huiles et protéines végétales

Terres Univia, interprofession des huiles et protéines végétales, regroupe les principales associations et fédérations du secteur. Elle défend, soutient et valorise les productions d'oléagineux et de plantes riches en protéines, contribuant à l'essor de ces filières.

www.www.terresunivia.fr

Vitagora®

Plus vite, plus loin. Ensemble.

Depuis 2005, Vitagora, pôle de compétitivité agroalimentaire de la région Bourgogne-Franche-Comté, favorise l'innovation collaborative pour faire de l'alimentation un facteur de bien-être. Ses missions incluent veille et innovation, opportunités d'affaires, gestion des compétences, appui à l'internationalisation et à l'entrepreneuriat.

www.vitagora.com

NOS MENTORS

GRÉGOIRE BURGÉ

Grégoire Burgé, diplômé d'AgroParisTech, excelle dans l'accompagnement des projets FoodTech, AgTech et BioTech. Expert en marketing stratégique, gestion d'affaires et financement, il transforme les idées innovantes en succès durables.

JONATHAN GUILLOT

Jonathan Guillot a créé le Village des Innovations chez Cora, permettant aux start-ups de tester leurs concepts en magasin. Il offre un regard précieux sur le retail, la création de valeur et l'accroissement de la performance. Il est en charge de la performance e-commerce chez Carrefour à présent

MARIE RABEISEN

Marie Rabeisen, après 10 ans chez Bpifrance à financer et accompagner les PME françaises, a rejoint la fintech Lendopolis. Elle a ensuite dirigé le développement chez MiMOSA, leader européen du financement en agriculture et alimentation, avant de fonder le cabinet de conseil Conquérantes en 2023.

STÉPHANE BRIÈRE

Stéphane Brière vous apporte son expertise du marché No/Low et en particulier de la désalcoolisation en termes de positionnement produit, réglementation, prototypage et industrialisation.

ANTOINE CLIQUET

Antoine Cliquet, ingénieur de formation, a occupé des postes à responsabilité dans des grands groupes et PME, notamment comme Directeur Général chez Cookie Créations, dans lesquels il a développé une culture de la performance. Il met aujourd'hui son expertise opérationnelle et managériale au service des dirigeants d'entreprises industrielles.

MATTHIEU VINCENT

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

FRANCK MANIFACIER

Franck Manifacier accompagne les porteurs de projets dans toutes les étapes : plan de lancement de marque, schéma Supply Chain, stratégie de commercialisation et marketing, définition du mix produit et plateforme de marque. Il assure la conception et la distribution des marques dans divers circuits de distribution.

ISABELLE LUGUENOT

Isabelle Luguenot, avec plus de 30 ans d'expérience dans l'accompagnement des dirigeants pour un fonds d'investissement agroalimentaire, est formée au mentorat d'affaires et coach certifiée. Elle a réalisé de nombreuses missions pour mentorer des dirigeants de PME.

LORRIS BENHAMOU

Lorris Benhamou, avec 12 ans d'expérience en stratégie et finance (grande distribution, biens de consommation, luxe), aujourd'hui chez Guardiola Capital, aide les startups à analyser le marché, affiner le positionnement produit et à structurer leurs stratégies financières et levées de fonds.

PIERRE-JACQUES MERLE

Pierre-Jacques MERLE, expert en stratégie commerciale, catégorielle et marketing, ainsi qu'en négociation grands comptes dans l'agroalimentaire et la grande distribution, aide les entreprises à se structurer et à croître durablement. Contactez-le pour bâtir des solutions business solides et agiles.

SALOMÉ FALISE

Salomé Falise, responsable de la plateforme d'innovation Food'InnLab à AgroParisTech, excelle dans l'incubation de start-ups agroalimentaires. Elle transforme les idées novatrices en succès concrets.

CLAIRE VASILE

Claire Vasile, responsable entrepreneuriat à impact chez Ulule, elle accompagne les projets dans leur campagne de crowdfunding. Grâce à son expertise, elle aide les entrepreneurs à concrétiser leurs idées innovantes et à avoir un impact positif sur la société.

LYDIANAH RATOANDROMALALA

Lydianah RATOANDROMALALA, fondatrice de MetiaaQual, accompagne les entreprises agroalimentaires dans la mise en place de démarches qualité et de certifications (ISO 22000, IFS Food, FSSC 22000). Elle réalise également des audits et pilote les plans de maîtrise sanitaire.

MICHEL INFANTES

Consultant Sénior, **Michel Infante**s a créé Sciences2Food pour partager son expérience acquise au cours de plus de 30 ans de carrière en R&D agroalimentaire (Recherche, Développement et services supports à la R&D) dans des grands groupes internationaux.

ANNE CAZOR

Anne CAZOR, ingénieur agro-alimentaire, docteur en gastronomie alimentaire et CEO de Scinnov, apporte plus de 10 ans d'expertise en formulation, process et industrialisation. Elle offre un regard expert sur le développement de vos produits.

PHILIPPE LAROCHE

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.

MARIE DUBOT

Marie Dubot, responsable innovation chez Terres Univia, joue un rôle clé dans le soutien et le développement des filières oléagineuses et protéiques, contribuant à leur essor par des initiatives innovantes.

NOS START-UP

DELIZ est une entreprise qui a pour mission de démocratiser la cuisine créole : des plats surgelés fidèles aux traditions, accessible à tous.

Bienvenue dans le laboratoire fantastique du **Doctor Scritch**, le génie culinaire qui révolutionne vos petits-déjeuners. Des céréales concoctées avec amour et expertise pour transformer chaque matin en une aventure gourmande inoubliable.

www.drscritch.com

Fungu'it, co-fondée par Anas Erridaoui et Jeanne Baudevin, produit des ingrédients protéinés par fermentation solide de champignons en valorisant des coproduits agricoles. Ces ingrédients sont destinés aux industriels de l'agroalimentaire pour apporter plus de naturalité et réduire l'ultra-transformation de leurs produits.

www.funguit.fr

DrinkCompe, la boisson bio qui redonne de la force naturellement. Inspirée des Antilles et pensée pour les sportifs et actifs, elle associe gingembre, eau de coco et citron vert pour un boost sain, sans caféine ni additifs. Une alternative premium aux boissons énergisantes classiques, alliant performance, goût authentique et engagement durable.

www.drinkcompe.com

FLOWI réinvente le plaisir de manger sans gluten en proposant des produits gourmands, sains et sans compromis. Certifiés par l'Afdiag, leurs recettes sont garanties sans gluten, sans OGM, sans additifs ni substances controversées, pour une alimentation à la fois savoureuse et respectueuse du corps.

www.flowi-glutenfree.com

Transmis de mains en mains, de femme en femme, générations après générations. Nos produits sont l'expression des cultures et des territoires où ils ont pris racine, là où cuisine et partage sont au cœur de la vie. Chacun de nos condiments prolonge les gestes ancestraux de la cuisine congolaise et s'ouvre à de nouvelles inspirations.

www.lalarmealoeil.com

Les Frimeuses est une gamme de tartinable pour l'apéritif à base de légumineuses lactofermentées. Ceux sont des tartinables sains et gourmands à base de produits issus de l'agriculture biologique. L'objectif étant d'apporter des produits avec un meilleur apport nutritif et bon pour la santé dans un milieu où l'on consomme des aliments encore trop gras, sucrés et salés.

www.lesfrimeuses.wixsite.com/les-frimeuses

Du mieux manger pour nos bébés !

Les Petits Toupins est un traiteur spécialisé en alimentation infantile. Nous proposons pour les parents qui n'ont pas le temps ou la possibilité de cuisiner eux-mêmes en IDF des repas frais, 4 locaux et saison afin de faciliter la phase de diversification alimentaire de leur jeune enfant.

www.lespetitstoupins.fr

Simplifiez-vous la vie au quotidien. Réservez le cuisinier privé qu'il vous fait pour toute occasion : Batchcooking pour la semaine - Déjeuner & diner privés - Evénements- chefs à demeure- cours adultes & enfants.

www.moncuisinierprive.fr

NUTRIII une application mobile permettant de photographier ou décrire une assiette pour évaluer son impact environnemental et nutritionnel, collecter les données CO2 et encourager une alimentation plus saine et décarbonée.

www.nutriii.net

Les Minuscules ont l'ambition de mettre l'insecte au goût du jour en France. Aujourd'hui plus que jamais, notre système alimentaire génère une forte empreinte carbone et pose des questions de santé publique. Pour agir, les Minuscules ont fait le pari d'utiliser l'insecte et de l'associer à de délicieux légumes et légumineuses pour créer une nouvelle alternative protéique.

www. linkedin.com/company/lesminuscules/

De l'Afrique à l'assiette. **MaloFresh** offre une large sélection de fruits et légumes exotiques, en direct producteurs.

www.linkedin.com/showcase/malo-fresh/about/

Spécialiste français des boissons sans alcool premium, **No Low Drinks & Food – Nimbah** sélectionne et développe des alternatives gastronomiques aux spiritueux et vins. 'entreprise accompagne cavistes, CHR et distribution dans la structuration de l'offre no/low et la création de nouvelles expériences de dégustation sans alcool. responsable et décarbonée.

www. nimbah.com

PATEPICE

Réinventer les épices du monde en version prête à cuisiner. **PATEPICE** développe des pâtes d'épices authentiques et clean label, qui remplacent les mélanges secs traditionnels.
Une solution simple, intense et reproductible, positionnée sur un marché des aides culinaires à fort potentiel.

L'énergie du Brésil, made in France. **PRAIA** revisite le maté glacé des plages de Rio avec une recette sans artifices : 3 ingrédients, 3 fois moins de sucre qu'un soda et 100% de boost naturel. Riche en nutriments, antioxydants et naturellement anti-inflammatoire, Praia c'est la dose d'énergie naturelle qui rythme vos journées : métro, boulot, samba.

www.praiamate.com

SENEAFOOD propose des produits alimentaires naturels et artisanaux inspirés du patrimoine africain : confitures, purées de piment, jus, céréales, superaliments et pâte d'arachide. Sans additifs ni conservateurs, leurs produits sont disponibles en ligne et en magasin.

www.seneafood.com

RAYOL

RAYOL permet de manger vrai, varié, végétal sans charge mentale.
Rayol c'est le premier kit complet surgelé à caractère nutrition santé pour Super Smoothie, prêt à mixer.

TIBBI transforme les richesses naturelles africaines en produits sains et innovants. De l'exportation de fruits et légumes frais ou séchés à la conception d'alicaments aux vertus médicinales, nous plaçons la durabilité et l'innovation au cœur de notre démarche. A travers notre application Carbonne App, nous intégrons la technologie au service d'une agriculture responsable et traçable

NOS ALUMNI

L'Alchimiste a pour ambition de créer un nouveau paradigme autour du NOLOW en créant un nouvel univers de gastronomie liquide. L'Alchimiste a développé la première marque de cocktail de chef en flacon, naturels, moins sucrés et fabriqué en France.

www.alchimistegroup.com

Ancrée réenchante l'apéritif à la française en invitant à table un produit d'exception accessible, pour une expérience gustative mémorable !

www.ancree.com

Archipel, une nouvelle façon de boire !
Nous développons une gamme de kombuchas 100% Français en remplaçant les feuilles de thé traditionnellement utilisées par des infusions françaises à partir de feuilles, non valorisées, d'arbres fruitiers.
C'est une parfaite alternative à l'alcool, riche des curiosités gustatives de la fermentation et loin des jus et sodas saturés de sucre.

www.archipelkombucha.com

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

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

Créateur et producteur de cocktails prêt à boire, haut de gamme et éco-responsables. Notre objectif est de démocratiser la consommation de cocktails en proposant au plus grand nombre de personnes des recettes originales et de qualités tout en minimisant notre impact écologique.
Sauvons la planète, en faisant la fête !

www.argotier.fr

AU ROYAUME DES DATTES

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

balenti

Osez la gourmandise avec Balenti ! Passionné.e.s de baobab, l'arbre de vie, nous promouvons l'agroforesterie en développant une gamme de produits gourmands et 100% naturels à base de poudre de fruit du baobab. Un superaliment tonifiant et énergisant, nutritionnellement dense, capable d'allier le bon et le sain.

www.balenti-baobab.com

BIOTOP

La première boisson aux vertus dépolluantes.

CACHOTERIES

Cachoteries réinvente le fortune cookie, transformant un simple plaisir en une expérience sur mesure, saine et biologique. Façonnés avec soin à partir d'ingrédients de première qualité, nos biscuits renferment vos messages personnalisés qui, une fois révélés, deviennent une source de sourires partagés. Rendez chaque occasion inoubliable et laissez votre créativité s'épanouir à travers nos créations uniques.

www.linktr.ee/cachoteries

B4FOOD ECO-BLOCKCHAIN

B4Food propose des solutions de traçabilité bout-en-bout innovantes par blockchain sécurisée et éco-responsable. La mission de B4Food est de valoriser les produits agroalimentaires de qualité et respectueux de l'environnement en sécurisant les processus internes du champ à l'assiette et en offrant une transparence aux consommateurs.

www.b4food.io

BIBO

Bibo, c'est la boisson saine et écoresponsable qui valorise les ingrédients locaux. Elle réinvente notre façon de consommer en misant sur l'authenticité des saveurs et un impact positif pour l'environnement.

www.bibo-boissons.fr

NEMETO

Biscuiterie artisanale bio éco-responsable dont les produits sont réalisés à partir de céréales de brassage de bière réutilisées.

www.brasserienemeto.fr

CAÏS

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

CASSAVA

Cassava est une société d'import / export basé entre l'Amérique du Sud et la France ; spécialisé dans la représentation et distribution de marques.

www.grupocassava.com

CHOCOLATING

CHOCOLATING® est votre instant de bien-être, réalisé à partir des meilleurs chocolats d'origine, qui se consomme dans une tasse espresso, est 100% naturel, léger, onctueux, pour un plaisir gustatif intense et varié.

www.chocolating.fr

COSMIC DEALER

Cosmic Dealer est une marque française d'alimentation holistique proposant des hautes gourmandises saines tels que le chocolat, le thé et le café. En rupture avec les produits trop transformés et artificiels, la marque revisite des éléments essentiels de l'alimentation quotidienne en réduisant la quantité de sucre et de caféine tout en proposant des alternatives gourmandes de haute qualité. Les produits proposés sont entièrement naturels, végans, biologiques, et fabriqués en France, sans additifs ni ingrédient artificiel. Leur mission ? Transformer les habitudes quotidiennes en rituels sains.

www.getcosmicdealer.com

Delices Coco

DELICES COCO propose des animations autour de la glace antillaise artisanale, réalisée dans des sorbetières en bois. Nos prestations personnalisables incluent stand, toppings et parfums variés : coco, exotiques, classiques, ou surprenants. Une expérience glacée, gourmande et dépaysante !

www.delicescoco.fr

Champerché

Champerché est une start-up agricole française, qui conçoit et exploite des fermes bioponiques d'intérieur. Nous produisons des aromates, micropousses, salades et piments toute l'année, certifiés sans OGM ni produit phytosanitaire. Notre but est de nourrir le plus de personnes possible, à l'échelle locale, tout en ayant le moins d'impact environnemental et des prix accessibles à tous.

www.champerche.fr

Chocolat Republic est une jeune chocolaterie artisanale installée dans les Yvelines depuis 2022. Nous sommes spécialisés dans plusieurs domaines :
la conception et fabrication de gammes de chocolats à façon pour d'autres acteurs et marques de l'agro-alimentaires (artisans, distributeurs) ; la marque Chocolat Republic et la personnalisation de nos produits pour nos clients B2C et entreprises ; l'événementiel.

www.linkedin.com/company/chocolat-republic

CULIBO

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 particuiers comme les entreprises dans le cadre de leur politique RSE.

www.culibo.com

dévore food®

Chair végétale à dévorer sans complexe.

www.devorefood.com

I AM ELSY

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

ENFIN PARIS

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

www.enfin-paris.fr

Etic Table
du champ au chef

Rendre possible le lien direct, en circuit court, entre agriculteurs et restaurateurs indépendants. ETIC TABLE est une marque à vocation éthique et écologique qui apporte tous les services aux agriculteurs pour assurer l'approvisionnement des restaurateurs de leur région. Lien direct, garantie du juste prix et livraison en véhicules 100 % électriques.

www.etictable.fr

foodette

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

encoeur

En coeur, le goûter sain pour vos p'tits coeurs !» Encoeur est une marque de goûter sain et gourmand, destiné aux enfants âgés de +3 ans et adpaté à leurs besoins nutritionnels. Sa principale mission est d'accompagner les futures générations vers une alimentation saine et respectueuse des enjeux environnementaux.

www.encoeur.fr

ENVI-BIO

La nouvelle alternative aux pates et riz, riche en fibres et prêt en 2 minutes. Un konjac nouvelle génération plus gourmand grâce à l'avoine.
ENVI-BIO se faire plaisir en se faisant du bien.

www.envi-bio.com

flocon rebel
le petit déj' malin qui fait du bien

Flocon Rebel révolutionne le petit déjeuner avec les premiers «overnight oats» français. Un mélange délicieux et équilibré de flocons d'avoine, de fruits et de graines croquantes. Bon, complet et prêt en un rien de temps, tout pour bien démarrer la journée. Le petit déj' malin qui fait du bien.

www.floconrebel.fr

FORM SODA

Form est un délicieux soda faible en sucre et en calorie, mais pas que… il est riche en fibres et en prebioGques, ce qui va nourrir notre bien-être intesGnal.

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

Green Fusyon valorise le COz des installations de biogaz pour cultiver de la chlorelle, une microalgue riche en protéines, caroténoïdes et oméga-3. Nos photobioréacteurs innovants transforment ce COz en ingrédients à haute valeur . ajoutée. En intégrant nos solutions, vous enrichissez vos produits tout en réduisant leur empreinte carbone, contribuant ainsi à un modèle agroalimentaire plus durable et responsable.

www.greenfusyon.com

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

L'Ingé culinaire nous développons une unité de production alimentaire où nos équipes élaborent des produits frais à destination des professionnels de la restauration conditionné en poche à douille.

www.ingeculinaire.com

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

www.greendoz.fr

GreenVillage est une solution SaaS de gestion des stocks et des commandes de fruits et légumes destinée à tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement. Notre outil collaboratif permet une gestion dématérialisée, intelligente et automatisée de l'approvisionnement en fruits et légumes pour générer des gains de productivité, réduire la démarque et ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire à la source.

www.greenvillage.io

La 1ère infusion fraîche !
Avec InfuseO, vous allez boire ce que vous allez voir.
Retrouvez notre gamme d'eaux infusées Bio avec de vraies plantes aromatiques et fruits.

www.infuseo.fr

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

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

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 épiceries fines.

www.lamaisonkyregal.com

D'étonnants mélanges épicés, gourmands et ultra pratiques, fabriqués à partir de fruits, aromates et plantes sauvages du jardin dans une démarche sociale et solidaire !

www.lejardinestlarecette.fr

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

Production de produits alimentaires et d'aides culinaires qui sont vendus aux grossistes, GMS, restaurateurs et en direct via une plateforme de e-commerce.

www.kadey.net

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

Avec Le Papondu, faites des omelettes sans casser d'œufs ! Sunny Side développe et commercialise des alternatives végétales à l'œuf destinées à l'alimentation, sous la marque Le Papondu. L'objectif est de proposer un substitut simple et facile d'utilisation, prêt à l'emploi, qui respecte les valeurs et la santé de chacun. Des solutions adaptées à tous, du consommateur aux industries agroalimentaires en passant par les restaurateurs.

www.papondu.fr

Et s'il était possible de profiter des bienfaits du sucre sans en subir les conséquences ? Libenga est spécialisée dans la production, la transformation et la commercialisation d'ingrédients santé à base de fruits tropicaux rares provenant du bassin du Congo, comme la poudre de baie du miracle, notre produit phare. Nous fournissons aux acteurs de l'IAA des ingrédients aux fonctions recherchées, étayant des propriétés méconnues en matière de santé, de nutrition, de saveurs et de tonalité aromatique.

www.libenga-trading.com

LISSIP

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

Management numérique de la qualité pour la sécurité sanitaire des aliments, à l'aide de monitoring centralisé. Dans un secteur sujet à une réglementation et à une vigilance rigoureuse, nos solutions complètes de surveillance des conditions ambiantes aident à satisfaire toujours de manière fiable aux exigences que ce soit à la réception ou au stockage des marchandises, dans la chambre froide, lors de la préparation ou du service.

mesureandco@orange.fr

MXO : la solution cocktail clé-en-main pour votre établissement et vos événements». MXO propose des cocktails embouteillés, prêts à être servis et dégustés. Nous vous permettons de toucher les clients B2C via le réseau caviste et accompagnons les acteurs du CHR dans la création de leur carte cocktail et la formation de leurs équipes.

www. mxo-spirit.com

OSCO APÉRITIF

Un goût unique et parfaitement équilibré. Ses notes fraiches et fruitées créent un cocktail à la fois gourmand et solaire. Pour tous ceux qui souhaitent se faire plaisir à l'apéro sans boire une goutte d'alcool !
OSCO vous offre toute l'expérience gustative d'un apéritif : une complexité aromatique gourmande et une belle longueur en bouche et 0,00% d'Alcool !

www.oscodrinks.com

LÏV HAPPY FOOD

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.

Lïv Happy Food des pâtes mieux que des pâtes

www.liv-happyfood.com

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

www.miumlab.com

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

Ousia

Ousia est une gamme de cocktails sans alcool et prêts à boire. Des ingrédients naturel, peu de sucre, et une fabrication française pour retrouver les sensations des cocktails alcoolisés.

www.ousiadrinks.com

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

Paupiettes c'est des bons plats frais, sains, ludiques et gourmands conçus spécialement pour les kids de 3 à 10 ans et livrés à la maison. Paupiettes associe un plat et une carte ludo-éducative pour intéresser les enfants à ce qu'ils ont dans leur assiette.
Tout est pensé pour simplifier le quotidien des parents et mieux nourrir les enfants.

www.paupiettes.com

Quartier Frais veut favoriser, pour tous, un accès rapide à une nourriture saine, fraiche 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

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

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

www.papapero.family.fr

POP Maté est une marque de boissons énergisantes et bio à base de maté. L'idée : proposer une alternative saine et cool aux energy drinks et sodas industriels, au café ou encore à l'alcool.

www.popmate.fr

RecoNect la boisson énergisante bonne pour la santé. Après avoir vendu des milliers de produits avec maté.fr, la première marque de maté en France, notre démarche avec l'évolution RecoNect vise à offrir des solutions plus pratiques et agréables.

www.reconect.co

Sia-wa propose des produits alimentaires innovants, sains et savoureux, en s'inspirant du patrimoine culinaire africain.

Shape EAT propose des repas sains et équilibrés dans les salles de sport avec un suivi nutritionnel via une application mobile.

www.shape-eat.fr

Sovage, Gastronomie liquide sans compromis.
Redéfinir l'expérience des boissons sans alcool en offrant des créations innovantes et savoureuses qui allient plaisir et bien-être. Sovage incarne l'audace, la liberté et la vitalité de la vie urbaine, avec un mélange de fraîcheur et de sophistication qui suscite l'enthousiasme et l'épanouissement en cassant les codes.

www.sovage.fr

Terre et Fourchette revisite les classiques du garde-manger de grand-mère.
Nos plats préparés, sauces, conserves de légumes et de fruits sont bio, locaux et consignés.
Nous reprenons le savoir-faire d'antan pour proposer des recettes locales, naturelles et écologiques.

www.terreetfourchette.fr

Chez TinyBird, nous voulons rendre accessible des alternatives saines aux produits habituellement très transformés et sans intérêt nutritif. TinyBird a développé les BonsBecs : premiers bonbons 100% naturels, aux fruits et superaliments biologiques.

www.tinybird.fr

Des protéines végétales sucrées au profit d'une alimentation saine et durable !
So Sweet propose une nouvelle génération d'ingrédients sucrés à partir de protéines végétales produites via une technologie innovante pour créer des produits plus sains et durables.

www.linkedin.com/company/sosweetproteins/about/

La place de marché dédiée aux surstocks de matières premières agroalimentaires.
Des centaines de matières certifiées et disponibles immédiatement en quelques clics.
Des matières 30% moins chères en moyenne.

www.stokelp.com

Thajj vous propose une cuisine traditionnelle indienne qui vous veut du bien ! C'est une offre qui allie gourmandise, sain et facilité. Thajj met à votre disposition des kits pour cuisiner facilement indien à la maison. On vous donne la base avec le mélange et le dosage d'épices, le riz et enfin la recette à suivre pas à pas. Il ne vous restera qu'à rajouter les ingrédients frais(poulets, crème fraiches…) pour préparer un succulent plat indien authentique chez vous.

www.linkedin.com/company/thajj/about/

Découvrez notre secret pour une cuisine sans gluten savoureuse et nutritive ! Notre mix de farine est élaboré avec soin à partir de sorgho, une céréale ancienne riche en nutriments et en saveur. Avec une teneur élevée en protéines, notre mix de farines vous offre une alternative saine et délicieuse pour toutes vos recettes préférées, des pains moelleux aux pâtisseries gourmandes.

Vitaline

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

ZOU
parisian food for kids

Zou aide les parents qui portent une attention particulière à l'alimentation de leurs enfants, mais qui manquent de temps.

www.linkedin.com/in/charline-armand-poirier-b3227541/

Les partenaires qui nous ont soutenus :

AG2R LA MONDIALE

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

AlimAvenir

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

Île de France

Le Crédit Agricole d'Île-de-France renforce son soutien aux start-up locales, couvrant tous les domaines d'innovation. En phase de création, nous orientons clients et prospects vers nos réseaux. Dès la phase d'amorçage, nous offrons des financements sur mesure en prêt moyen et long terme, adaptés aux besoins et aux innovations proposées.

www.credit-agricole.fr

Daco Bello

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

AlgoLinked

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'autopromotion) et comment les fidéliser à votre actu.

www.algolinked.com

BUSINESS MAGNIFIER®

Accompagnement du passage de fondateur / entrepreneur à dirigeant / manager.

www.businessmagnifier.fr

CP ASSOCIÉS

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

www.cpassocies.com

ESSEC BUSINESS SCHOOL

Fondée en 1907, l'ESSEC Business School est une institution académique d'excellence, reconnue mondialement pour sa recherche et son enseignement en gestion. Sa mission est de former des pionniers audacieux et des leaders influents, en éclairant l'action des entreprises, notamment dans le secteur agroalimentaire.

www.essec.edu/fr

Les partenaires qui nous ont soutenus :

EUTOPIA

Levée de fonds, veille stratégique, construction de marque et go-to-market.

http://eutopia.vc/#1

KPMG

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

www.kpmg.fr

LES HALLES MANDAR
FRUITS · LÉGUMES
HERBES AROMATIQUES

Les Halles Mandar, une entreprise familiale depuis 2 générations, implantée sur le MIN de Rungis.
Acteur important dans l'univers des fruits, légumes et herbes d'exception, Les Halles Mandar cultivent le respect de l'environnement, le goût de l'innovation et l'engagement dans la filière.

www.leshallesmandar.com

NATOORA

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 chaine de distribution.

www.natoora.com

franprix

Mix marketing (positionnement, bénéfices produits, prix, merchandising) ; Développement Packaging ; Connaissance du marché PGC-FI. Ingénieur Agroalimentaire avec 12 ans d'expérience en Grande distribution, développement de produits à Marques Distributeurs, stratégie d'offre et gestion de projets marketing.

www.franprix.fr

l'addition

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

MANE

Présent dans plus de 60 pays, MANE est un leader de l'industrie de la parfumerie et de l'aromatique, dirigé par la famille MANE depuis 1871. Sa renommée repose sur l'innovation technologique, notamment en extraction naturelle, encapsulation et solutions aromatiques pour formulations complexes.

www.mane.com

Paris Business consulting

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, ...).

www.pbc.com

Les partenaires qui nous ont soutenus :

ScanUp

Spécialistes de la donnée et des méthodologies d'évaluation des produits, nous vous accompagnons dans la compréhension de vos marchés et dans l'optimisation de votre offre (identification des leviers de performances sur vos catégories, calcul et optimisation des scores, certification d'allégations etc ...

www. scanup.fr



J'accompagne des startups et PME sur leur approche design stratégique, en parallèle de mon rôle de directeur et co-fondateur de Storm Studio, cabinet de design global. Je développe des produits/packagings, des services et des expériences utilisateurs, en intégrant le design produit/packaging, la stratégie design numérique et la stratégie design de marque.

www.strmstudio.com



Depuis plus de 25 ans, j'accompagne les entreprises agroalimentaires dans leur stratégie de marque et d'innovation. J'aide à comprendre les attentes de votre cible, à positionner votre marque et à développer une offre pour une croissance durable. Depuis plus de 12 ans, je partage ma passion et mon expertise avec les étudiants d'HEC.

www.whiteleaf.fr

SERVAIR

a gategroup member

SERVAIR est la première entreprise française de restauration aérienne et de nettoyage de cabine. Présente dans 34 aéroports de 19 pays, avec 10 500 salariés, elle est aussi le premier caterer en Afrique. Depuis 1971, SERVAIR met l'identité culinaire au cœur de sa stratégie.

www.servair.fr

WEDOGOOD

Victoria Groc, experte chez WE DO GOOD, aide les entrepreneurs à mobiliser des investisseurs grâce au financement contre royalties (RBF). Cette méthode flexible permet de lever des fonds sans céder de capital, en échange d'un pourcentage du chiffre d'affaires.

www.wedogood.co

TÉMOIGNAGES

AGROALIA

ANCRÉE

"Je suis adhérente AgroAlia depuis 2023 ; parrainée par un autre membre. Dès mon premier atelier, j'ai su que je souhaitais adhérer au club. Et je renouvellerai mon adhésion cette année !
Chaque membre en est à un stade de maturité équivalent, ce qui nous permet de partager nos expériences avec des pairs qui vivent les mêmes choses, à peu près au même moment. Le fait que le club soit spécialisé en food permet aussi de concentrer les échanges sur des thématiques précises, utiles pour chacun de nous.

Les sujets des ateliers sont variés, les intervenants choisis avec soin. Plus important encore : les moments de convivialité sont toujours riches de rencontres et d'échanges, entraînant même parfois des synergies entre deux membres du réseau. Enfin, le club donne un accès privilégié à certains événements, ce qui aide de jeunes marques comme Ancrée à gagner en visibilité."

LUCILLE BATTAFARANO



Les Minuscules

"Nous sommes très fiers de faire partie du Club Agroalia depuis maintenant 7 mois !
Rejoindre un réseau dense d'acteurs de la FoodTech est formateur pour un jeune projet comme Les Minuscules. Cela nous permet de nous imprégner de l'expertise et l'expérience de professionnels sur l'entrepreneuriat, l'agroalimentaire, le financement, le marketing et bien d'autres sujets encore. Et ce qu'ils soient en pleine création de leur entreprise ou sur le marché depuis plusieurs années. Le club nous donne également accès à des formations diverses et à la possibilité de challenger notre projet.
La soirée de fin d'année à BPI France en a été la preuve concrète : occasion de mieux comprendre les enjeux du secteur, dégustation de nouveaux produits ambitieux et rencontre d'entrepreneurs inspirants !"

LES MINUSCULES



BIOTOP

"Nous avons monté une startup pour pouvoir créer une gamme de compléments alimentaires qui dépolluent l'organisme. Mais nous ne venons ni du milieu de l'entrepreneuriat, ni de l'univers de la foodtech. Nous avions donc quelques lacunes sur ces sujets. C'est la CCI Paris qui nous a conseillé de nous inscrire à AgroAlia. Nous sommes donc venus à un premier atelier, et nous avons apprécié le professionnalisme des intervenants et la bienveillance des autres membres.

Avant même notre inscription, dès notre première rencontre, nous avons été accueillis chaleureusement par l'équipe et avons eu des échanges fructueux avec les participants, cela nous a permis de confronter notre idée à la réalité du marché. L'éclectisme des interventions permet de se mettre à jour sur de nombreux sujets, qui nous aident à avoir une vue d'ensemble du secteur.

Le retour d'expérience des intervenants est une source précieuse pour avancer plus sereinement et plus rapidement.

Enfin, l'échange entre membres autour d'un buffet est l'occasion de partager simplement sur nos projets respectifs, nos ambitions, nos avancées, mais aussi nos doutes et nos problématiques. Nous pouvons évoquer, simplement, notre quotidien d'entrepreneurs, avec des gens qui ont souvent les mêmes questionnements, ou qui ont passé le cap et peuvent nous aider à mieux appréhender notre difficulté du moment.

En résumé, AgroAlia est un club convivial, qui s'attaque à des sujets pointus et sérieux, mais toujours avec simplicité et décontraction.
C'est aussi l'occasion d'élargir son réseau et d'avoir accès à des retours d'expériences souvent inspirants et éclairants."

RACHIDA & CLÉMENT

CHOCOLATING

« Grâce au réseau AgroAlia, j'ai pu nouer des relations avec des startuppers dans l'agroalimentaire, échanger les bonnes pratiques, et bénéficier des retours d'expérience des entrepreneurs ayant réussi dans notre secteur et nous ayant précédés sur le chemin de l'entreprenariat dans la Food ».

HANI ROUMIEH

TÉMOIGNAGES

AGROALIA

« J'ai intégré le Club AgroAlia en devenant Mentor pour les startups qui y sont accompagnées.
Je participe aux Lab qui ont lieu régulièrement et ou plusieurs entreprises présentent leur état d'avancement, leurs challenges et les questions qu'elles se posent. C'est l'occasion d'écouter, d'apporter un soutien et parfois de collaborer avec ces sociétés.
C'est également l'occasion d'échanger avec d'autres mentors et de tisser des liens professionnels avec certains.
Le Club propose également des ateliers et des visites de sites et il ouvre sur un écosystème d'entreprises et de partenaires très riche.
AgroAlia c'est également une équipe bienveillante et active pour l'aide aux jeunes entreprises. C'est cet esprit qui me plait. »

MICHEL INFANTES

" C'est un immense plaisir d'accompagner depuis près de deux ans et de challenger toutes ces brillantes start-up FoodTech. Elles nous démontrent chaque jour tout le talent et l'innovation présent sur notre territoire sur les sujets FoodTech. La structure du LAB, les autres mentors, les entrepreneurs et les sessions sont très enrichissantes et inspirantes.

Personnellement, elles me permettent d'en apprendre toujours plus autour de cet écosystème.

Bravo à tous les superbes entrepreneurs d'apporter cette fraicheur nécessaire à la France autour de l'innovation du Food ".

LORRIS BENHAMOU

"La participation de l'Ania au club Agroalia permet de faire le lien entre les industries alimentaires et les startups. L'Ania suit avec intérêt les innovations des startups et en retour ces dernières peuvent bénéficier de l'expertise de la direction Innovation de l'ANIA. Les séances de coaching et les rencontres organisées par le club Agroalia sont toujours d'une grande qualité et permettent le partage des différentes expériences et compétences."

ARIANE VOYATZAKIS

Nous Rejoindre

www.clubagroalia.fr

AgroAlia

CONTACT
agroalia@cci-paris-idf.fr

NOUS REJOINDRE
www.clubagroalia.fr

FOOD TECH PARIS ÎLE-DE-FRANCE

Un club de :

CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

porté par la

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

AgroAlia

Nos partenaires

Biospringer by Lesaffre · Île de France · CTCPA · Grand Orly Seine Bièvre · Grand Paris sudest avenir · RUNGIS · SCINOV · Sup Biotech · Terres Univia · Vitagora

© AdobeStock-Prostock-studio
Conception CCI94 - maj 2025