



---

# TROPHÉES DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Organisés par La FoodTech

---



# LES TROPHÉES

La FoodTech organise les Trophées de la transition alimentaire.

En raison du report à 2021 de la 4ème édition de Food Use Tech, La FoodTech valorise les startups ayant candidaté pour exposer à l'événement.

Découvrez les **24 finalistes du concours**, qui participent à la transition alimentaire en permettant de construire un **système alimentaire durable**, ayant à la fois des bienfaits sur l'environnement, la santé et l'économie.

**5 trophées seront décernés :**

- Trophée de la Transition Alimentaire - catégorie **Production**
- Trophée de la Transition Alimentaire - catégorie **Transformation**
- Trophée de la Transition Alimentaire - catégorie **Distribution**
- Trophée de la Transition Alimentaire - catégorie **Consommation**
- Trophée du Public

## Critères de sélection

Les 4 premiers Prix seront attribués par un Comité de Sélection selon les critères suivants :

**Prérequis pour les candidats :** être une startup FoodTech (jeune entreprise - moins de 8 ans d'existence - avec une ambition mondiale, à la recherche d'un modèle économique qui lui assurera une croissance forte et rapide, ou entreprise qui a grandi avec un tel modèle).

**Autres critères de sélection :**

- Performance économique et potentiel de croissance
- Utilité sociale
- RSE et Impact environnemental positif
- Caractère innovant
- Engagement au service de la transition alimentaire

Le **Prix du Public** sera décerné en fonction des votes en ligne :

[Vote en ligne](#)

Votez pour votre startup coup de coeur **avant le 24 mai** pour lui permettre de remporter le Trophée du Public !

## Dotations

Les 5 startups gagnantes remporteront :

- **Communication** : visibilité sur les réseaux de La FoodTech
- **Accompagnement** : mise en relation avec des acteurs ciblés selon les besoins
- **Réseau** : invitation à pitcher lors de sessions de pitch, en septembre lors de l'événement Conférences et rencontres : à l'heure de la transition alimentaire à Dijon, et devant le réseau de notre Comité d'experts (sessions à confirmer)

# LE COMITÉ DE SÉLECTION

Le Comité de Sélection se compose de 5 experts de La FoodTech et de ses enjeux.



**Céline Laisney** a créé en 2013 le cabinet **AlimAvenir** (veille et prospective), après 10 ans passés à Futuribles (cabinet de conseil en prospective), et 5 ans au Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Elle apporte aux acteurs publics et privés une expertise indépendante sur les évolutions des comportements alimentaires, et effectue un suivi permanent des tendances de consommation émergentes, ainsi que des nouveaux produits et services, tant au niveau français qu'international. Elle coordonne l'étude annuelle Vigie Alimentation et réalise des études sur divers sujets comme les nouveaux régimes alimentaires (végétarisme, véganisme, flexitarisme), les différentes protéines alternatives, ou encore la montée du Snacking.

Passionné par les usages, la technologie et la communication, **Nicolas Viard** fait de chaque journée un premier jour dédié à la création de valeur par l'innovation. Il accompagne des entreprises et des start-ups dans leur stratégie de croissance en leur apportant la capacité d'aller plus vite. Son ambition est de contribuer à construire les solutions qui permettront en 2050 à 10 milliards d'êtres humains de vivre sur notre planète sans l'épuiser dans le respect des droits de chacun. Nicolas Viard est passionné par les enjeux des filières du vivant à travers les grandes transformations à réaliser pour préserver les ressources naturelles et développer la bio-économie. Il est convaincu que les modèles d'économie circulaire et de développement durable trouvent tout leur sens dans un monde connecté et respectueux de son environnement.



Ingénieure en agroalimentaire de formation et experte en innovation alimentaire, **Marie-Pierre Membrives** a fondé **Tastebuds**, son cabinet de conseil après avoir travaillé pendant 14 ans chez McDonald's où elle dirigeait la cellule innovation produits Europe. Elle accompagne opérateurs et fournisseurs de la restauration dans leurs projets innovants en s'appuyant sur sa connaissance des industries agroalimentaires et du foodservice et sur son formidable réseau professionnel. En veille permanente, elle intervient régulièrement dans des conférences et salons et organise des food tours inspirants pour ses clients. Membre actif du réseau foodtech français, Marie-Pierre est la « Bonne Fée Marseillaise » de nombreuses start-ups foodtech qu'elle accompagne. Elle est par ailleurs l'une des cofondatrices et la présidente d'Elles sont food !, la communauté des femmes de la food.

**Diane Leroy** est Directrice Pôle Innovation à l'Agence de Conseil et Communication **ProtéinesXTC**. Après 15 ans d'expérience en accompagnement d'entreprises et de grandes marques alimentaires sur le marketing et la communication, Diane Leroy a une vision large des enjeux du secteur Food. Repérer les signaux faibles et prévoir l'évolution des tendances est au cœur de son métier. Elle intervient régulièrement dans des jurys de sélection de start-up. L'écosystème FoodTech lui a toujours semblé une parfaite illustration de l'agilité et du foisonnement d'idées nécessaires pour relever les défis planétaires de demain. Elle est convaincue que le futur de l'alimentation sera pluriel, à l'image de la multiplicité de nos comportements et convictions en tant que consommateurs.



**Xavier Boidevézi**, Vice-Président Digital Factory du **Groupe SEB** et Secrétaire National du réseau thématique **FoodTech**, a la responsabilité du développement stratégique d'un écosystème (produits, services, partenaires) culinaire digital au sein du Groupe SEB qu'il a rejoint en 2011 pour lancer Cookeo puis Cookeo Connect, un des premiers produits connectés de la cuisine. Avant de rejoindre le Groupe SEB, il a passé 13 ans au sein du Groupe Danone où il a été successivement chef de produit, chef de groupe et directeur marketing, d'abord en Allemagne puis en Arabie Saoudite, en France et au Vietnam. Diplômé de l'ESSCA, il est également auditeur jeune de l'Institut des Hautes Etudes de Défense Nationale (IHEDN) et Conseiller du Commerce Extérieur de la France (CCEF). Passionné de cuisine, il est titulaire des CAP Cuisine, Pâtisserie et Boulangerie.

# LES STARTUPS FINALISTES

## Catégorie Production



**Algorapolis** est la première offre de spiruline fraîche et locale en milieu urbain. Notre spiruline fraîche est produite localement en région parisienne, sans utiliser de terre agricole, sans déchets, avec une consommation d'eau minime et distribuée à vélo dans des réseaux spécialisés.

[Site web](#)



**Cueillette Urbaine** est une société spécialisée dans le développement de l'agriculture urbaine et de ses bienfaits en milieu urbain (vente et exploitation de fermes urbaines, installation de potagers en entreprise, animations...).

[Site web](#)



**Elzeard** développe une plateforme digitale à destination des producteurs maraîchers et légumiers. L'objectif est de maximiser la valeur d'usage en couplant services métiers du quotidien et aide à la décision, mise en réseau des acteurs avec le partage de connaissances et la diffusion de données.

[Site web](#)



**Semillan** propose un système simplifié et automatisé permettant de produire 45 variétés de graines germées et aussi des jeunes pousses alimentaires.

[Site web](#)

## Catégorie Transformation



**Baguette Academy**

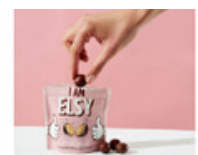
**Baguette Academy** démultiplie et optimise la diffusion des savoirs, applications produits et gestes métiers pour les professionnels de la filière Food grâce à des solutions de formations à distance.

[Site web](#)



**Dataswati** permet d'optimiser les performances industrielles de ses clients au travers de sa plateforme PowerOP® afin d'améliorer leur compétitivité, tout en réduisant leur impact environnemental.

[Site web](#)



**Elsy** repense la gourmandise avec des billes chocolatées saines et responsables. A base de lentilles corail et de riz complet, enrobées de chocolat aux fibres végétales, elles sont très peu sucrées et riches en fibres...plus aucune raison de résister à la tentation !

[Site web](#)

# LES STARTUPS FINALISTES



**Futura Food** développe des produits alimentaires protéinés, sains et durables en utilisant le potentiel des insectes comestibles.

[Site web](#)



**La Brigade des Epices** crée et développe des assaisonnements secs, fonds, sauces, bouillons et autres préparations à base d'épices et d'ingrédients naturels.

[Site web](#)



**Loumaë** fabrique des céréales croustillantes de petit déjeuner BIO, sans sucre raffiné, sans huile et peu transformées. 4 recettes sont commercialisées : Chocolat Noir - Noix de coco, Cacao - Noisettes Grillées, Pomme - Cannelle et Mix Energy, distribuées en ligne et par le biais de magasins spécialisés Bio et épiceries zéro déchet.

[Site web](#)



**Lyophitech** conçoit et construit un lyophilisateur dynamique.

[Site web](#)



**Mé-Mé** propose une gamme de boissons Bio, naturelles et fonctionnelles... et leur déclinaison en boissons à grignoter associant des sèves d'arbre à du thé vert Matcha et remplaçant le sucre raffiné par du moût de raisin d'Ardèche.

[Site web](#)



**Otraiteur** et le Serial Cooker créent des plats et salades traiteurs bio aux huiles essentielles, pour une alimentation plus flexitarienne.

[Site web](#)



**Tilkal**, en combinant technologies blockchain et big data, collecte les données de traçabilité aux différents étages de la supply chain et permet leurs échanges entre acteurs. Tilkal analyse la supply chain et identifie les faits importants pour améliorer le fonctionnement de la filière.

[Site web](#)



**Wacols** élabore des recettes et développe des nouveaux produits alimentaires « sains » pour le quotidien à base de « super aliments ».

[Site web](#)

# LES STARTUPS FINALISTES

## Catégorie Distribution



**Chefs-o-menu.com** est une plateforme web de mise en relation B2B et B2C pour le CHR et métiers de bouche. Travaillez autrement, collaborez efficacement, coopérez librement, concentrez vous sur votre cœur de métier grâce à la communauté des indépendants et professionnels de l'hôtellerie-restauration.

[Site web](#)



**Le Chemin Des Mûres**, pour accompagner une transition vers une alimentation plus locale, propose une application simple qui mutualise les livraisons locales entre producteurs, au moyen d'algorithmes de pointe.

[Site web](#)



**FoodMeUp** est la première plateforme moderne de gestion backoffice destinée aux professionnels de la restauration (sourcing des produits, gestion des recettes, commercialisation...).

[Site web](#)



**Nacut** propose un outil fabriqué en France pour la confection des sandwiches sur mesure, en sécurité et hygiène assurée sans perte de fin de service.

[Site web](#)



**FlyMenu** propose de faire ses courses en 1 clic à partir des sites de recettes (Marmite, 750G, FOODLE...)

[Site web](#)

# LES STARTUPS FINALISTES

## Catégorie Consommation



**Lunchs du Bureau** est la toute première plateforme collaborative de co-lunching en entreprise qui permet aux salariés de partager librement leur déjeuner fait-maison avec leurs collègues de travail.

[Site web](#)



**myLabel** permet au consommateur d'identifier gratuitement les produits en phase avec ses valeurs santé-environnement-social grâce à une évaluation personnalisée dépassant le simple critère nutritionnel.

[Site web](#)



**Popotte Duck** est un Cooking Assistant 3.0, qui permet de ne plus planifier mais de savourer la cuisine du quotidien ! Plus simple : il facilite l'organisation, à chaque étape de la cuisine du quotidien. Il propose une expérience personnalisée et optimisée en tenant compte des caractéristiques du foyer et de son environnement.

[Site web](#)



**Tizy** conçoit, évalue et communique des indicateurs environnementaux rattachés aux produits agroalimentaires dans le but de faciliter la production et la consommation éco-responsable.

[Site web](#)



# VOTEZ POUR VOTRE STARTUP COUP DE COEUR !

Votez avant le 24 mai pour permettre à votre  
startup coup de coeur de remporter le  
**Trophée du Public !**

[JE VOTE EN LIGNE !](#) 



À L'HEURE DE LA  
**TRANSITION  
ALIMENTAIRE**

## TROPHÉES DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE



NOS RÉSEAUX SOCIAUX



NOTRE SITE INTERNET

