

La Foodtech Lyon Aura veut faire émerger plus de cinquante start-up

Désignée « réseau thématique de la French Tech » en juillet 2016 aux côtés de quatre autres villes (Brest, Dijon, Montpellier, Rennes/Saint-Malo), la Food-Tech lyonnaise veut étendre son projet à l'échelle régionale. L'objectif du consortium ? Faire émerger une cinquantaine de start-up « du champ à l'assiette » d'ici 2020.

En juillet 2016, la mission French Tech identifiait, au niveau national, neuf « réseaux thématiques » (santé, IOT, cleantech, Fintech etc.) dont la FoodTech. Cinq écosystèmes French Tech - Brest, Dijon, Montpellier, Rennes/Saint-Malo et Lyon - ont rejoint ce réseau.

A Lyon, le projet est porté et coordonné par l'école d'ingénieurs Isara-Lyon qui s'est entourée d'un consortium composé de 22 partenaires (écoles, entreprises, accélérateurs, etc.). « Notre objectif dans les prochains mois est d'étendre le consortium au niveau régional en allant chercher d'autres partenaires », explique Jérôme Zlatoff, responsable de l'incubateur Agrapole-Isara et coordinateur du projet.

L'objectif global de la Foodtech Lyon Aura est de donner l'opportunité aux porteurs de projet de faire naître et faire grandir des projets innovants pour la filière food en région, en « partant du champ jusqu'à l'assiette » évoque Jérôme Zlatoff. Afin de se faire mieux connaître, la Foodtech Lyon Aura prévoit d'organiser un événement à Lyon d'ici la fin de l'année.

Les investissements dans les start-up Foodtech ont atteint 6 milliards d'euros en 2015

Grâce à la force de l'écosystème, la Foodtech Lyon Aura veut faire émerger une cinquantaine de start-up d'ici 2020. « Mais en élargissant à l'ensemble de la région, nous irons au-delà », fait remarquer Jérôme Zlatoff qui ajoute : « Les investissements dans les start-up Foodtech ont atteint 6 milliards d'euros en 2015, soit autant qu'entre 2000 et 2014 ! » Et Lyon n'est pas en reste, en témoigne la récente levée de fonds opérée par les potagers intérieurs Véritable.

Parmi les futures « pépites » de la Foodtech régionale, on trouvera peut-être « Chiche ! » Portée par Adeline Cadillon et Coralie Honajzer, « Chiche ! » veut « proposer de façon gourmande et originale les légumineuses ». Sa première gamme, composée de trois recettes de pois chiches grillés et épicés à consommer à l'apéritif, sera commercialisée dès ce printemps. « Nous visons deux cibles : les épiceries fines et magasins bio d'une part et la grande distribution d'autre part », explique Adeline Cadillon, diplômée de l'Isara, qui est à la recherche de partenaires industriels.

« Chiche! », comme cinq autres projets, est actuellement incubé à l'Agrapole. Depuis sa création en 2008, l'incubateur a accueilli trente projets et a permis de créer 17 entreprises dont 14 sont toujours actives. Elles représentaient, en

2015, 6 millions d'euros de chiffre d'affaires et 134 emplois. Parmi elles, La Fraîcherie, Ici & Là, ou encore Longonya.



La start-up lyonnaise Chiche! propose des légumineuses à l'apéro..

