

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



Qui sommes-nous ?



Salomé FALISE
Responsable du
Food'InnLab



Nada ABD ALI
Chargée animation et
accompagnement des
incubés



Marine BERTHOD
Chargée de la
plateforme
expérimentale



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



Violaine Athès
Directrice UMR SayFood -
Supervision scientifique

Le Food'InnLab

Le Food'InnLab permet d'accompagner des porteurs de projets qui se lancent dans le développement de produits alimentaires innovants. Les projets accompagnés 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, Halle Technologique, 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. Enfin, le Food'InnLab contribue à la dynamique d'AgroParisTech autour des enjeux d'innovation alimentaire (promotion et accompagnement concours d'innovation, interventions en modules d'enseignement, vivier de problématiques scientifiques, réseau, etc.)

Projets accompagnés par le Food'InnLab

Procédés, ingrédients
et fonctionnalités
technologiques



Nouveaux usages
alimentaires durables



Engagements locaux
et durables



Nutrition ciblée et
santé



Procédés, ingrédients et fonctionnalités technologiques





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.

Site: www.swapfood.com



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/>



onima

Valorisation en ingrédients protéiques des levures de brasserie par un procédé de désamérisation. 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/>



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/>



Fungu'it

Fungu'it transforme des coproduits végétaux en ingrédients aromatiques naturels grâce à la fermentation. Ces poudres clean label apportent aux industriels alimentaires un goût intense et complexe, sans arômes artificiels ni additifs. Industrialisables, stables, à cout d'usage compétitif.

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



LEMNA

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.

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



**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.

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

Natural **sweet proteins** to reduce sugar and make **food healthier** and more **sustainable**.



so sweet
sweet proteins

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.

Site: <https://www.linkedin.com/company/sosweetproteins/>



Green Fusyon produit de la chlorelle, une microalgue riche en oméga-3, en protéines, et en vitamine B12, en valorisant les co-produits de la méthanisation comme source de nutriments pour sa culture. Notre mission : démocratiser l'accès à ce superaliment grâce à un modèle de production durable, circulaire et ancré dans les territoires, en partenariat étroit avec les agriculteurs locaux.

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



La Manufacture des Extractions et Sauces

La Nature au cœur de vos créations

Inspirées par le chef multi-étoilé Yannick Alléno, préparées en France avec des **matières premières d'exception, une composition naturelle et selon la technologie cryogénie brevetée, les sauces et les extractions surgelées** de la «Manufacture des Extractions et des Sauces» restituent les goûts originaux des végétaux (légumes, fruits, herbes, épices, champignons...) pour les associer à l'excellence des recettes de sauces «mères» faites maison.

Nouveaux usages alimentaires durables

Alternatives végétales

Boissons alternatives

Zéro déchets



Nouveaux usages alimentaires durables

Alternatives végétales



Alternatives végétales



AuraLIP est spécialisée dans la fermentation de graines de chanvre pour le développement d'ingrédients naturels riches en protéines, sources de fibres et d'Omega 3/6 (acides gras insaturés). Grâce au profil nutritionnel et organoleptique unique du chanvre, notamment ses notes umami, l'entreprise développe des alternatives innovantes aux protéines animales avec des textures naturelles. Son savoir-faire s'étend également à la valorisation de coproduits issus de matières végétales (légumineuses, céréales...), au travers de la fermentation solide.

Site : www.auralip.com



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.

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

Alternatives végétales



NUDJ
CUISINE NATURELLE



Pionnière dans les alternatives végétales à la viande BIO, elle propose **galettes, nuggets, boulettes et rillettes végétales entièrement naturelles à base de fruits du jacquier**. Avec une texture unique, fondante et gourmande, ces produits ne contiennent aucun additif ou ingrédient industriel, mettant l'accent sur la faible transformation de ses ingrédients (NOVA 3).

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



**LES NOUVEAUX
AFFINEURS**

Créée pour diversifier l'offre fromagère, l'entreprise propose des **alternatives végétales au fromage, certifiées bio et 100% naturelles**. 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.

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

Alternatives végétales



Les Frimeuses lance une gamme de **tartinables apéritif à base de légumineuses lactofermentées (pois chiche, lentille corail, haricot rouge)**. Face aux encas apéritifs riches en sel et graisses, elle mise sur la lactofermentation pour améliorer digestibilité, saveurs et conservation. L'objectif est de proposer des produits gourmands, frais et innovants mettant en avant des légumineuses de qualité française.

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



AVE RACINE développe une innovation de rupture via un **procédé de fermentation sur des légumes entiers, comme la carotte ou la betterave, pour créer une charcuterie 100% végétale et non ultra-transformée**. Les légumes bio français sont affinés comme une charcuterie traditionnelle, et invitent tous les régimes alimentaires à végétaliser leur apéritif avec un produit qui rentrera dans la gastronomie française, pour un double objectif : santé et environnemental.

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

Alternatives végétales



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/>

Nouveaux usages alimentaires durables

Boissons alternatives



Alternatives végétales



BIBO

BIBO crée des **boissons chaudes** à l'expérience gustative unique en **torréifiant artisanalement des céréales françaises bio**, pour une **alternative éco responsable aux cafés** qui viennent du bout du monde. Ces boissons permettent de réduire l'empreinte carbone de 90 % par rapport au café.

Site: <https://bibo-boissons.fr/>



DATUS

Le plaisir autrement

DATUS transforme les **noyaux de dattes** en une **boisson naturelle, sans caféine ni additifs**, qui se consomme **comme un café**. Torréfiée en Île-de-France, DATUS propose une alternative innovante, durable et inclusive aux boissons excitantes classiques.

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

Alternatives végétales



Ousia

Ousia se distingue par sa **gamme de cocktails sophistiqués sans alcool, élaborés à partir de plantes. 100% naturels**, les cocktails utilisent exclusivement des extraits et infusions de plantes. Ousia reproduit fidèlement les saveurs des cocktails alcoolisés grâce à un travail approfondi de R&D. Leur volonté est de décomplexer la consommation du sans alcool en proposant une alternative festive, adulte et saine, éliminant les softs trop sucrés.

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

Nouveaux usages alimentaires durables

Zéro déchets



Alternatives végétales



TASSIOPEE

Tassiopee 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>



KOOVEE

Koovee propose des **couverts comestibles et écoresponsables 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/>

Engagements locaux et durables





Lasagnes



Bolognaise



Parmentier


ATELIERS
RÉGIONAUX

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/>




Alternatives à la viande locales à partir de légumineuses, céréales et légumes français. Cocoriton s'engage autour de 3 piliers : la protection de la planète, la santé et la juste rémunération des agriculteurs. Pour cela, l'entreprise développe des produits avec des procédés innovants et économes en énergie, des matières premières locales et de saison, ainsi que certains issus de l'économie circulaire. Toutes les recettes sont moins salées et plus riches en fibres et en oméga 3. L'approvisionnement se fait en direct des agriculteurs, privilégiant les circuits courts pour mieux partager la valeur

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



bon
dimanche

Bon Dimanche est une jeune enseigne de **crèmes glacées** et **sorbets bio** qui mise sur la gourmandise pour démocratiser l'agriculture biologique. Leurs recettes, composées d'ingrédients **100 % bio et sourcés à plus de 90 % en France**, se distinguent par leur simplicité : aucun additif ni produit ultra-transformé. Retrouvez-les dans les réseaux spécialisés d'Île-de-France (Biocoop, La Vie Claire, Naturalia...) auprès de plus de 200 magasins partenaires ou en vente à la boule sur plusieurs de leur pop-ups parisiens.

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



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.

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



vieille graine

Vieille Graine contribue à la diversification alimentaire et à l'adaptation au changement climatique en **revalorisant des céréales cultivables en France**, sobres en intrants et peu gourmandes en eau. À travers nos produits, nous construisons des débouchés concrets pour **structurer des filières durables, de la graine à l'assiette**.

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



Sirgho

Sirgho est une startup qui développe un **sirop 100 % naturel à base de sorgho** cultivé en France, sans raffinage, ni ultra-transformation, ni additifs. Pensé pour répondre aux enjeux de santé et d'écologie liés à la consommation de sucre, ce **produit aux arômes de miel et de caramel, conçu pour la cuisine, les boissons et la pâtisserie**, valorise une culture économe en eau et en intrants, tout en ouvrant la voie à une nouvelle filière agricole durable.

Site: <https://www.sirgho.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.glimafrika.com/>

Nutrition ciblée et santé





Dalipo propose des produits qui **facilitent l'introduction précoce et régulière des allergènes avec la diversification alimentaire.**

Grâce à ses **berlingots pré-dosés à verser dans n'importe quel repas du bébé**, Dalipo simplifie la mise en pratique des recommandations de prévention des allergies alimentaires.

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



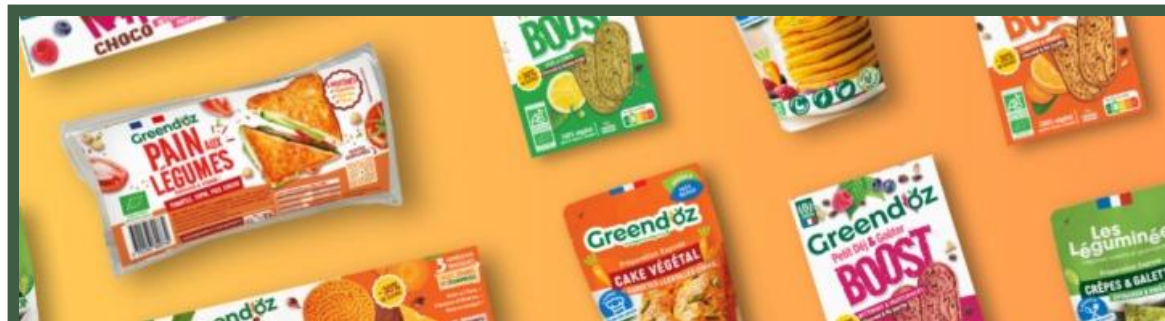
Ma Tatie propose des **goûters individuels sans allergène, 100% exempts des 14 allergènes majeurs, sans gluten, sans lait, sans œuf, et biologiques.** Leurs produits, tels que moelleux, brownies, cookies et biscuits petits déjeuners, sont fabriqués en Île-de-France dans un local sans allergènes, offrant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

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



Carembouche développe les premiers **Compléments Nutritionnels Oraux (CNO) riches en protéines et en probiotiques**, dédiés aux adultes dénutris ou à risques de dénutrition. Les Carembouchées répondent aux besoins liés à l'âge, la maladie, le handicap et la perte d'appétit. Gourmandes, pratiques et compatibles avec le manger-main.

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



GreendOz réinvente la manière de consommer des légumes avec des Super'Farines (70% légumes et légumineuses), des biscuits, préparations salées et sucrées. Conciliant nutrition et gourmandise, l'entreprise propose une approche originale et pratique. Engagée pour le développement durable, elle utilise exclusivement des ingrédients biologiques dans son procédé de fabrication entièrement français.

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



FLOORISH

FLOORISH développe une nouvelle génération de **mix sans gluten, issus de coproduits agroalimentaires revalorisés**, au croisement de la transition alimentaire, de la valorisation des ressources et de l'innovation nutritionnelle. Pensées pour les professionnels exigeants, nos farines sans additifs allient performance technique et qualité nutritionnelle, et s'adaptent aux usages de la boulangerie, pâtisserie et de la restauration moderne exactement comme une farine de blé

Site: <https://www.linkedin.com/company/floorish-atelier/>

Pour plus d'informations:

<https://innlabs.agroparistech.fr/FoodInnLab>

Contact:

foodinnlab@agroparistech.fr