

17 février 2025

Portefeuille de start-ups accompagnées par le Food'InnLab d'AgroParisTech

Salomé Falise

Responsable du Food'InnLab

salome.falise@agroparistech.fr

Dr. Grégoire Burgé

Adjoint du Directeur de la Recherche et de la Valorisation

Responsable de l'Innovation – Business Developer

gregoire.burge@agroparistech.fr

Qui sommes-nous ?



Salomé FALISE
*Responsable du
Food'InnLab*



Nada ABD ALI
*Alternante
Chargée de missions
Food'InnLab*



Marine BERTHOD
*Responsable de la
plateforme
expérimentale*



Grégoire BURGE
*Resp. de l'innovation
Resp. des InnLab
Business Developer*



Catherine BONAZZI
*Directrice UMR SayFood -
Supervision scientifique*

Où sommes-nous ?



Nos bureaux

Retrouvez-nous
bureau E1.209

Que faisons-nous ?

Le Food'InnLab permet d'accompagner des entrepreneurs qui se lancent dans le **développement d'un produit alimentaire innovant**. Les entreprises accompagnées bénéficient **d'un soutien scientifique et technique** de plusieurs manières : **accès à des équipements** pour prototyper leur produit (cuisine expérimentale, instruments d'analyse et de caractérisation), **lien facilité avec l'écosystème** pour se faire accompagner sur leur projet (projets étudiants, écosystème d'experts au sein des laboratoires de recherche, junior entreprise, etc.) et intégration à une **communauté d'entrepreneurs** pour profiter d'un partage d'expérience riche entre pairs.

L'intégration au Food'InnLab permet également de se connecter au réseau de partenaires d'AgroParisTech et de bénéficier d'un accompagnement business et stratégique.

Protéines végétales



Protéines

Mycoprotéines, levures,
fermentation de précision



Algues



Mode de production



**Au Food'InnLab
actuellement**

Nouveaux emballages / packaging



Nutrition spécialisée & santé



Économie circulaire & zéro déchet



Initiatives locales & résilientes



 **Protéines****Protéines végétales**



SWAP

Spécialisée dans un nouveau procédé de texturation des matrices végétales, l'entreprise produit des **simili-viandes et simili-poissons** destinés aux professionnels de l'agroalimentaire. L'entreprise se distingue par ses filets végétaux inimitables, grâce à leur technologie exclusive d'**umisation**, développée en interne. Cette innovation procure une texture unique aux produits végétaux, permettant de retrouver la sensation de la viande lors de la dégustation. Actuellement, le Swap Filet analogue est le seul produit commercialisé par l'entreprise qui travaille sur de nouveaux produits et recettes uniques qui seront commercialisés dès 2024.

Site : www.swapfood.com

LES NOUVEAUX AFFINEURS

Créée pour diversifier l'offre fromagère, l'entreprise propose des **alternatives végétales au fromage**, certifiées **bio et 100% naturelles**, inspirées par la gastronomie française. Leurs créations sont élaborées avec des ingrédients de haute qualité, offrant une option plus saine, sans additifs ni conservateurs, et sont écoresponsables, émettant cinq fois moins de CO₂ qu'un fromage classique. En 2021, l'entreprise a ouvert une unité de production dédiée à l'alimentation végétale pour promouvoir une alimentation durable.

Site : <https://lesnouveauxaffineurs.com/>





NUDJ

Pionnière dans les **alternatives végétales à la viande**, elle propose galettes et nuggets végétales entièrement naturelles à base de **fruits du jacquier**. Nudj met l'accent sur la **faible transformation** de ses ingrédients (NOVA 3), la richesse en **fibres** et la **texture unique** des ses produits grâce au jacquier. Elle se distingue par des produits équitables, biologiques et sans ingrédients ultra- transformés et s'engage sur les plans environnementaux, sociaux et de santé.

Site : <https://eatnudj.com/>

En ce moment au



SO SWEET

So Sweet est une startup Foodtech qui valorise une **nouvelle génération d'ingrédients sucrés** à partir de **protéines végétales** via une technologie innovante. Plus sucrées que le sucre, mais **sans impact sur la glycémie ni le microbiote**, elles visent à réduire sucre et calories pour des produits plus sains, durables et abordables.

En ce moment au





FAYO

Fayo développe des **aliments à base de légumineuses et céréales bio** à destination des **acteurs de la restauration collective**. Leur premier produit, le **lingot**, est un aliment flexible et faiblement transformé, riche en protéines et en fibres, et capable de s'intégrer dans une multitude de recettes adaptées aux **infrastructures des restaurants collectifs**. C'est une entreprise **locale** : elle s'approvisionne, transforme et distribue régionalement grâce au développement d'un réseau d'ateliers régionaux codétenus par leurs agriculteurs partenaires.

Site: <https://www.fayo.fr/>



COCORITON

Alternatives à la viande locales à partir de légumineuses, céréales et légumes français (une quinzaine de référence avec une grande variété de formats de produits). Cocoriton s'engage autour de 3 piliers : la protection de la planète, la protection de la santé et la juste rémunération des agriculteurs. Pour y parvenir, l'entreprise développe des produits avec des procédés de fabrication innovants et plus économes en énergie, des produits avec des matières premières locales et de saison et certains produits issus de l'économie circulaire. Toutes les recettes sont travaillées pour être moins salées et plus riches en fibres et en oméga 3 que ce qui existe sur le marché. Enfin, l'approvisionnement se fait dès que possible en direct des agriculteurs, privilégiant les circuits courts pour mieux partager la valeur.

Site : <https://www.cocoriton.fr/>

GREENDOZ'

GreendOz réinvente la manière de consommer des légumes en proposant notamment des Super'Farines composées à 70% de légumes et **légumineuses**, et 30% de **céréales**, mais également des biscuits & cookie, des préparations salées et sucrées et autres farines de légumes. L'objectif est de concilier **apports nutritionnels et gourmandise**, offrant une façon originale, créative et pratique de **manger des légumes**. Engagée pour le développement durable, l'entreprise utilise exclusivement des ingrédients biologiques dans son procédé de fabrication entièrement français.

Site : <https://www.greendoz.fr/>



KEDELAÏ

Kedelaï se spécialise dans la production de **tempeh**, un **super-aliment** riche en protéines, élaboré à partir de **soja fermenté** par un champignon. La marque offre des alternatives **peu transformées**, abondantes en **protéines**, fer, magnésium, à base de soja bio cultivé localement mais aussi prochainement d'autres légumineuses. Engagée socialement et citoyennement, Kedelaï garantit des produits labélisés « Agriculture Biologique » tout en minimisant leur impact environnemental.

Site : <https://www.kedelai.fr/>



En ce moment au





LES FRIMEUSES

Les Frimeuses lance une gamme novatrice de **tartinables apéritif à base de légumineuses lactofermentées**, mettant en vedette le pois chiche, la lentille corail et le haricot rouge. Face à la traditionnelle sélection d'encas apéritifs riches en sel et en graisses, Les Frimeuses misent sur l'utilisation des légumineuses, transformées par la **lactofermentation** pour améliorer la digestibilité, rehausser les caractéristiques organoleptiques et prolonger la conservation. L'objectif final est de proposer des produits gourmands, frais et innovants, mettant en avant des légumineuses de qualité d'**origine française**.

Site : <https://lesfrimeuses.wixsite.com/les-frimeuses>





Protéines

**Mycoprotéines, levures,
fermentation de précision**



ONIMA

Valorisation en ingrédients protéiques **des levures de brasserie** par des procédés de **désamérisation, séchage, et désalcoolisation**. En restaurateur du monde, l'entreprise contribue à réduire l'impact environnemental et économique des brasseurs en orientant **l'utilisation de sous-produits** de la bière vers l'alimentation humaine. Elle développe ainsi des solutions bio-sourcées durables pour créer des **super-aliments complets**.

Site : <https://www.onima.bio/>

En ce moment au



FUNGU'IT

Fungu'it, guidé par la mission de réconcilier l'alimentation, la santé et la planète, propose une solution novatrice pour une source de protéines saine, locale et à faible émission de carbone grâce à la **fermentation de champignons**. L'entreprise se spécialise dans la **production d'ingrédients aromatiques et non protéinés** à partir du mycélium de champignons, cultivé sur des co-produits agricoles, créant ainsi une alternative durable pour répondre aux besoins nutritionnels tout en valorisant des ressources agricoles.

Site : <https://funguit.fr/>

En ce moment au





AURA LIP

Production d'**alternatives à la viande 100% végétale** avec des protéines de haute qualité à partir de **fermentations de graines/tourteaux de chanvre**. La technologie d'AuraLIP sublime les graines, modifiant leurs propriétés organoleptiques de **texture** et de **goût**, grâce à un processus rapide et économe en énergie. Leurs produits mettent en avant des protéines hautement assimilables, des acides gras insaturés et des probiotiques.

Site : www.auralip.com

En ce moment au



STANDING OVATION

Standing Ovation se positionne en tant que spécialiste dans la fabrication de **substituts aux produits fromagers d'origine 100% non animale**. L'entreprise se spécialise dans la production de **caséines** non animales, obtenues par la **fermentation de précision** à partir d'ingrédients fermentaires. Avec une ambition claire d'accompagner la transition alimentaire vers des produits fromagers et laitiers non animaux et sans lactose, Standing Ovation a développé un procédé innovant pour produire des caséines non animales par fermentation microbienne.

Site : <https://standing-ovation.co/>

En ce moment au



**STANDING
OVATION**



Protéines

Algues



ALGAMA

Ingrédients alimentaires **fonctionnels, sains, durables** et **ultra-performants** grâce aux **technologies algales**. Leur approche novatrice vise à offrir une alimentation bénéfique pour les individus et respectueuse de l'environnement.

Site : <https://www.algamafoods.com/>

EDONIA

Edonia produit l'**ingrédient texturé** le plus **clean** et le plus **nutritif** du marché, en utilisant la source de protéines la plus durable de la planète : les **microalgues**. Comment ? Grâce à une technologie unique appelée **Edonisation** qui nous permet de transformer la biomasse de micro-algues en un super-ingrédient pour remplacer la viande ou enrichir divers produits.

Site : <https://www.edonia.eu/>





ZALG

ZALG se distingue en créant des innovations culinaires uniques au monde à partir de macroalgues cultivées en Bretagne. L'entreprise se positionne comme pionnière dans l'utilisation de **macro-algues bretonnes**, un superaliment en devenir, pour élaborer des produits pratiques et innovants. Leur gamme de produits, préparés sous forme de **dés ou de plaques** à partir d'algues offre une invitation gourmande au monde des algues. Leur savoir-faire, développé en collaboration avec des chefs et des biologistes marins, vise à accorder aux algues la place qu'elles méritent dans nos assiettes.

Site : <https://www.zalg.fr>



 **Protéines****Mode de production**

AGRILOOPS

Agriloops propose des **gambas françaises durables et ultra-fraîches**, élevées sans congélation et avec un objectif zéro antibiotique. Leur mission est de produire des gambas localement, dans le respect de l'environnement, en inventant le système alimentaire de demain. Agriloops innove en associant l'élevage de gambas au maraîchage grâce à **l'aquaponie en eau salée**. Leur approche intelligente utilise les déchets des gambas pour fertiliser les légumes, créant ainsi une production complémentaire et respectueuse de la nature et des hommes. L'entreprise incarne une vision moderne de la production alimentaire, alliant qualité, goût et durabilité.

Site : <https://www.agriloops.com/>

CYCLE FARMS

Cycle Farms est un acteur central français dans la **production d'insectes**, se concentrant sur la **mouche soldat noire** (*Hermetia Illucens*). Spécialisée dans l'élevage intensif de cette espèce, la société joue un rôle majeur dans la commercialisation de génétique pour le secteur émergent des insectes. Le portefeuille de produits de Cycle Farms comprend des œufs, des larves et des reproducteurs d'*Hermetia Illucens*, tous soumis à des contrôles continus et à des améliorations constantes.

Site : <https://www.cyclefarms.com/>



CycleFarms



LEMNA LABS

Lemna Labs développe une plateforme de bioproduction de **protéines végétales s'appuyant sur les lentilles d'eau**, petites plantes aquatiques à croissance rapide. Cette plateforme produit des protéines économiques pour des applications industrielles en cosmétique, pharmaceutique et agro-alimentaire, en utilisant zéro pesticide, 95% moins d'eau et 10 fois moins de sols que l'agriculture conventionnelle.





Nutrition spécialisée & santé



MA TATIE

Ma Tatie propose des **goûters individuels sans allergène**, 100% exempts des 14 allergènes majeurs, **sans gluten, sans lait, sans œuf, et biologiques**. Leurs produits, tels que moelleux, brownies, cookies et biscuits petits déjeuners, sont fabriqués en Île-de-France dans un local sans allergènes, offrant ainsi des moments gourmands aux enfants allergiques.

Site : <https://matatie.com/>



CAREMBOUCHE

Carembouche se spécialise dans la création de petites **bouchées riches en protéines** et bientôt en probiotiques, spécialement adaptées aux **personnes dénutries ou à risques de dénutrition**. Leurs produits, les Carembouchées, sont conçus pour répondre aux besoins particuliers liés à des conditions telles que l'âge, la maladie, le handicap et la perte d'appétit. Elles se présentent sous la forme de petites bouchées gourmandes, utiles et pratiques, avec une texture compatible avec le manger-main et adaptée aux troubles de la déglutition.

Site : <https://www.carembouche.fr/>





DALIPO

Dalipo propose un programme d'assaisonnements quotidiens conçu pour les **bébé**s de 4 à 36 mois, facilitant l'**introduction des allergènes** dans leur alimentation. Ce programme est calqué sur les préconisations de prévention des allergies alimentaires. Il se présente sous la forme de **box de 28 berlingots** contenant de l'arachide, de la noix de cajou, de la noisette ou de l'amande associées à un mélange d'huiles végétales. Un berlingot par jour à verser dans n'importe quel repas du bébé : une **manière pratique, sécurisée et délicieuse** d'introduire ces allergènes spécifiques.

Site : <https://dalipo.co/>





STH BIOTECH

STH Biotech est spécialisée dans le développement de nouveaux **procédés de production de cannabidiol (CBD)** par culture de biomasse végétale **in vitro**. Cette entreprise utilise des technologies innovantes de biotechnologie végétale pour fiabiliser et standardiser la production de composés à haute valeur ajoutée du cannabis, principalement pour l'industrie de la santé. Le CBD, une molécule à visée bien-être, offre des perspectives prometteuses dans le soulagement de diverses affections physiques et mentales.

Site: <https://sth-biotech.com/>



Économie circulaire & zéro déchet

CIRCUL'EGG

Circul'Egg se distingue par sa **démarche circulaire novatrice**, transformant les coproduits industriels, principalement les coquilles d'œufs, en ressources précieuses pour diverses industries. Elle valorise les **coquilles d'œufs** issues des casseries industrielles, en les transformant en **ingrédients à haute valeur ajoutée** pour l'alimentation animale, le nutraceutique et la cosmétique, notamment dans la production d'acide hyaluronique, en séparant la membrane et la coquille.

Site : <https://circulegg.fr/>

KOOVEE

Koovee propose des **couverts comestibles et éco-responsables** en remplacement des couverts en plastique. Incluant des fourchettes, cuillères, ainsi que des coffrets nomades avec des options nature, sucrée, salée, et adaptée aux enfants, leurs produits sont fabriqués à Marseille avec des matières premières **100% Made in France**.

Site : <https://koovee.co/>





LES MARIONNETTES

Les Marionnettes propose une gamme **de sauces gourmandes, sans sucre ajouté et anti-gaspi**, élaborées à partir **de fruits écartés des circuits de distribution**. Engagée dans la transition écologique, l'entreprise transforme des fruits "imparfaits" pour créer des condiments 100% naturels, sains, savoureux et inattendus, soutenant ainsi une alimentation quotidienne responsable.

Site : <https://www.lesmarionnettes.co/>

En ce moment au



TASSIOPÉE

Tassiopée révolutionne l'expérience café en fabriquant des **tasses comestibles** pour remplacer les gobelets jetables. Le concept permet de "boire le café et croquer la tasse", éliminant ainsi le besoin de gobelets en plastique. Les tasses sont des petits biscuits nappés de chocolat noir, imperméables, fabriqués avec des ingrédients issus de **l'agriculture biologique**, principalement d'**origine française**.

Site : <http://www.tassiopee.com>



TASSIOPÉE

La tasse à croquer



Nouveaux emballages / packaging

PROTEME

PROTEME

Protème propose une **solution d'enrobage alimentaire innovante** visant à **prolonger la durée de vie des fruits et légumes** jusqu'à plusieurs semaines. Cette initiative durable est spécifiquement conçue pour offrir aux agriculteurs locaux une alternative verte et écologique aux produits phytosanitaires post-récolte. L'engagement de Protème en tant qu'éco-entreprise se manifeste par son engagement continu à développer des procédés respectueux de l'environnement.

Site : <https://www.proteme.fr/>





Initiatives locales & résilientes



BON DIMANCHE

Bon Dimanche se donne pour mission de transformer le modèle de la filière laitière en proposant des **crèmes glacées bio, locales, équitables, et clean label**. Optant pour la proximité et le circuit court, l'entreprise vise la durabilité en limitant l'utilisation d'énergies fossiles et renforçant la résilience alimentaire des territoires. Leurs desserts, composés d'ingrédients **100% bio**, se distinguent par leur simplicité, sans additif ni ingrédient ultra-transformé, affichant l'allégation "ingrédients simples" pour des recettes proches du "**fait maison**".

Site : <https://www.bondimanche.fr/>



LES 3 CHOUETTES

LES 3 CHOUETTES

Les 3 Chouettes se démarquent en proposant une gamme innovante de **condiments bio et végétaux**, confectionnés en France à partir de légumes bio fournis par des agriculteurs français. Leur mission est de réveiller les assiettes avec des alternatives (**Pickles**, Mezzés, Ketchups de légumes, Vinaigres...) aux produits standardisés et mondialisés, tout en accompagnant les consommateurs dans leur transition alimentaire. Tous les produits sont notés Eco-Score A, soulignant leur engagement environnemental, et sont distribués dans des réseaux spécialisés bio, des épicerie fines, des magasins de proximité, et via leur site marchand.

Site : <https://les3chouettes.fr/>



GLIM AFRICA

Glim Africa s'engage dans la création de produits alimentaires, avec une gamme incluant des pâtes de niébé. Leur gamme comprend des **pâtes, farines et semoules ultra-nutritives** fabriquées à partir des **graines de niébé**, destinées tant aux particuliers qu'aux professionnels. L'entreprise vise à mettre en lumière le **potentiel des ressources agricoles africaines**.

Site : <https://www.glimafrica.com/>





Boissons



OUSIA

Ousia se distingue par sa gamme de **cocktails sophistiqués sans alcool**, élaborés à **partir de plantes**. 100% naturels, les cocktails d'Ousia utilisent exclusivement des extraits et des infusions de plantes. La promesse d'Ousia réside dans la reproduction fidèle des saveurs des cocktails alcoolisés, grâce à un travail approfondi de R&D. Leur volonté est de décomplexer la consommation d'alcool en proposant une **alternative festive**, adulte et saine, éliminant les softs trop sucrés au profit d'une expérience sans alcool raffinée.

Site : <https://ousiadrinks.com/>

THE K EXPERIMENT

The K Experiment se consacre à la production de **kombucha**, offrant des boissons bio non alcoolisées confectionnées artisanalement en région parisienne, avec une orientation vers le **marché local**. Leur proposition repose sur une production locale favorisant un faible stock, des transports réduits, un circuit court, et une adaptabilité aux demandes locales.

Site : <https://theexperiment.fr/>





Une question ?

Pour plus d'informations
contactez nous :

gregoire.burge@agroparistech.fr
salome.falise@agroparistech.fr

